

КАСТРЮЛЯ

Кастрюля – относиться к кухонной посуде. Такая кастрюля предназначена для варки супов, каши можно варить. Супы бывают самые разные, например: борщ, свекольник, рассольник, гороховый, суп из домашней лапши, солянка, суп из грибов, щи. Каши: рисовая, гречневая, манная, овсяная.



СКОВОРОДА

Сковорода – кухонная утварь. Ни одна хозяйка на кухне не обходиться без нее. В ней можно готовить самые различные блюда. Например: пожарить яичницу, постряпать блины, оладьи, пироги, пожарить картофель, для супа сделать зажарку.





КУВШИН

Кувшин – столовая посуда. В ней можно хранить молоко, компоты, морсы, соки. Он предназначен для жидкой пищевой продукции. Его очень удобно использовать, когда дома у вас гости.

Он удобен в применении за счет носика своего. Жидкость не прольется по бокам.



CTAKAH

Стакан – столовая посуда. Стакан предназначен для холодных напитков. Стаканы бывают самой Разной модификации. Бывают цветные, Прозрачные высокие, с широкой горловиной, а так же с зауженной горловиной.





КРУЖКА

Чайная кружка — столовая посуда. Она предназначена для питья горячих напитков. Горячий чай, кофе, молоко можно пить из такой чайной кружки.





ТАРЕЛКА

Тарелка – столовая посуда.

Она предназначена для вторых блюд. Можно из такой тарелки есть картофельное пюре с котлетой, манты, плов, гуляш и.т.д.

Тарелки бывают разной Модификации: круглые, квадратные, полуовальные.







ЛОЖКА

Ложка – столовый прибор. Ложки бывают самой разной формы. Ложка большая предназначается для первых блюд – супы. Средняя ложка десертная. Ей можно есть мороженое, муссы и.т.д. Маленькая ложка – чайная. Она предназначена для того, чтобы положить сахар в чай и размешать его, есть варенье, мед.



ВИЛКА

Вилка - столовый прибор. Вилки бывают тоже разные и различные по предназначению. Например: это вилка для десерта. Есть вилки для салатов и вторых блюд.



ЖОН

Нож — столовый прибор. Ни одна хозяйка на кухне просто на может обойтись без ножа.

Ножи бывают самой разной модели. На кухне ни одна хозяйка не обходиться без ножа. Для того, чтобы приготовить еду например: для резки мясо один нож. Для резки хлеба, другой нож. Для нарезки салата используют третий нож. Для вторых блюд пользуются другим ножом.



Что изображено на картинке? Для чего они предназначены? Расскажи. Как можно их назвать одним словом?



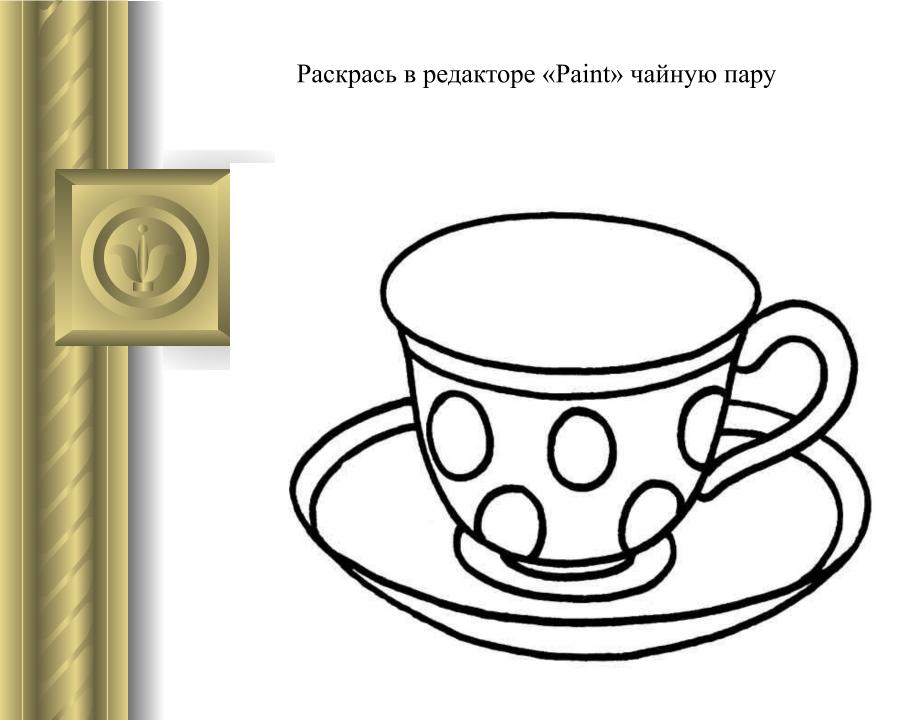
ЗАВАРНЫЕ ЧАЙНИКИ

Это заварные чайники.
Они бывают самые разные, но предназначение их одинаковое. От слова «заваривать», «запаривать».
В них можно заваривать

В них можно заваривать различные чаи. Запаривать разные травы, которые укрепляют наш организм.









Внимательно посмотри и назови, какая посуда была у Федоры?



Почему от Федоры сбежала вся посуда?



Как нужно обращаться с посудой?



Найди лишний предмет. Как можно больше расскажи об оставшихся предметах.



ИГРА «Ошибки»

- Чтобы сварить суп нам нужна: тарелка, чашка, кастрюля, кувшин.
- Чтобы пожарить яичницу нам нужна: сковородка, чашка, заварник, тарелка.
- Чтобы заварить чай нам нужна: сковорода, кастрюля, заварной чайник, чашка чайная.

Скажи одним словом.



Отгадай загадки

Я пыхчу, пыхчу, Больше греться не хочу. Крышка громко зазвенела: «Пейте чай, вода вскипела!» Чайника подружка Имеет два ушка, Варит кашу, суп для Юли И зовут ее ...

Если я пуста бываю, Про себя не забываю, Но когда несу еду, Мимо рта я не пройду. Если хорошо заточен, Все легко он режет очень-Хлеб, картошку, свеклу, мясо, Рыбу, яблоки и мясо. Найди самую большую чайную пару, среднюю желтую кружку, маленький коричневый кувшин.



Перечисли, что ты видишь на картинке. Что из них относиться к кухонной посуде, а что к столовым приборам?



Посмотри внимательно! Найди две одинаковые кастрюли.



Спасибо за внимание!

