

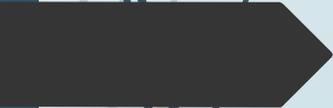
Муниципальное общеобразовательное
учреждение «Средняя
общеобразовательная школа № 11
имени кавалера Ордена мужества
подполковника Узкого Николая
Клавдиевича»

Писарева А. 6 А Кл.

ГАРНИР ИЗ ГРЕЧКИ.

Гречневая каша уже много веков считается одной из самых популярных у русского народа. И на то есть причины, она питательная, богатая железом и витаминами и полезная для здоровья, а больше всего нам нравится ее вкус. Появилась она на Руси в 17 веке и практически сразу стала называться национальным блюдом. Сама гречневая культура была завезена на Русь из Византии. Существует два варианта места возникновения зерновой культуры. По утверждениям одних исследователей появилась гречка около 4000 тыс. лет назад, ее родиной считается Гималаи. Однако другие ученые считают, что культура впервые была замечена на Алтае, а оттуда она распространилась по Уралу и Сибири.

Гречневая каша – это питательное и вкусное блюдо, которое сможет приготовить каждый человек за небольшой промежуток времени. Такая каша отлично сочетается с мясом, различными овощами, грибами, приправами. Ее можно готовить как на воде, так и на молоке.



ГАРНИР ИЗ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

- Для приготовления одной порции рассыпчатого гречневого гарнира потребуется
- 1 стакан гречневой крупы одна третья часть
- 2 стакана воды одна вторая часть
- 40 граммов сливочного масла одна восьмая часть
- Соль одна двадцатьчетвёртая часть
- Таким образом
- Если вы хотите приготовить 4 порции гречневого гарнира, то количество каждого гарнира нужно умножить на 4.

Если на кухне нет весов



1 гранёный (250г)
стакан содержит

соль



320г

сахар



200г

мука



160г

рис



230г

вода



250г

1 чайная
ложка
содержит

сахар



8г

соль



10г

мука



10г

рис



8г

вода



5г

1 столовая
ложка
содержит

сахар



25г

соль



30г

мука



30г

рис



18г

вода

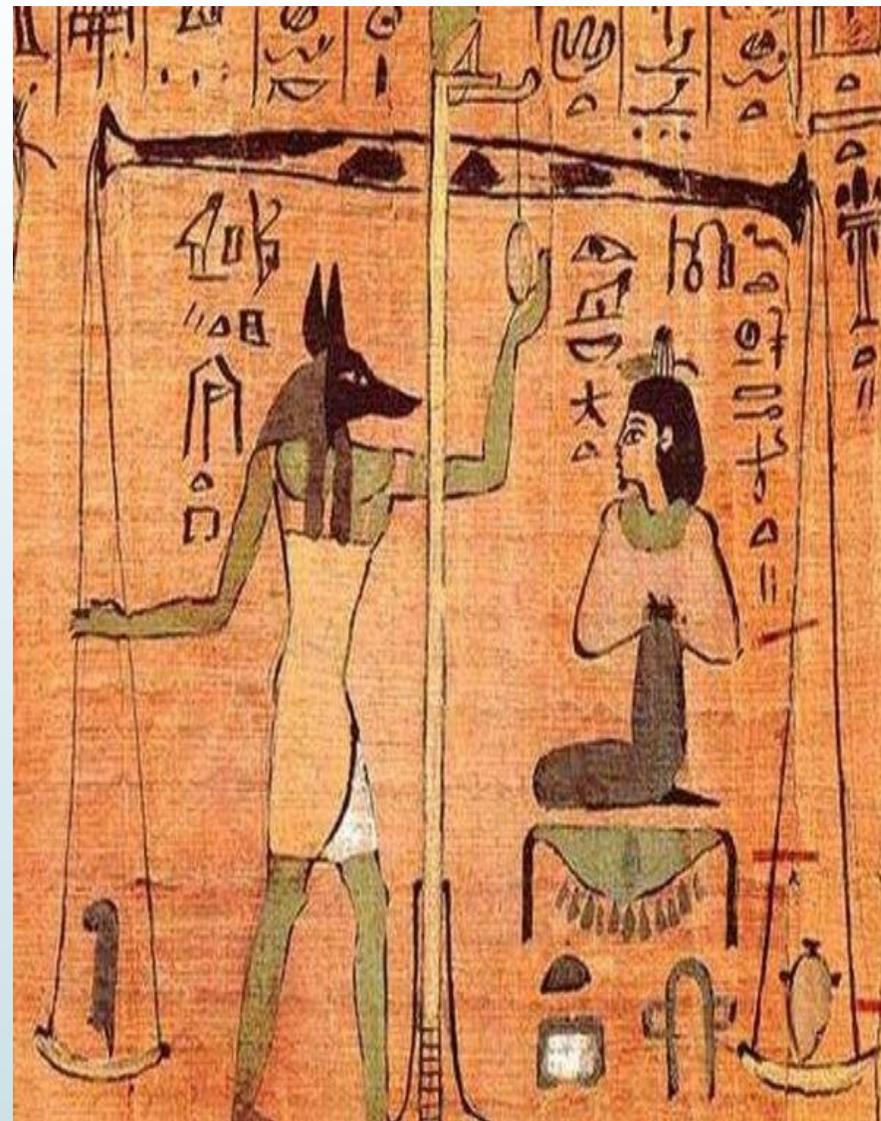


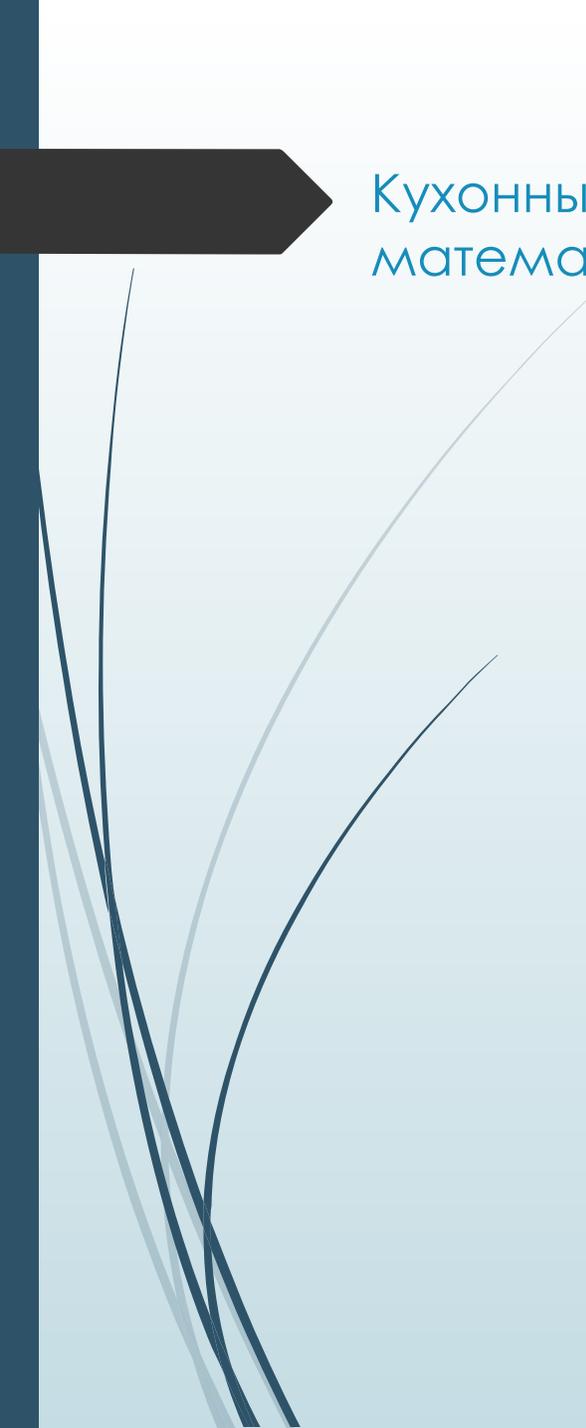
25г



Съедобные гирьки.

- В древнем Вавилоне гирями служили семена злаков. При помощи них взвешивали монеты. Процесс взвешивания был очень прост. Суть его состояла в том, что за 60 зерен (шеу) предназначался один шекель (сикль), 60 шекелей соответствовали одной мине, а 60 мин соответствовали одному таланту. Скорее всего, разорившийся торговец с голоду мог съесть «съедобные» гирьки. А самый последний талант он закапывал в землю. Это давало ему веру в светлое будущее.





Кухонные предметы и математика

- Мерный стакан, чайная и столовые ложки тоже имеют свою меру. Классический гранёный стакан, всем известен, как 250 граммов. Любая кастрюля имеет свой объем в литрах, что не маловажно в приготовлении пищи. Я не буду рассуждать на тему калорийности пищи. У каждого на кухне обязательно есть такая таблица калорий, особенно если человек желает похудеть или потолстеть. Она тоже требует математических вычислений.
- Все знают, что без рецепта на кухне никуда. В рецептах кулинарных книг чаще всего указывают не весовое отношение, а конкретное количество продуктов. Но нам бывает нужно сделать перерасчёт количества продуктов, если мы хотим получить меньший или больший объём готового блюда. Зачастую взвешивать каждый продукт не всегда бывает, возможно, а на кухне под рукой всегда есть стакан и ложка – мерные ёмкости. Главное нужно знать, какова масса того или иного количества продукта, уместяющегося в одном стакане или в одной столовой ложке и правильно составить пропорцию.
- Много предметов кухонной утвари имеют отношение к математике.

Весы на Руси .



Весы в СССР .



Висы в Индии .



Весы в 21 веке.



Подведём итоги.

- Работая над этой исследовательской работой, я поняла, что математика необходима в кулинарии. Каждый повар должен выполнять достаточно сложные расчеты, находить и применять нужные формулы, владеть приемами геометрических измерений, читать информацию, представленную в виде таблиц, диаграмм, графиков, составлять алгоритмы деятельности.
- Такую работу я провела в первый раз. До этого у меня был опыт подготовки только сообщений. Я довольна проделанной работой и считаю, что все поставленные задачи выполнены и цели достигнуты. В будущем эти знания пригодятся в обычной жизни.
- И в заключении хочу процитировать высказывание одного из самых выдающихся русских ученых М.В. Ломоносова: «Математику уже затем учить надо, что она ум в порядок приводит».