



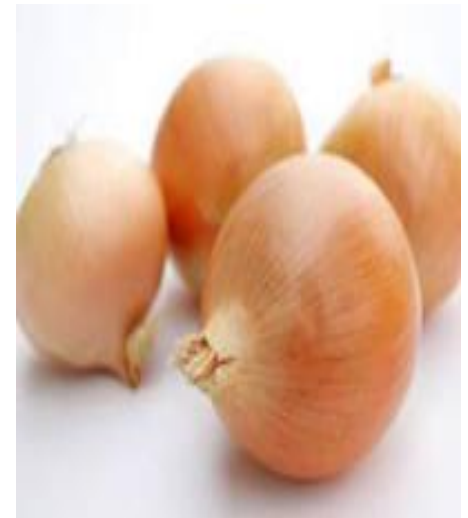
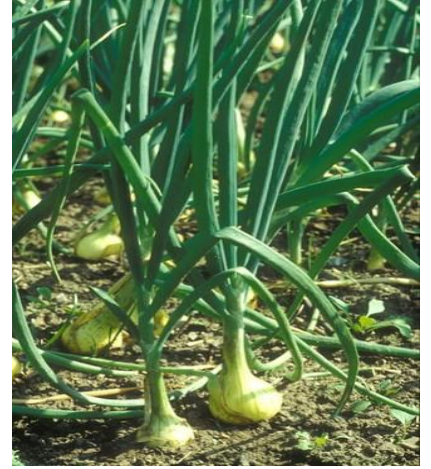
Лук от семи недугов

План.

1. По цвету...
2. По размеру...
3. По форме ...
4. На ощупь ...
5. Запах...
6. Где выращивают...
7. Употребление лука в еду

Словарная работа.

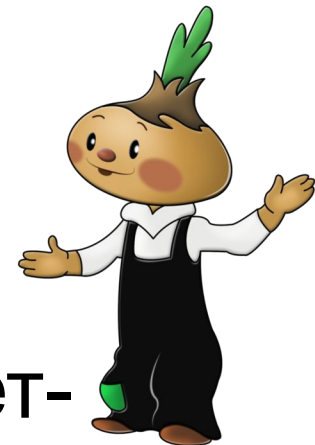
- **Алиум** - остропахнувший.
- Луковица-



Чиполлино



Полезные советы.



- При резании лука нож рекомендуется ополаскивать холодной водой, чтобы глаза не слезились;
- Начатая луковица остаётся свежей, если положить её срезом на тарелочку, посыпанную солью;
- Резать лук лучше всего на пластмассовой дощечке, так как она не впитывает сока;



- · Прежде чем резать лук, нож нужно натереть солью, тогда он не приобретает неприятного запаха;
- · Маринованный репчатый лук используют для винегретов, на гарнир к сельди, к холодной отварной рыбе и мясу.
- · Для хранения лука можно использовать любое сухое отапливаемое помещение



Лук от семи недуг

- · Летучие вещества, которыми лук защищается, могут защищать и здоровье человека
- · Если человек 2-3 минуты пожует лук, во рту у него не останется ни одного микроба – все они будут убиты.
- · Вкусная приправа к кушаньям



План

- По цвету...
- По размеру...
- По форме ...
- На ощупь ...
- Запах...
- Где выращивают...
- Употребление лука в еду...



CITY PORTAL



Спасибо за внимание