

Урок СБО

«Приготовление татарского национального блюда КЫСТЫБЫЙ»





Прозвенел звонок
Начинается урок!



ОТГАДАЙ БУКВУ

П И Т А Н И Е



КАРТОФЕЛЬ

Что копали из
земли, жарили,
варили?

Что в золе мы
испекли?

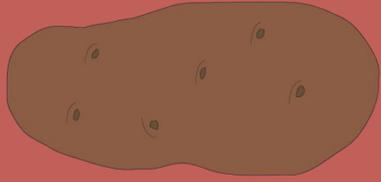
Ели да хвалили!



:

- Картофель - это ...
- Родиной картофеля является ...
- Завез в Россию картофель ...
- Из картофеля можно приготовить.....
- Картофель очень полезный овощ потому, что.....





www.ABC-color.com



Приготовление татарского национального блюда КЫСТЫБЫЙ.

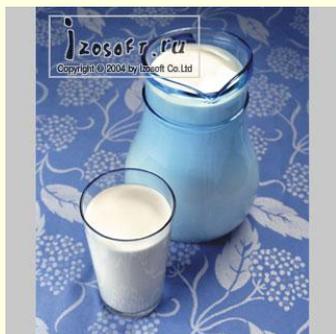


ЦЕЛИ УРОКА:

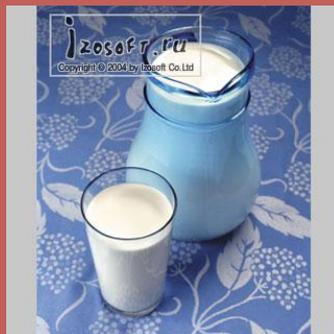
1. Научиться ГОТОВИТЬ кыстыбый.
2. Уметь эстетически красиво оформлять блюдо.



УБЕРИ ЛИШНИЕ ПРОДУКТЫ



ПРОВЕРЬ СЕБЯ!



ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ.

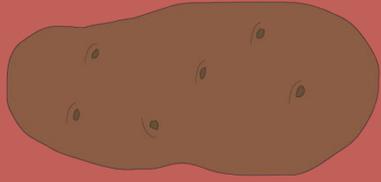
- Моем грязные овощи,
- очищаем от кожуры,
- моем очищенные овощи



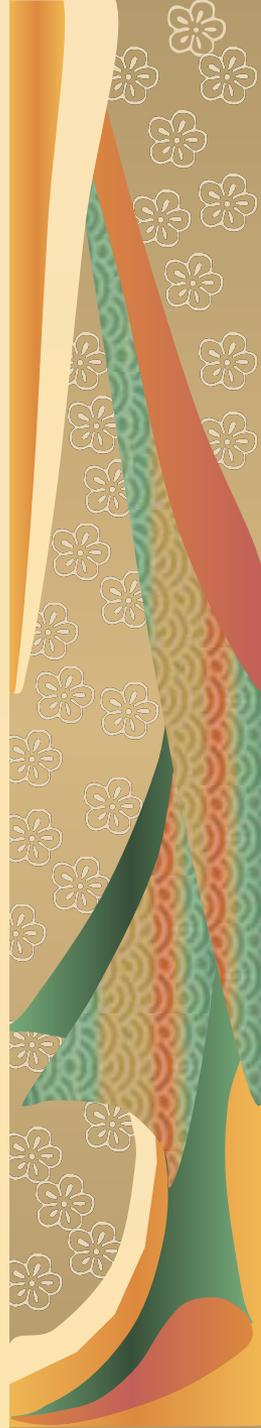
ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

- Набираем воду в кастрюлю, ставим на конфорку,
- при закипании опускаем картофель в кипящую воду





www.ABC-color.com



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Приготовление картофельного пюре

- Набери в кастрюлю воду и поставь на плиту.
- Проведи первичную обработку картофеля.
- Проведи тепловую обработку картофеля.
- Слей воду.
- Подогрей молоко 1-3 мин.
- Разомни картофель, чтобы не было комков.
- Влей молоко, размешай.
- Положи сливочное масло, размешай. Накрой кастрюлю крышкой и убери рабочее место.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Картофель
- Молоко
- Масло сливочное
- Соль
- Мука



На 1 ПОРЦИЮ

- Картофель- 3 шт.
- Молоко –50 гр.
- Масло слив. – 20 гр.
- Соль – ½ ч.л.



На 10 ПОРЦИЙ

- Картофель- 0,5 кг
- Молоко – 500 гр.
- Масло слив. – 200 гр.
- Соль – 3 ч.л.

Приготовление теста



Приготовление лепешек



Приготовление кыстыбый



Технологическая карта Приготовление кыстыбый





ДО НОВЫХ ВСТРЕЧ!

Литература

- **Бродниковская О. М. Использование ИКТ на уроках СБО.**
- **Воронкова В.В. СБО учащихся 5-9 классов в С(К)ОУ 8 вида. М., ВЛАДОС,2005**
- **Девяткова Т.А. СБО в С(К)ОУ 8 вида. М., 2003**
- **Дружинина Л. Блюда эсонской кухни. М, Планета,1973**
- **Львова С.А. Практический материал к урокам СБО в С(К)ОУ 8 вида. М., ВЛАДОС,2005**
- **Пахуридзе Н. Блюда русской кухни. М, Планета,1970**



Интернет -ресурсы

<http://foodclub-ru.livejournal.com/413780.html>

<http://www.gotovim.ru/recepts/sbs/kystybaykartof.shtml>

http://povar.ru/recipes/kystybyi_s_kartoshkoi-6071.html

<http://perfectfood.ru/2010/06/kystybyj-s-kartofelem-fotorecept/>

<http://eda-recepty.com/cooking/1731-kjstjbbji-s-kartofelem>

<http://natalia11.ru/kystybyjj-iz-kartoshki/>

<http://karaidel.livejournal.com/150872.html>

<http://na-vilke.ru/tatarstan/kystybyj-s-kartofelem.html>

<http://www.cookeranna.ru/receipes/Kisnibiy/>

<http://goodfoodz.ru/2011-10-30-kystybyj.php>

http://www.edimdoma.ru/photos/from_recipe/107029

<http://russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=14927>

<http://bestfood.ru/r/10823/>

<http://gotovim-doma-vkusno.ru/kyistybyiy-s-kartofelem.html>



Мои контакты



- Учитель СБО ГКС(К)ОУ
С(К)ШИ им. Акчурина А.З.
с. Камышла Самарской обл

- E-mail: xmq59@mail.ru

- Мой блог: xmqinter@gmail.com

- Мой мини сайт:

<http://nsportal.ru/hayrullna-muhtaramya-gabdulhakovna/>

