

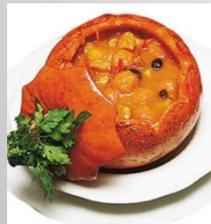
Сидит мышка- в золотой кубышке



Я - хозяйка
огорода:
Круглая, большая.
Буду приносить я
Вам
Рекорды урожая



Блюда из тыквы



ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА КРУП. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПШЕННОЙ КАШИ С ТЫКВОЙ



Продукты для приготовления пшенной каши

- пшено- 50г
- тыква-100г
- молоко-150г
- сливочное масло-10г
- Соль-5г
- сахар10г



№ этапа	Этап первичной обработки ТЫКВЫ
1	Моем грязные овощи,
2	Очищаем от кожуры,
3	моем очищенные овощи
4	нарезаем



№ этапа	Этап первичной обработки круп
1	ПЕРЕБИРАЕМ
2	ПРОМЫВАЕМ
3	ЗАМАЧИВАЕМ

Физкультминутка

На раз подняться, потянуться.

Два – согнуться, разогнуться.

Три – в ладоши три хлопка
головой три кивка.

На четыре – руки шире.

Пять – руками помахать,

Шесть – за парту тихо сесть.

№ этапа	Этап тепловой обработки
1	Наливаем в кастрюлю воду
2	Ставим кастрюлю на плиту
3	Всыпаем пшено, тыкву, уменьшаем огонь до среднего и варим, 30 мин.
4	Добавляем горячее молоко
5	Солим

Санитарно-гигиенические требования

- 1. Приступая к работе, надень фартук, волосы убри под косынку или шапочку.*
- 2. Рукава одежды не должны соприкасаться с продуктами и посудой, поэтому их надо закатать.*
- 3. Руки следует мыть с мылом, ногти должны быть коротко острижены.*
- 4. Руки следует мыть с мылом, ногти должны быть коротко острижены.*



Техника безопасности

- 1. Пользуйся ножом осторожно.*
- 2. Передавай нож или вилку только ручкой вперёд.*
- 3. Не поднимай высоко нож над разделочной доской.*
- 4. Промывай нож осторожно.*



№ этапа	Этап тепловой обработки
1	Наливаем в кастрюлю воду
2	Ставим кастрюлю на плиту
3	Всыпаем пшено, тыкву, уменьшаем огонь до среднего и варим, 30 мин. 
4	Добавляем горячее молоко
5	Солим 
6	Разогреть духовку до 150.° С
7	Разложить по порционным горшочкам
8	Добавить сливочное масло
9	Закрыть крышкой и поставить в духовку на 20–25 мин. 