

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

«ОВОЩИ В РУССКОЙ КУХНЕ» К УРОКУ ТЕХНОЛОГИИ, 5 КЛАСС

Автор: Бойко Е.А.,
учитель технологии
МБОУ «Хотмыжская СОШ»

ЦЕЛИ УРОКА:

- ❖ расширять представления учащихся об овощах;
- ❖ воспитывать бережное отношение к продуктам

ΚΑΠΟΥΣΤΑ



- ❖ В русской кухне широко использовался древнейший овощ – капуста. Этот овощ культивировался ещё античными греками и римлянами, о чём можно прочесть в трудах Гиппократата, Аристотеля и Плиния.
- ❖ В «Изборнике Святослава» (1073 год) – древнейшем памятнике письменности Киевской Руси – о капусте упоминается уже как о чём-то обыденном.
- ❖ В «Домострое» (XVI век) уже даётся подробное наставление домохозяевам о том, как вырастить капусту, как её лучше сберечь от порчи и на что с пользой употребить.
- ❖ В древние времена капусту после сбора обычно рубили. Обязательным угощением были пироги с капустой – так называемые «капустники».
- ❖ Приоритет квашеной капусты принадлежит русским.

РЕПА



❖ Наряду с капустой широко использовалась в пищевом рационе русских репа. До XVIII века она имела то же значение, что сейчас картофель. Репа входила в состав почти всех кулинарных изделий, особенно щей, использовалась как начинка для пирогов, для популярного тогда блюда – ушного, а также в других блюдах. Ее употребляли в сыром, печеном и вареном виде. Даже квас делали из репы. Следы её в меню наших предков уходят в глубокую старину – еще до возникновения Московского княжества. Собирали урожай обычно в сентябре, этот день именовался «репорезом».

БРЮКВА



- ❖ Брюква в старинных книгах не упоминается. Видимо, потому, что её не отличали от репы. Эти некогда широко распространенные в России огородные культуры в настоящее время занимают в овощеводстве сравнительно небольшие участки посевов, так как не выдерживают конкуренции с картофелем и другими культурами. А жаль – ведь эти овощи очень полезные, неприхотливые, устойчивые при хранении и способные придать совершенно особый вкус многим блюдам русской кухни.

ОГУРЦЫ



- ❖ С незапамятных времён русская кухня знает огурцы. О них упоминают письменные памятники Древней Руси. В «Домострое» им отводится одно из самых почётных мест среди русских огородных культур, хотя родина огурца – Индия и Древний Египет (остатки огурцов находили в гробницах, датированных II тыс. до н. э.).
- ❖ Без солёных огурцов трудно представить себе русский праздничный стол – они входят в состав винегретов, рассольников и многих других блюд.

КАРТОФЕЛЬ



- ❖ В Россию он впервые был завезён в начале XVIII столетия. Пётр I прислал из Голландии в Петербург мешок картофеля, приказав Меншикову разослать клубни по всем губерниям России.
- ❖ Но по-настоящему его как пищевую культуру стали у нас насаждать после Семилетней войны, когда русские солдаты в Польше и Пруссии воочию увидели растущий картофель, попробовали его и привезли в родные края.
- ❖ Недаром картофель прозвали в народе вторым хлебом.

ТЫКВА, КАБАЧКИ И ПОМИДОРЫ



- ❖ Постепенно перечень овощей, употребляемых в пищу на Руси, расширялся. Появились тыква, кабачки. У голландцев в XVI веке мы заимствовали салат, в XIX – появились помидоры.

*Спасибо за
внимание!*