

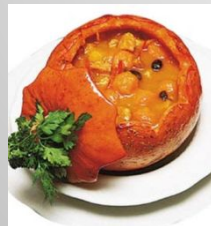
Сидит мышка- в золотой кубышке



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.  |