

Тема Виды пряностей и приправ. Хранение приправ, пряностей.

Цели урока Ознакомить с особенностями наиболее популярных пряностей, областью их применения и правилами хранения. Учить различать приправы и пряности.

Способствовать воспитанию самостоятельности, стремления вести здоровый образ жизни, формированию установки на создание доброжелательных отношений в семье, воспитанию чувства гордости за свою страну и её традиции. Воспитывать умение работать в коллективе (отвечать по заданию учителя, слушать ответы товарищей по классу).

Способствовать развитию речи обучающихся, повышению интереса к урокам ОСЖ и к окружающему миру в целом, развивать стремление находить в приобретенных знаниях полезное для себя.

Ход урока

Организация на занятие, приветствие

Повторение изученного

Беседа по вопросам

- Давайте вспомним, о чём мы говорили на прошлом уроке. (О соли и её значении для питания)
- И для чего же нам нужна соль? (Соль делает пищу вкуснее, используется в консервировании)
- А соль может нанести вред здоровью? (Да, если в пище её будет слишком много)
- А можно ли совсем обходиться без соли? (Нет. Соль нужна для правильного обмена веществ в организме. Может наступить обезвоживание, если совсем лишит себя соли)
- Какова же норма соли? Сколько соли человек может съесть за день? (Не более 5 граммов, т.е. 1 чайной ложки)
- Это значит, что мы должны обязательно солить поставленное перед нами блюдо? (Нет, блюдо уже посолили при приготовлении)
- Какие народные приметы связаны с солью? (Рассыпать соль, дать соли взаймы – к ссоре)

Подготовка к восприятию нового материала

- В каждой семье есть любимые праздники. Назовите любимые праздники в ваших семьях. Как вы готовитесь к праздникам?

- И, наверное, праздничная обстановка в доме сопровождается не только уборкой, но и приятным ароматом выпечки. А вы знаете, почему все эти вкусные изделия так восхитительно пахнут? (*Благодаря добавкам в тесто*)

- Что из выпечки вы любите? (*Ответы учащихся*)

- Кто из вас любит пряники?

- А знаете ли вы, почему пряники назвали пряниками?

- Название этого лакомства произошло от слова «пряный», то есть приготовленный с использованием пряностей, добавок, которые заставляют выпечку так вкусно пахнуть.

- Может, кто-то из вас знает какие-нибудь пряности?

Сообщение темы и цели урока

- Сегодня на уроке мы узнаем, что такое пряности и приправы, какие они бывают, чем отличаются, как нужно хранить пряности и приправы. (*Запись темы в тетрадь*)

Актуализация нового материала

Демонстрация чёрного перца горошком

- Представьте себе, за одну горошину чёрного перца английский богач мог отдать золотую монету. Вот как дорого стоил этот продукт. А почему? А потому что его можно добавлять в любые блюда: мясные, рыбные, овощные. Чёрный перец называют королём пряностей. С ним блюдо ароматнее и вкуснее. Он везде уместен. И даже в пряниках. И именно он дал название словам «пряности» и «пряник». «Пряный» означает «перченый», сдобренный перцем.

Объяснение нового материала

- Мир пряностей огромен. Мы с вами познакомимся лишь с некоторыми из них

Презентация, демонстрация пряностей, имеющихся в наличии

- Вы, конечно, обратили внимание, что пряности, которые я вам показала, - выходцы из тропических лесов. А как же наша страна? Ваниль и корица у нас не растут. Как же наши русские пряники? Есть ещё группа пряностей, которые называются местными. Это травы, которые можно класть в пищу свежими. Это укроп, мята, петрушка, кориандр. Какую пряность использовали в России, чтобы сделать пряники ароматными? Мы с вами сейчас послушаем песню, которая ответит на этот вопрос.

Динамическая пауза, сопровождаемая песней «Пряники русские»

- Итак. Какую пряность использовали в России, чтобы сделать пряники ароматными? (Мяту) *(Демонстрация мяты)*
- Пекли пряники с использованием специальных пряничных досок *(Демонстрация досок)*. Но можно просто раскатать тесто скалкой и вырезать фигурки. Пряники каждый из вас может испечь дома, с родителями. Я раздам вам рецепт приготовления теста и состав пряностей, духов для теста. Если кто-то испечёт, расскажите, как получилось. *(Раздать рецепты)*
- Внимательно прочтите рецепт. Какие пряности для теста используются в этом рецепте для выпечки пряников? *(Чтение рецепта)*
- Мы с вами много времени посвятили пряностям, но существуют ещё приправы и специи. Мы должны знать, для чего они нужны, чем отличаются друг от друга. *(Раздача памяток-вклеек)* Ознакомьтесь с памятками, которые я вам раздала. *(Работа с памяткой)*
- Что такое специи, для чего их применяют? *(Специи – это вещества любого происхождения (в том числе и нерастительного), способные изменить вкус пищи, например, превратить ее в сладкую, соленую или кислую. Это сахар, соль, уксус)*
- Мама сварила компот, но он кислый. Что нужно добавить, чтоб он стал сладким? – *(сахар)*
- Мама приготовила суп, но он безвкусный. Что нужно добавить в него, чтоб он стал вкусным? – *(соль)*
- Откуда берутся пряности и для чего они нужны? *(Пряности – это части растений. Они делают блюдо ароматнее и приятнее на вкус)*
- Какие пряные травы можно вырастить в огороде? *(Укроп, петрушку, кориандр, мяту)*
- И, наконец, приправы. Что это такое? *(Это продукт, которым приправляют уже готовую пищу, и которых можно положить больше, чем пряностей)*
- Назовите приправу для борща *(Сметана)* Для такого блюда, как макароны по-флотски, шашлык *(кетчуп, соусы на основе томатной пасты)*
- А какую приправу подают в школьной столовой к творожной запеканке, сырникам? *(Сгущённое молоко)*
- Как же нужно хранить приправы и пряности? *(В стеклянной посуде в тёмном месте)*

(Демонстрация посуды)

Самостоятельная работа

А теперь давайте проверим, внимательно ли вы работали на уроке. К доске пойдут 3 человека. Нужно распределить продукты на три группы: специи, приправы, пряности. Остальные ребята будут работать в тетради по карточкам. *(Самостоятельная работа, контроль выполненного)*

Итог урока

- О каких продуктах вы узнали сегодня на уроке?
- Для чего нужны пряности и приправы?

Выставление оценок