

занятия по СБО в 9 классе
учитель- Малинкина С.Н.

Дата	Предмет	Тема занятия	Работа с учащимися	Термины и понятия	Домашнее задание
26 ноября	СБО	Русская национальная кухня	Посмотрите презентацию Русская кухня. http://www.youtube.com/watch?v=7LOyFg2vr0w Прочитайте по теме урока материал.		Записать блюда русской национальной кухни. Приготовить домашнюю лапшу.

Работа по теме.

В лесах местные жители в те далекие времена-грибы, ягоды, орехи. Готовили такие блюда ,как грибной суп, грибы жаренные, соленые, ягодные заготовки (чернику, бруснику, клюкву, малину), орехи. Выращивали на Руси зерновые культуры: рожь, гречиху, овес, ячмень, пшеницу, просо, пшено.

Пекли хлеб из пшеницы и ржи, варили каши из овса, гречихи, пшена, проса. Кроме хлеба, что выпекали еще пироги с разными начинками – с мясом, с грибами, с рыбой, с ягодами, с овощами, с творогом. Некоторые дошли до наших времен и по-прежнему выпекаются –это **кулебяка**. Вытянутый пирог с мясом, рыбой, овощной или грибной начинкой назывался **кулебякой**. Пирог с куриным мясом и рисом в несколько слоев, назывался курником.

Сдобная, сладкая праздничная булка, в зависимости от формы называлась **кулич**. На какой праздник пекут куличи? (**пасху**). Пекли еще баранки, бублики. Были домашние животные, то было и мясо. Из мяса готовили первые и вторые блюда. Из молочных продуктов готовили сметану, простоквашу, сыр, сбивали сливочное масло. Выращивали овощи: капусту, репу, брюкву, картофель, кабачки, тыкву, горох, бобы. Соответственно готовили отварной картофель, квашеную капусту, щи, кислые щи, овощное рагу, тыквенную кашу.

В те далекие от нас времена готовили в основном кисели, сухофрукты, моченые яблоки, пареные ягоды, т.к. еще не было сахара. Сахар заменял мёд, который пчеловоды собирали со своей пасеки.