Урок технологии в 5 классе

Учитель технологии

МБОУ «Терновская основная общеобразовательная школа»

Рябцева Татьяна Владимировна

**Тема урока: «Хлеб – всему голова»**

Цели: объяснить учащимся значение хлеба в питании человека, научить учащихся готовить блюда из черствого хлеба; воспитывать эстетический вкус, внимательность; прививать навыки культуру труда и аккуратности; развивать трудовые навыки и исполнительские умения.

Подготовительный этап (дети заранее готовят рисунки о хлебе, делают рекламу булочной, просматривают пословицы о хлебе, готовят сообщения)

Тип урока: урок изучения нового материала.

Методы ведения: словесные,

 наглядно-демонстрационные

 практические

Виды самостоятельных работ: работа в группах

Виды контроля: устные вопросы

 самооценка

МТО урока: компьютер

Ход урока

1. **Оргмомент** (Проверка готовности к уроку).
2. **Вводная часть** (сообщение темы урока и определение ее значения в изучении темы программы)
3. **Изучение нового материала**

 **Теоретическая часть** (объяснение учителя с элементами беседы)

«Ломоть хорошо испеченного хлеба… составляет одно из величайших изобретений человеческого ума» - писал замечательный российский учёный Климентий Аркадьевич Тимирязев. Хлеб на столе – частичка солнца, знак устойчивости мира, достатка и благополучия. Ребята, а какие вы знаете пословицы о хлебе?(Ответы детей)

*Хлеб – всему голова.*

*Хлеб – батюшка, вода – матушка.*

*Худ обед, когда хлеба нет.*

*У голодного хлеб на уме.*

*Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.*

*Хлеба нет – и корочки в честь.*

 Ребята, а какой путь проделал хлеб, прежде чем очутился у нас на столе?

*(Сообщения учащихся о труде пахарей, трактористов, агрономов, комбайнёров, пекарей…Использована книга А.Мусатова «Как хлеб на стол пришёл»)*

 Неспроста издавна сложилось благоговейное отношение людей к хлебу. Поэтому стремление не дать пропасть зря даже малому его кусочку имеет не только экономическое, но и нравственное значение.

Несколько прописных истин о сбережении хлеба. (Сообщения детей, которые они заранее подготовили)

1. *Плесень – враг номер один.*

*Ржаной и пшеничный хлеб лучше держать отдельно.*

*Не убирай в полиэтиленовый пакет горячий хлеб, дай ему остыть.*

*Предохранит хлеб от плесени горсточка соли, положенная в плотно закрытую хлебницу.*

*Другая защита от плесени, а заодно и от неприятных запахов – завернутый в марлю кусочек древесного угля, положенный в хлебницу.*

*Избавить хлебницу от плесени, а также от нашествия непрошенных едоков – домашних муравьёв и тараканов – поможет корка лимона. Заодно лимон устраняет специфический запах несвежего хлеба в хлебнице. Для этой же цели годится уксус. Смоченные им тряпочки клади в углах хлебницы.*

*Очень полезная процедура – после регулярного мытья и сушки хлебницы протирать её внутренние стенки тряпочкой, смоченной уксусом.*

1. *Находчивость против черствости.*

*Резать целый батон или буханку начинай не с края, а с середины. Разрезав батон пополам, отрежь от середины сколько нужно ломтиков, а оставшиеся части сложи срезами плотно друг к другу и так храни. Благодаря этому хлеб остается защищенным корочкой со всех сторон и дольше не черствеет.*

*Говорят, что хлеб доль остается свежим, если в хлебницу положить кусочек сахара, небольшую очищенную картофелину или дольку яблока. Они поглощают излишнюю влагу и помогают поддерживать влажность на одном уровне.*

1. *Если хлеб все же зачерствел.*

*И в таком случае еще не все потеряно. Даже черствый хлеб долго не теряет своих полезных свойств. Мягкость, вкус и даже неповторимый аромат свежего хлеба нетрудно восстановить в домашних условиях.*

*Вариант 1. Черствый хлеб кладут в кастрюлю, плотно закрывают крышкой и ставят в духовку при температуре около 130° С на 20 мин.*

*Вариант 2. Пересохший хлеб помещают в духовку, сбрызнув его водой, а еще лучше – завернув в мокрую бумагу. Но этот способ не подходит для обсыпных, сдобных сортов.*

*Вариант 3. Он самый надежный. В большую кастрюлю с водой помещают на подставке кастрюлю поменьше. В неё кладут хлеб, накрывают большую кастрюлю крышкой и держат на небольшом огне, пока не появится запах свежевыпеченного хлеба. Он становится пышным и душистым, как будто только из печи.*

1. *Хлебные консервы.*

*Речь пойдёт о сухарях. Это незаменимые заготовки для приготовления всевозможных деликатесов – хлебных супов, тортов, оладий, запеканок, киселей, квасов. Да и сам по себе сухарь как альтернатива хлебу имеет немало положительных качеств. Во-первых, он очень долго не портится. Во-вторых, сухарь гигроскопичен, то есть легко впитывает и влагу, и желудочный сок. Поэтому он легко усваивается. К тому же в нем совсем мало грубой, тяжелой для усвоения клетчатки. Так что эта пища диетическая. В-третьих, у пшеничных сухарей низкая кислотность, ниже, чем у хлеба. Вот почему пшеничные сухари рекомендуются в диетическом питании при заболеваниях желудка и кишечника. А в-четвертых, сухари никогда не приедаются, особенно если разнообразить домашнее меню оригинальными вкусными блюдами из сухарей и черствого хлеба.*

**4. Практическая часть**

Приготовление блюд из хлеба.

Деликатесы из сухарей: от закусок и супов до десертов

Разнообразные рецепты блюд из сухарей и чёрствого хлеба были вызваны к жизни вовсе не бедностью. И это не только отечественная традиция. Рецепты хлебных супов, например, пришли к нам из Западной Европы, где они издавна были распространены не только из соображений экономики (что и посейчас почитается за добродетель), но поэтому, что они полезны для здоровья и просто вкусны.

Хлебный салат.

 Батон черствого хлеба режут на мелкие кубики. 3 больших помидора и одну небольшую луковицу шинкуют на дольки. Добавляют побольше крупно нарезанной зелени петрушки. Все перемешивают в салатнице.

Приправа: смешивают ¾ стакана подсолнечного масла, ¼ стакана яблочного уксуса, чайную ложку мелко истолченного чеснока, ½ чайной ложки соли и ¼ чайной ложки молотого черного перца. Салат не перемешивают с приправой, а заливают и встряхивают. Перед подачей с полчаса выдерживают его при комнатной температуре, чтобы все компоненты хорошо пропитались приправой.

Суп хлебный с луком простой.

Этот французский рецепт молва приписывает Дюма-отцу.

Черствый ржаной хлеб нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле (2 столовые ложки масла на 200 г хлеба). Две луковицы среднего размера мелко нарезать и обжарить их в масле до золотистого цвета; смешать лук с кубиками хлеба и жарить до бронзового оттенка. Переложить все в кастрюлю, залить литром кипящей воды, добавить соли и специй по вкусу и варить на небольшом огне 10-15 мин.

5. **Сервировка стола к обеду.**

1. **Дегустация приготовленных блюд.**
2. **Уборка рабочего места (кухни)**
3. **Заключительная часть урока.**

**Рефлексия.**