**Тема урока: «Хлеб – всему голова»**

**Цели урока**:

*Образовательные:*

* ознакомить учащихся с историей хлеба и его видами, технологией приготовления бутербродов;
* научить их готовить бутерброды, определять вид бутерброда по внешнему виду.

*Воспитательные:*

* воспитывать трудолюбие, прививать навыки коммуникативного общения.

*Развивающие:*

* развивать умение планировать свою работу.

**Задачи:**

* Углубить и расширить знание детей о хлебе.
* Прививать навыки экономного и бережного отношения к хлебу.
* Учит детей размышлять, делать выводы, анализировать ситуации.

**II. Актуализация знаний учащихся.**

Какие питательные вещества вы знаете?

Расскажите о правилах приема пищи.

Какова роль витаминов в питании человека?

***Тестовое задание.***

Вычеркните лишнее.

1. К столовым приборам не относятся:

а) ложка;

б) дуршлаг;

в) вилка;

г) нож.

2. На праздничный стол не подходят:

а) ваза с цветами;

б) настольная лампа;

в) белая скатерть;

г) торт в коробке.

3. К столовой посуде не относятся:

а) десертная тарелка;

б) пирожковая тарелка;

в) прибор столовый;

г) кофейная чашка.

Отметьте правильный вариант ответа.

4. Стол для сервировки накрывают:

а) цветной скатертью;

б) белой скатертью;

в) цветной клеёнкой.

5. Окончив еду, приборы кладут:

а) на тарелку параллельно друг другу, ручками в одну сторону;

б) на тарелку скрестив;

в) возле тарелки на скатерть.

 От автора

Вы не задумывались, чем пахнет хлеб? – хлебом. Иногда ответа у нас нет.

Ценности хлеба. Именно хлебом, отношение к нему, умением дорожить им, делиться в трудную и радостную минуты вывернется душевная щедрость человека.

Разговор о ценности хлеба в нашей жизни, о бережливом отношении к нему приобретает актуальность.

Бережное отношение к хлебу – это дань уважения нелегкому труду тех, кто его выращивает, выпекает, доставляет в столовые и магазины.

Обычный хлеб содержит в себе практически все питательные вещества, необходимые человеку. В нем есть белки, углеводы, витамины, минеральные вещества.

 Как человек открыл хлеб

Среди древнейших созданий человеческого разума и рук есть творение, значимость которого с годами не уменьшается, а увеличивается. Это – хлеб. Слово «Хлеб» всегда означало не только пищу. По отношению к хлебу измеряют отношение к работе, семье, нравственность человека. Хлеб издавна символизировал народное благополучие , довольство.

Когда «родился» хлеб? Ученые утверждают, что еще во временя мезолита (10-15 тыс. лет назад) человек начал возделывать злаки, которые были прародителями наших теперешних ячменя, пшеницы, овса и ржи.

Однако большинство ученых считает, что самым древним пищевым зерном на земле было просо.

С открытием огня люди обнаружили, что подогретое на нем или обжаренное зерно вкуснее.

Прошло еще много столетий, прежде чем в тесто начали добавлять дрожжи – поистине волшебное вещество, превратившее жесткую лепешку в пышную и мягкую булку.

И с первых дней своих хлеб почитался очень высоко, ценился всеми. В принятой в Древнем Египте скорописи солнце, золото и хлеб обозначались одинаково – кружком с точкой посередине.

Древние греки выпекали хлеб в специальных горшках, назывались они «клебанос», - очевидно, отсюда и произошло слово «хлеб».

Люди, умевшие выпекать хлеб, имели в те времена большой авторитет. В Риме раб, умеющий печь хлеб, стоил в десять раз дороже самого искусного гладиатора.

Хлебопеки не подвергались «никаким государственным повинностям, чтобы они безо всяких помех могли печь хлеб» - так сказано в уставах византийских цехов десятого века.

Н меньшим распространением пользовался и обычай держать в дому черствую буханку хлеба, которую испекли в страстную пятницу. Есть её, конечно, не ели, но зато подвешивали на веревочке к потолку, и она целый год исправно отгоняла от дома всех злых духов. Пока не наступала новая страстная пятница и не выпекли новую «охранную грамоту».

На Руси с древних времен хлебом называли не только печеный хлеб, но и зерно. Рожь, пшеница, ячмень, овес упоминаются в самых старых летописях. Пекли тогда караваи, ковриги, пряники и др. Кстати, пряники на протяжении веков остаются одним из любимейших лакомств.

 Как рождается хлеб (от поля до потребителя)

Выращенные в поле колосья – это еще не зерно. Их нужно скосить и обмолотить. Работа эта, несмотря на современную технику, исключительно трдоемкая.

Обмолоченное зерно поступает на тока. Там его просушивают, сортируют и перевозят на зерносклады, элеваторы и другие хранилища.

Переработка зерна в муку.

С помощью различных машин зерно очищают от примесей, обрабатывают его поверхность сухим и мокрым способом, воздействуют на него горячим паром или водой, дают зерну отлежаться, вновь обрабатывают его поверхность, счищают на камнеотборочных сепараторах, увлажняют перед помолом, из нескольких партий зерна различного качества составляют помольную пратию и направляют на разлом.

Прежде чем зерно превратится в муку, оно проходит до 30 измельчающих машин, преодолевая расстояние до 15 км. Готовую муку затаривают в мешки или погружают в муковозыи перевозят на хлебозаводы.

Основным сырьем для приготовления хлеба служат мука, вода, дрожжи и соль. Вода и соль являются компонентами в основном с постоянными свойствами и их влияние на качество хлеба почти всегда одинаково.

Выпечка хлеба – дело всегда творческое, в котором еще и сегодня много неясностей.

В домашних условиях выпечка хлеба всегда считалась праздником. Проводили её обычно с субботы на воскресенье женщины – бабушка, мать или невестка, которые тщательно мыли с мылом лицо и руки и одевались во все самое чистое и хорошее.

Готовый каравай доставали из печи деревянной лопатой с улыбкой на румяном от печного жара лице и почетом, как принца. Пышущий жаром и ароматом каравай свежеиспеченного хлеба клали на стол в избе или выносили в сени и накрывали смоченным водой чистым полотенцем с вышитыми на нем горластыми петухами.

Известно, что хлеб никакими продуктами не заменишь. Недаром на праздники почти повсюду пекут пироги, пышки. У каждого народа есть что-то своё, национальное в хлебе: у армян тонкий душистый лаваш, в Узбекистане пресные пшеничные лепешки, а в Латвии круглые подовые ковриги из ржаной муки грубого помола и с черной жесткой коркой.
У каждого народа свои обычаи и секреты.

 Пищевая ценность хлеба

Пищевая ценность хлеба зависит от трех факторов. Во-первых, от калорийности данного пищевого продукта. Во-вторых, от содержания дополнительных фактором питания, т.е. витаминов, независимых аминокислот, минеральных веществ, полиненасыщенных жирных кислот и др. В-третьих, от его внешнего вида, вкуса и аромата.

Высокая питательность и усвояемость хлеба обусловлена его химическим составом, строением и структурой мякиша, состоянием веществ, вкусом и запахом.

Важным свойством хлеба является его не снижающаяся при ежедневном потреблении усвояемость. Этим хлеб отличается от большинства продуктов.

Современная наука питания советует организовать потребление хлеба, его едят на завтрак или обед вместе с мясом, сыром, овощами и другими продуктами.

В последние годы появились и новые сорта хлеба с различными добавками.

 Лечебные и диетические сорта хлебных изделий

Каждый человек должен получать питание, соответствующее потребностям организма, с учетом возраста и характера профессии. В связи с этим сорт хлеба должен соответсвовать индивидуальным потребностям человека, его вкусам и здоровью.

Диетические хлебопродукты повседневного потребления подразделяют на следующие группы: 1)боссолевые изделия; 2) хлебобулочные изделия с пониженной кислотностью; 3) с небольшим содержанием углеводов и белка; 4) с добавлением ксилита или сорбита; 5) с применением дробленого зерна и отрубей, лецитина, морской капусты, йода и йодного калия; 6) хлебные изделия специального назначения.

 Как определить качество хлеба и степень его черствости.

Состояние мякиша. Хлеб должен быть хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, без комочков и следов непромеса, с равномерной пористостью, эластичным, не крошливым. Мякиш после легкого нажатия пальцем должен принимать первоначальную форму, быть свежим.

Чем выше пористость хлеба, тем дольше его сохраняемость и лучше усвояемость организмом.

 Дефекты хлеба

К дефектам внешнего вида относят: неправильную форму хлебных изделий.

К дефектам мякиша относят его крошливость, липкость, наличие крупных пустот или закала, неравномерную пористость, следы непромеса. Крошливость возникает при недостаточном количестве воды при замесе, липкость – результат использования муки из проросшего зерна.

Дефекты вкуса и запаха возникают по разным причинам. Хлеб из перебродившего теста бывает кислым, из недобродившего – пресным.

 Что происходит с хлебом при хранении

При хранении хлеб усыхает, черствеет, на нем могут развиваться плесени и бактерии.

Усушка – это процесс перераспределения влаги из внутренних слоёв мякиша в его наружные слои и корку, и испарение её через корку.

Черствение хлеба наступает при длительном его хранении.

 Болезни хлеба

Картофельная (тягучая) болезнь

Плесневение возникает при неправильном хранении хлеба в результате развития плесневых грибов.

Черный хлеб надо хранить отдельно от белого так он дольше не черствеет и не плесневеет.

 Как освежить черствый хлеб

Еще не так давно в крестьянских домах ни одна корка хлеба не пропадала без пользы, из подсохшего хлеба делали квас, бросали его в щи и в похлебку. С сухарями казалось вкуснее. Особенно зимой, после мороза.

В прежние времена считалось великим грехом, святотатством бросить на пол хотя бы черствую корку, хотя бы крошку хлебную. Ведь не зря же народ придумал такой афоризм: «Велик сеятель. Никогда не забывал о нем мир и никогда не позабудет – ни в радости, не в беде. И никогда глыба золота не перевесит крошку хлеба».

Многолетним опытом установлено, что черствение хлеба можно замедлить, если завернуть его в чистую белую бумаги или ткань. Вчерашний хлеб можно освежить, если положить его в кастрюлю, прикрыть сверху полотенцем и подержать 10 мин над миской с кипящей водой.

Булочки и коржики можно освежить, если положить их на противень, сбрызнуть водой и поставить на несколько минут в горячую духовку.

Черствый хлеб можно освежить, если опустить его на минутку в воду, а потом поместить в горячую духовку.

 В США и других странах Западной Европы черствый хлеб используют для приготовления тостов – нарезанных на ломтики и обжаренных кусочков хлеба.

 Закуски

Наиболее простым и легко приготавяемым блюдом из хлеба и других продуктов являются холодные закуски. Это бутерброды, салаты, гренки, форшмак, паштет и пасты. Их едят перед и после основного блюда, а иногда и без блюд.

**III. Изложение нового материала.**

Основной компонент для приготовления бутербродов это хлеб. В переводе с немецкого, бутерброд - это хлеб с маслом. Как вы думаете, полезен ли хлеб?

"Заболев, мы вкус к хлебу теряем в последнюю очередь; и как только он появляется вновь - это служит признаком выздоровления", - А.О. Пармантье.

Хлеб - продукт, содержащий белки (5,5-9,5%), углеводы (42-50%), витамины группы B, минеральные соли (кальция, железа, фосфора - 1,4-2,5%), органические кислоты. Хлебом удовлетворяется почти вся потребность организма человека в углеводах, на треть - в белках, более чем на половину в витаминах группы B, солях фосфора и железа. Об огромном значении хлеба в питании И.П. Павлов писал: "Недаром над всеми явлениями человеческой жизни господствует забота о хлебе. Он представляет ту древнейшую связь, которая соединяет все живые существа, в том числе и человека, со всей окружающей средой".

Все, наверное, читали сказку Г.Х. Андерсена "Девочка, которая наступила на хлеб": "бросила в лужу свой хлеб, чтобы наступить на него и перейти лужу, не замочив ног. Но едва она ступила на хлеб одною ногой, а другую приподняла, собираясь шагнуть на сухое место, хлеб начал погружаться с нею все глубже и глубже в землю - только черные пузыри пошли по луже!". Здесь хлеб воспринимается как символ святой и чистой жизни. Для русских людей хлеб испокон веков был не только пищей, но и предметом национальной гордости, благосостояния.

**История хлеба.**

По мнению археологов, первый хлеб был приготовлен из желудей. Впервые злаки были использованы в пищу около 15000 лет до нашей эры в Средней Азии. Возможно, во время охоты или прогулки были найдены семена пшеницы. Вскоре люди начали строить свои жилища около пшеничных полей, научились смешивать протертые семена с водой, а затем запекать получившуюся смесь на плоских горячих камнях. Около 1000 лет до нашей эры люди стали использовать углекислый калий и прокисшее молоко для изготовления первого хлеба.

Около 2600-3000 лет до нашей эры египтяне научились использовать дрожжи для приготовления хлеба. Они также изобрели первые печки для производства хлеба. Греки научились выпекать хлеб благодаря египтянам, римляне благодаря грекам. Римляне усовершенствовали процесс хлебопроизводства, процесс перемалывания зерен, создали новые печи. К 100 году нашей эры римляне распространили свои навыки по выпечке хлеба по всей Европе. В средние века почти во всех городах Европы были булочные.

Хлеб был и остается одним из важнейших продуктов в мире. Возьмем, к примеру, историю Австралии. Многие из первых поселенцев были сосланы на этот материк за кражу хлеба. Мука была важнейшим продуктовым сырьем на государственных рынках. Первая булочная была открыта жителем Сиднея Джоном Палмером, который попал в Австралию на военном корабле.

Хлебопроизводство опиралось на ручной, мануфактурный труд до начала 1900 годов. В 1908 году в Мельбурне этот процесс был впервые механизирован с помощью техники.

Теперь вернемся в Россию. На Руси основным видом хлеба был кисловатый черный хлеб. Пекли также ситный (муку просеивали через сито) и белый из крупчатки. Но простой люд, вряд ли, мог себе позволить даже на праздник отведать «Боярского» хлеба. Хлеб очень ценился. Поэтому и к пекарям было уважительное отношение. В некоторых странах они даже освобождались от налогов. В неурожайные годы хлеб был на вес золото, в муку подмешивались всевозможные овощные добавки. В 1638 г. Согласно переписи в Москве было 2367 ремесленников, из них: 52 хлебные пекари, 43 – пекли пряники, 7 - блины, 12 – пекли ситный хлеб. В то время в Москве было много пекарен, называемых «хлебными избами». В конце XIX - начале XX в Росси были популярны крендели, бублики, баранки, калачи.

В Санкт-Петербурге открыт в 1988 году единственный в России Государственный музей Хлеба, в нем представлено около 19000 экспонатов, посвященных хлебу.

**Ржаной хлеб.**

Благодаря своему аграрному прошлому Россия по праву может называться ржаной державой. Испокон веков русские люди употребляли в пищу ржаной хлеб, который был им и по вкусу, и по карману. В начале XX века потребление изделий из ржаной муки составляло более шестидесяти процентов. На сегодняшний день этот показатель значительно ниже около 10-13%. Но до сих пор Россия входит в пятерку крупнейших производителей ржи.

Рожь – одна из важнейших злаковых культур. Норма потребления ржаной муки (в процентах от всех злаков) около 30.

**Пшеничный хлеб.**

Пшеница основная продовольственная культура в большинстве стран мира. Пшеницу выращивают в 80 странах. Ассортимент продуктов, производящихся из пшеничной муки очень велик. Это и батоны, калачи, сдоба, кондитерские изделия, макароны. Белая пшеничная мука высшего сорта имеет нейтральный вкус, что позволяет при выпечке изделий, придавать им свой уникальный и неповторимый вкус. Издавна сложилось, что пшеничный хлеб более дорогой, поэтому его выгоднее производить.

**Черный хлеб.**

«В армянской деревне, выстроенной в горах на берегу речки, вместо обеда съел я проклятый чурек, армянский хлеб, испеченный в виде лепешки пополам с золой, о которой так тужили турецкие пленники в Дарьяльском ущелье. Дорого бы я дал за кусок русского черного хлеба, который был им так противен», - А.С.Пушкин.

Черный хлеб- русский национальный хлеб, душа российского хлебопечения. По мнению, В. Похлебкина черный хлеб оказал прямое влияние на историю развития Древней Руси. Связано это с тем, что по западному (католическому) обычаю нужно было питаться пресным белым хлебом, но русский люд привык к квасному (кислому) черному хлебу, и когда в IX католическая церковь стала давить на Русь, православная Византия поддержала её в этом вопросе. Этим, возможно, предопределив путь, по которому начала развиваться Русь.

**Белый хлеб.**

"Если первая бабочка, которую ты увидишь весной, будет белой, - до конца года ты будешь есть только белый хлеб".

Знатные и богатые люди белый хлеб использовали, как посуду. Из запеченной буханки вынималась сердцевина, мякиш и туда накладывали еду. После трапезы эти «тарелки» раздавали нищим. На Руси белым хлебом могли себя побаловать только богатые люди. Но тот факт, что простые крестьяне, питаясь в основном черным хлебом из муки грубого помола, не испытывали недостатка в витаминах и практически не имели проблем, связанных с пищеварением, наводит на размышления.

Хлеб всегда был в почете у людей... Хлеб, хлебушко, хлеб-батюшка, хлеб-кормилец, - так ласково и уважительно называют его в народе . Это не только продукт питания...

Хлеб- мерило достатка, символ благополучия, человеческой доброты. Хлеб - наша гордость, богатство, сила...

"Хлеб - дар Божий ", - говорит русский народ о хлебе и с почтительностью относится к этому дару, который спасает от голода.

Хлеб бесценное богатство. Именно поэтому у нас нет права на пренебрежительное и легкомысленное отношение к нему.

Хлеб, он - не волшебник, но все может. Мы еще спим в своих постелях, а машины с крытыми кузовами, на которых крупными буквами написано это самое слово "ХЛЕБ", развозят его по магазинам.

Что же такое хлеб? Очень трудно ответить на этот вопрос одним словом или даже одним предложением. Чтобы глубже понять настоящую цену хлебу мы вместе с нашими учениками решили собирать материал про хлеб из разных источников: книги, газеты, журналы, телевидение, радио, рассказы родителей, бабушек, дедушек, интернет.

Хлеб – один из самых удивительных продуктов человеческого труда. Недаром народ создал пословицы: «3емля – матушка, а хлеб - батюшка ", «Хлеб – это жизнь», «Хлеб – кормилец», «Без золота проживешь, а без хлеба – нет».

Изобилие хлеба - заветная мечта миллионов людей. Мы порой забываем об истинной цене хлеба, о том, что сравнительно недорогие булки, буханки вобрали в себя великий труд не одного человека, труд многих людей.

- У народа есть слова: «Хлеб - всей жизни голова!» Славится он первым на земле, ставится он первым на столе.

Люди едят хлеб каждый день, и он никогда им не надоедает. Оказывается, потому, что в нем много питательных веществ - это белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины. Ученые подсчитали, что взрослый человек съедает в день около 400 граммов хлеба, а при тяжелой работе - 800 граммов. Хлеб дает человеку почти половину энергетических ресурсов, необходимых для жизнедеятельности,

Ржаная мука по своей природе богата витаминами Bl, B6, фолиевой кислотой и железом. Поэтому ржаной хлеб более полезен, чем пшеничный. Изделия из пшеничной муки более калорийны. Хлеб хорошо сочетается с основными видами продуктов, длительное время не теряет вкусовых качеств
С давних времен хлебом называют зерно злаковых. Хлеб - это разнообразные изделия, испеченные из муки. Эти изделия отличаются сортом муки, из которого они изготовляются, рецептурой, вкусовыми качествами, формой, весом.
В практике хлебопечения хлебные изделия по некоторым признакам объединяют в группы.
Сорта хлеба в зависимости от вида муки:
хлеб ржаной
хлеб пшеничный
хлеб пшенично-ржаной.
в зависимости от рецептуры:
простой
улучшенный
сдобный
Простые хлебные изделия - изготавливаются из муки, воды, соли и дрожжей.
Улучшенные хлебные изделия - к основной рецептуре добавляются сахар, патока, жиры.
Сдобные хлебные изделия - выпекаются с добавлением повышенного количества сахара и жиров.
В наше время застолье не утратило древних законов гостеприимства: за сегодняшним дастарханом собираются не только казахи, но и многочисленные гости, живущие в большой многонациональной республике - русские, татары, украинцы, узбеки, немцы, уйгуры, дунгане, корейцы...
У каждого народа существует исторически сложившийся ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, разнообразных по форме и составу.
Прожив рядом с казахами не одно десятилетие, делясь с ними горем, хлебом и радостью, братские народы не могли не оказать влияние на кулинарное мастерство, быт и культуру казахского народа, заимствовав одновременно лучшие из его культуры и быта.
Мучные изделия казахской кухни - это в основном лепешки: табанан и ак-нан, приготовляемые из кислого теста и используемые в качестве хлеба.
Из пресного крутого теста с небольшим количеством соды жарят тонкие лепешки шельпек.
бауырсаки это пряженые галушки, подаваемые в качестве сопровождающего кушанья и употребляемые самостоятельно, и казан жанпай нан - казанная тонкая лепешка, приготовляемая в металлическом котле или казане почти без масла методом медленного запекания. .
Издавна на Руси гостей встречали хлебом и солью, если в избе часто пеклись пироги, это означало, что материальные дела у хозяев идут хорошо. Не менее характерны для русской кухни блюда из круп: каши, запеканки большую роль играют пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, куличи , блины, оладьи
В Украине очень популярны паляница, арнаут киевский, калач.
Кавказские мастера издавна славятся выпечкой тандырного хлеба, а из тончайших листов теста пекут знаменитый, древнейший из хлебов лаваш.
Ведущий:
- Спасибо, ребята, за ваш интересный рассказ.
- Как бы ответили на вопрос «Что такое хлеб?» одним словом?
ХЛЕБ – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его.
Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. Наш народ хлебосолен. Хлеб на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей издавна встречают хлебом-солью.

Хлеб всегда был и остаётся послом между народами. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется.

Женщин, которые подносили гостям хлеб, на Руси называли каравайщицами – служительницами плодородия. Каравай в восточнославянской мифологии – существо, олицетворяющее плодородие.

**Хлеб** – уникальный продукт, идеально сбалансированный по белкам и углеводам.

Известно, что недостаток в рационе того или другого компонента приводит к нарушению обмена веществ, энергетического баланса организма. Но если вы будете питаться одним только хлебом, это не случиться. Поэтому хлеб никогда не приедается.

Хлеб в старину называли “жито”, от слова жить.

Хлеб рождён четырьмя стихиями: солнцем, землёй, водой и огнём. Мы сегодня услышим звуки солнца, земли, огня, воды.

Хлеб в России пекли с куполами,
Чтоб хватило, как неба, на всех.
За широкими в доме столами
Крошку бросить считали за грех.

**С незапамятных времён хлеб стал главной едой людей: сытно, полезно и вкусно.**

**Откуда же хлеб берётся?**

Оказывается, чтобы хлебу на стол попасть, нужно пройти длинный путь. **Посмотрите на иллюстрации – вот так выглядит поле весной, когда оно только засеяно, а так – когда приходит время сбора урожая.**

**Ведущий:** Старинная народная пословица гласит: “Если хлеб на столе, то и стол – престол!

А когда хлеба ни куска – то и стол – доска!”

- Сегодня мы поговорим о хлебе. Мы каждый день едим хлеб, но никому в голову не приходит мысль о том, что это одно из величайших чудес на свете. И дается он человеку ценой больших усилий.

Знаете ли вы, что хлебу не менее 15 тысяч лет и “изобрели” его египтяне. Хлеб – очень полезный продукт. Недаром его всегда ставили на Руси в центр стола и считали главным блюдом.

- Есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека.

- В один ряд с этими словами можно поставить и слово “хлеб” - древний и вечно необходимый продукт человеческого труда. Мы ежедневно употребляем хлеб в пищу. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол.

Хлеб – это вечный символ жизни, здоровья, труда, благополучия и богатства.

Мы встречаемся с ним каждый день. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Он сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого произносят с любовью и теплотой люди на всех языках.

Хлеб всегда считается символом благополучия и достатка. Этот продукт питания - самое надежное средство защиты людей от голода.

Как появился хлеб на земле? Этому открытию свыше 15 тыс. лет. Давным-давно люди ели просто зерна в сыром виде, затем научились растирать их между камней и смешивать с водой. Самый первый хлеб был в виде жидкой каши.

Когда люди научились добывать огонь, то стали поджаривать раздробленные зерна с водой.

В древности очень почитался хлеб, он считался отдельным блюдом.

В средние века во многих европейских странах свежеиспеченный хлеб могли есть только члены королевской семьи, хлеб вчерашний предназначался для окружения короля (высшего общества), хлебные изделия выпеченные два дня назад ели помещики и дворяне, хлеб трехдневной давности служил пищей для монахов и школьников, а хлебом, испеченным четыре дня назад, кормились крестьяне и мелкие ремесленники.

На Руси выпечка хлеба считалась делом отвественным и почетным. Пекли хлебы с медом, маком, творогом, ковриги, пироги, сайки, калачи. Пекари подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников.

О хлебе в народе говорили как о живом существе: хлеб-кормилец, хлеб-батюшка. Так же как и к хлебу, испокон веков относился народ и к труду тех, кто создавал его. На Руси пекари пользовались особым уважением, их никогда не называли Ивашка, Федька, Петрушка - величали уважительно, полными именами Иван, Федор, Петр. Высоко ценили хлеб на Руси. Уважали людей, которые растят и убирают хлеб.

**Традиции**

Каждая страна знаменита своими собственными национальными рецептами хлеба. Мексика – это маисовые лепешки. Германия – претцель, фладен, сапельброт. Ирландия – содовый хлеб, фадж (картофельный хлеб). Швеция – лефсе. Шотландия – овсяный хлеб-пирог.

Исторически так сложилось, что Франция является не только законодательницей мод, но и хлебной культуры. В этой стране даже есть покровитель пекарей и булочников – святой Оноре. Здесь постоянно проводятся праздники, фестивали, соревнования, посвященные хлебному делу. Известен так же самый необычный случай, связанный с хлебом. Для Сальвадора Дали была построена спальня из хлеба.

Но не одна Франция богата своими традициями. Все итальянские хлеба (фокачча, чиабатта, гриссини, розетта и др.) имеют свои истории. Например, гриссини – хлебные палочки – появились благодаря стараниям доктора, лечившего итальянского принца, доктор считал, что для здоровья наследника трона полезен сухой хлеб.

Наша страна далеко не последняя в этом списке. Чего стоят только калачи, ватрушки, знаменитый черный хлеб, булки с изюмом и т.д. И у каждого хлеба тоже своя история. Вот, к примеру, булки с изюмом. Однажды генерал-губернатор Москвы А. Закревский, человек суровый, поедая за обедом булку, обнаружил в ней запеченного таракана. Вызвал он для объяснительного разговора булочника И. Филлипова, а тот, чтобы спасти свою репутацию, заявил, что это не таракан, а изюм, и с улыбкой на лице проглотил оставшийся кусок. Придя в свою пекарню, он распорядился с этого дня добавлять во все сдобные булки изюм. Вот так и родились современные булочки с изюмом.

На Украине очень популярны паляницы и арнауты. А национальное еврейское блюдо – багели.

В России традиции, связанные с хлебом, особенно популярны. Издавна гостей встречали самым дорогим - «хлебом-солью», что было символом благополучия и гостеприимства. 29 августа у всех православных христиан праздник - Спас Нерукотворный, который иногда называли Спасом Хлебным, так как к этому времени уже заканчивался период сбора пшеницы и ржи: «Спас – хлеба припас». Древнее ритуальное блюдо на Руси блины, пошло это еще с языческих времен. И до сих пор Масленица у нас ассоциируется с блинами. Пасха и куличи – тоже самое.

Хлеб – святая пища, поэтому каждая страна стремиться отдавать должное этому великому творению. Праздники Хлеба - очень популярное явление. Россия не исключения. Ежегодно в Москве проходит «Праздник Хлеба», в котором принимают участие предприятия со всей России. В рамках этого мероприятия разыгрывается кубок России по хлебопечению, проходит конференция ведущих хлебопекарных комбинатов и заводов, мастер-класс, конкурсы и многое другое.

Мы познакомились с историей хлеба, о пользе хлеба и его видах. Давайте проверим, как вы усвоили материал. Ответьте на тест (Карточка №1).

 **Закрепление материала**

**IV. Проверочные работы.** Карточка №1

Основной вид хлеба на Руси: п) черный, о) ржаной, в) пшеничный.

Единственный в России музей хлеба находится в: а) Туле, и) Санкт-Петербурге, г) Москве.

Египтяне научились использовать дрожжи около: п) 2000 лет до нашей эры, р) 3000 лет до нашей эры, в) 4000 лет до нашей эры.

Какой хлеб знатные и богатые люди использовали как посуду: о) белый, б) ржаной, п) пшеничный.

Ежегодно праздник хлеба проходит в: е) Туле, п) Санкт-Петербурге, г) Москве.

Выпишите полученные результаты теста столбиком. У вас должно получиться изделие из теста. (Открываю на доске ответы).

1. **п**
2. **и**
3. **р**
4. **о**
5. **г**

**V. Объяснение нового материала.**

Кто изобрел бутерброд?Наверное, очень веселый человек, тот самый, кто первым сказал: бутерброд всегда падает маслом вниз. Бутербродоведение как наука формируется в XIV веке, когда немецким монахом Бредом Бутером был экспериментально доказан закон, до сих пор носящий его имя. В его эксперименте триста восемьдесят четыре послушника Лейпцигской обители намазывали маслом и подбрасывали вверх бутерброды в течение одиннадцати часов. Даже предварительных данных хватило гениальному учёному для выявления устойчивой закономерности: бутерброд всегда падает маслом вниз.

Самые бутербродные бутерброды делают в Скандинавии — там вообще горячее едят один раз в день. На обед, который бывает очень поздно — как наш ужин. В остальное время скандинавы — шведы, датчане, норвежцы и финны — едят бутерброды. Они считают эту еду вкусной, практичной и красивой.
В Дании, например, насчитывают до двухсот различных видов бутербродов.Датчане с таким уважением относятся к бутербродам, что почти каждому дали название. В датских магазинах вы можете купить себе любой из этих двухсот бутербродов. А шведы любят бутерброды еще больше, чем датчане. Недаром же стол с холодными закусками, салатами и бутербродами называется шведским.

Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать различные продукты. Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к супу, чаю или кофе, в виде красивой закуски к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы и т.д. Можно приготовить бутерброды и когда неожиданно приходят гости. В зависимости от количества и выбора имеющихся дома продуктов готовят большие калорийные бутерброды, совсем маленькие закусочные или горячие бутерброды на поджаренном хлебе.

*Бутерброды делятся на несколько видов:*

— горячие и холодные бутерброды, в зависимости от того, в каком виде их подают на стол;
— соленые и сладкие бутерброды, в зависимости от вкусовых качеств продуктов;
— холодные соленые бутерброды по величине, форме и способу приготовления: простые, калорийные, бутерброды-башни и бутерброды-пирамиды, небольшие украшенные (коктейльные);
— закусочные (канапе), слоеные;
— бутербродные рулеты и бутербродные торты, горячие (гренки), сладкие.

Бутерброды могут быть открытые и закрытые. Открытые бутерброды представляют собой ломтик хлеба, на который уложены дополнительные продукты. Закрытые бутерброды приготавливаются из двух ломтиков хлеба с начинкой из дополнительных продуктов.

 Бутерброд

         открытый               закрытый                 закусочный

                        простой                   сложный

**Для приготовления бутербродов необходимы:** доска или блюда для готовых бутербродов, острый нож или пилочка и доска для резки хлеба, нож с круглым концом для намазывания масла, вилка для закладывания мягких продуктов. Ветчину, жаркое и колбасы режут специальным острым ножом. Чтобы ломти хлеба получились тонкими(1 – 1,5 см), следует использовать слегка зачерствевший хлеб. Свежий хлеб нужно несколько часов подержать в холодном месте, чтобы он скорее зачерствел.
Продукты для приготовления бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб. Масло рекомендуется несколько часов держать в теплом помещении или взбить. Сыр, ветчину, мясо, колбасу нарезать тонкими ломтиками или размельчить. Рыбу очистить и размельчить. Салаты, смеси и паштеты приготовить заранее.

**Презентация «Приготовление бутербродов». (**[*Приложение 1*](http://festival.1september.ru/articles/511905/pril1.ppt)**)**

*Бутерброды могут иметь разнообразную форму:*

* Круглую
* Овальную
* Ромбическую
* Треугольную
* Квадратную

*По виду продукта:*

Рыбные
Мясные
Сладкие
Гастрономические (например, с яйцом, сыром)

*Кулинарная характеристика бутербродов.*

Гренки, или тосты – изделия, приготовленные из ломтиков черствого хлеба.

Ломтики хлеба смазывают маслом и обжаривают на сковороде.
Гренки подают в горячем виде с яйцом, сыром, грибами, овощами.

Сладкие бутерброды подаются к чаю, кофе, молоку, сокам и другим смешанным напиткам.

Для приготовления можно использовать хлеб, печенье, кекс и бисквит.

Канапе - это маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. Их подают к кофе, чаю, как закуску к ужину или перед обедом. По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др.
Хлеб лучше использовать плотный, не ноздреватый, слегка черствый. Мягкий хлеб подсушивают в духовке или поджаривают на масле до получения румяной корочки сверху, а внутри он должен остаться мягким. Хлеб удобнее нарезать по всей длине буханки на ломтики толщиной 0,5-0,8 см. Если нужно, их поджарить, охладить, намазать маслом или масляными смесями, уложить продукты, затем нарезать, придавая нужную форму, украсить. Канапе прокалывают шпажкой, при помощи которой их удобно есть. Из 50 г черного или белого хлеба выходит 4-8 бутербродов.
Для украшения канапе применяют свежую зелень петрушки, зеленый лук, маслины, рубленые крутые яйца, лимон, свежие яблоки, маринованный красный перец, ягоды моченой брусники и др. До подачи к столу маленькие закусочные бутерброды целесообразно поставить в холодильник для того, чтобы продукты хорошо пристали к хлебу.
Канапе готовят с особенно вкусными продуктами, часто деликатесными.

Канапе подают на коктейль - вечере к столу «а ля фуршет», как закуску перед обедом.

К бутербродам относятся: сандвичи (продукты кладут между двумя ломтиками хлеба); тартинки (ломтик поджаренного хлеба, на который кладут продукт, посыпают сыром и запекают); канапе (приготовленные на поджаренном хлебе с размещенными продуктами со шпажками).

Угадав кроссворд, узнаете из каких продуктов можно приготовить бутерброд.

**Кроссворд**

1.Им кашу не испортишь-

   В народе говорят.   *Масло*

2. Сочные да крупные, вот такие круглые,

    Летом зеленеют, к осени краснеют.   *Помидор*

3. С корочкой душистой,

    Румяный, золотистый.

    К нам на стол

    Из печи пришел!   *Хлеб*

4. Сей продукт нам очень нужен,

    В пицце он необходим,

    В холодильнике хранится,

    Вкусный ароматный … *сыр*

5. На грядке длинный и зеленый,

  А в кадке желтый и соленый.     *Огурец*

3.Практическая работа: Приготовление бутербродов

Вводный инструктаж.

Наиболее простой по приготовлению закуской являются хлебные ломтики, с какими – либо дополнительными продуктами – бутерброды.

Однако с течением времени в бутербродах стали использоваться разнообразные продукты: мясо, рыба, яйцо, творог, варенье и др.

Бутерброды одинаково уместны дома, на дипломатическом приёме, на пикнике; ими можно угостить неожиданных гостей. Это сытная еда, экономная по времени приготовления и затратам. Можно сказать, что в наше время бутерброды – едва ли не самая распространенная пища.

Сегодня мы будем готовить холодные и горячие бутерброды.

Первая группа готовит холодные «Бутерброды с салатом», вторая – «Бутерброды с сыром и чесноком»

**При изготовлении бутербродов следует соблюдать следующие правила:**

• На стол подают только свежие бутерброды, приготовленные перед сервировкой;

• Бутерброды вкусны тогда, когда хлеб нарезан тонкими ломтиками и покрыт продуктами слоем.

• Чтобы ломтики хлеба получились тонкими, следует использовать черствый хлеб.

Рассматривание образцов.

Продукты для бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб

Мясо, колбасу, яйца, сыр нарезают тонкими ломтиками или размельчают

Для приготовления бутербродов нам необходимы: острый нож и доска для резки хлеба, нож для намазывания масла, терка, чесноковыжималка, вилка для закладывания мягких продуктов.

Бутерброды подают в блюде.

Все бутерброды, кроме канапе, берут руками или лопаточкой. У вас могут возникнуть затруднения с нарезкой хлеба.

Нужно уметь на глаз определять размер кусочков и проявлять точность.

Форму нарезки хлеба вы найдёте в технологической карте.

Хлеб нужно нарезать аккуратно, экономно, чтобы не было много отходов.

**Во время работы должны соблюдать следующие правила безопасной работы:**

• Правильно пользоваться ножом, чтобы не порезать руки и не травмировать друг друга;

• пользоваться прихватками;

• Подготовить место для горячего противня.

• Снимать бутерброды лопаточкой.

Текущий контроль.

Дать рекомендации по работе с технологическими картами; проверить подготовку рабочего места; проверить соблюдение правил техники безопасности; инструктировать учащихся по выполнению отдельных операций; показать наиболее эффективные приёмы работы; контролировать экономный расход продуктов.

Заключительный инструктаж.

• Анализ выполнения самостоятельной работы;

• Разбор ошибок;

• Объяснение способов устранения ошибок.

Вы назвали продукты, которые могут присутствовать при приготовлении бутербродов. А какой продукт необходим для приготовления бутерброда. *(Хлеб)*

Прочитаем памятку цепочкой и скажем какие же требования предъявляются к качеству готовых бутербродов?

**Памятка.**

                   Бутерброды необходимо готовить перед подачей.

                   Продукты должны быть свежими.

                   Хлеб не должен быть слишком толстым или тонким.

                   Хлеб, должен полностью покрыт продуктами.

                   Бутерброды на блюде располагают в один ряд.

                   Все бутерброды, кроме закусочных, берут руками.

**V.                        Практическая работа.**

На практической работе вы будете готовить бутерброд с маслом и колбасой. Чтобы приготовить бутерброд нам необходимо изучить технологическую карту. Называйте каждую операцию, перечисляя инструменты и приспособления, необходимые для выполнения работы. *(Просмотр слайдов)*

Для того чтобы приступить к работе, необходимо вспомнить санитарно-гигиенические требования и  технику безопасности при работе с режущими инструментами. *Практическая работа – бутерброды будут выглядеть аппетитней, если их украсить. Для украшения можно использовать овощи с яркой окраской: помидоры, огурцы, морковь, зелень петрушки, укропа.*

**VI.                        Закрепление изученного материала.**

Какую работу мы выполняли на практической работе. Назовите, какой по способу приготовления вы делали бутерброд? Почему? Из каких продуктов вы готовили бутерброд?

***Игра «Доскажи словечко»***

                         Нарезать …

                         Нарезать…

                         Намазать…

                         Положить…

                         Уложить…

                   - Какие бутерброды по способы приготовления вы знаете (*по слайдам)*?

При изготовлении бутербродов следует соблюдать следующие правила:

• На стол подают только свежие бутерброды, приготовленные перед сервировкой;

• Бутерброды вкусны тогда, когда хлеб нарезан тонкими ломтиками и покрыт продуктами слоем.

• Чтобы ломтики хлеба получились тонкими, следует использовать черствый хлеб.

Рассматривание образцов.

Продукты для бутербродов подготавливаются перед тем, как нарезать хлеб

Мясо, колбасу, яйца, сыр нарезают тонкими ломтиками или размельчают

Для приготовления бутербродов нам необходимы: острый нож и доска для резки хлеба, нож для намазывания масла, терка, чесноковыжималка, вилка для закладывания мягких продуктов.

Бутерброды подают в блюде.

Все бутерброды, кроме канапе, берут руками или лопаточкой. У вас могут возникнуть затруднения с нарезкой хлеба.

Нужно уметь на глаз определять размер кусочков и проявлять точность.

Форму нарезки хлеба вы найдёте в технологической карте.

Хлеб нужно нарезать аккуратно, экономно, чтобы не было много отходов.

Во время работы должны соблюдать следующие правила безопасной работы:

• Правильно пользоваться ножом, чтобы не порезать руки и не травмировать друг друга;

• пользоваться прихватками;

**VI. Закрепление материала.**

**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ.**

Вычеркните лишнее.

1. В оформлении бутербродов лишнее:

а) хлеб;

б) масло;

в) молоко.

2. К бутербродам не относится:

а) канапе;

б) сандвич;

в) пирожное.

3. К блюдам из яиц не относится:

а) яичница;

б) кулебяка;

в) омлет.

Отметьте правильный вариант ответа.

4. Для заготовки продуктов применяются:

а) сушка;

б) соление;

в) пассерование;

5. Яйца, опущенные в кипяток, варятся "в мешочек":

а) 2,5 минуты;

б) 4 - 5 минут;

в) 7 - 10 минут.

6. По способу приготовления бутерброды бывают:

а) горячие;

б) гастрономические;

в) закусочные.

Вопросы для повторения

1. Самый главный продукт питания.
2. Как называются маленькие бутерброды на поджаренном хлебе?
3. Как называются маленькие бутерброды?
4. С чем подают гренки?
5. Какой толщины нарезают хлеб для бутерброда?

**Практическая работа. «**Приготовление закусочных бутербродов канапе».

Работа выполняется парами. Перед началом работы проводится инструктаж по технике безопасности.

**Канапе со сборной начинкой.**

*Ингредиенты*:

1 хлеб прямоугольного сечения (кирпичик), начинка - на выбор, 1 чайная ложка майонеза, 1 стакан обезжиренного бульона или подсоленной воды, толченые сухари;
для гарнирования - маринованные грибы, сваренные вкрутую яйца, соленые огурцы, рыбное филе, морковь, цветная капуста, надробленная брынза, натертый сыр, черный перец и др.

Приготовление

Мякиш черствого хлеба вырезать в форме квадрата, при этом корку устранить. Разрезать на 3-4 горизонтальных пласта. Каждый пласт сбрызнуть бульоном. Нижний пласт положить на блюдо и сверху намазать частью выбранной начинки.

Покрыть вторым пластом хлеба, также намазав его начинкой. На верхний пласт нанести майонез. Таким образом приготовляются две или три призмы с различной начинкой и различно окрашенным майонезом (для зеленого цвета к майонезу прибавить немного сока шпината, для розового — сока красной свеклы).

Стороны каждого квадрата посыпать сухарями, смешанными с брынзой или натертым сыром. Верхнюю поверхность украсить грибами, мелкой рыбой, маслинами, яйцом и др. Каждый квадрат нарезать на 6-7 кусочков острым мокрым ножом.

Подается по два бутерброда с различной начинкой и различными продуктами для украшения.

Разновидности:

а) рыбная начинка — для гарнирования шпроты и маслины;
б) овощная начинка — для гарнирования соленья, дольки помидоров;
в) мясная начинка — грибы, огурцы;
г) начинка из брынзы — брынза для намазывания, топленый сыр, дольки помидоров, печеный сладкий перец и др.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №1

«Бутерброд с салатом»

Продукты:

хлеб пшеничный- 450 гр.;

Шпроты- 1 банка;

Кочанный салат-200 гр.;

Майонез-250 гр.;

Яйцо-3 штука;

Зелень, петрушка.

Приготовление: В майонез добавить желтки от сваренных яиц и взбить миксером.

Заправить полученной массой мелко нарезанный салат.

На тонкие ломтики хлеба выложить ровным слоем начинку.

В качестве украшения использовать шпроты, рубленый белок, зелень петрушки.

Форма нарезки хлеба:

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА №2

«Бутерброд с сыром»

Продукты:

хлеб чёрный- 450 гр.;

Майонез-250 гр.;

Сыр-200 гр.;

Чеснок-4 зубчика;

Орехи грецкие- 0,5 стакана.

Приготовление: Хлебные ломтики с одной стороны сбрызнуть подсоленной водой и уложить на противень.

Тертый сыр, грецкие орехи, чеснок смешать с майонезом и намазать на ломтики хлеба.

Приготовление бутербродов

**Пословицы о хлебе.**

Прочитайте пословицы и объясните их смысл:

Без печки холодно – без хлеба голодно.
“Кто хлебушком не дорожит, тот мимо жизни пробежит”.
Хлеб всему голова.
Нет хлеба – нет обеда.

**Загадки.**

Вырос в поле колоском
На столе лежит куском.

*(Хлеб).*

Гребнем плугова подруга
Чешет поле после плуга.

*(Борона).*

Железный нос в землю врос,
Режет, копает, зеркалом сверкает.

*(Плуг).*

Ты не клюй меня, дружок,
Голосистый петушок.
В землю теплую уйду,
К солнцу колоском взойду
В нем тогда таких, как я,
Будет целая семья.

*(Зерно).*

**Пословицы о хлебе:**

С тех пор как хлеб появился на русском столе, о нем слагаются песни, сказки, пословицы и поговорки.

       Хлеб  всему голова.

       Хлеб сердце человека укрепит.

       Хлеба ни куска и в горле тоска.

       Будет хлеб – будет и обед.

       Без хлеба куска везде тоска.

       Хлеб да вода мужицкая еда.

Хлеб везде хорош – и у нас и за морем.
Хлеб да вода – богатырская еда.
Хлеб да капуста лихого не попустят.
Хлеб за брюхом не ходит, а брюхо – за хлебом.
Хлеб с солью не бранится.
Хлеб-соль – конец обеду.
Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.
Хлеб хлебу брат.

**Конкурс загадок: “Калейдоскоп профессий”**

Держит он в руках баранку,
Да только не из теста,
Он ведёт автомобиль
В заданное место.
В кузове прочном
Зерно везёт.
То, что хлебу жизнь даёт. (водитель**) Показать колос**

Кто на мельницу пришёл
И зерно в муку смолол? (мельник**) Показать муку.**

Скажите, кто так вкусно,
Печёт пирог с капустой?
Батоны и калачики?
Скажите, девочки,
Скажите, мальчики? (пекарь)

Каждая команда получает за правильно отгаданную загадку – зерно.

Второй наш конкурс называется “Ярмарка”.

Соотнесите инструмент и профессию. (дети получают карточки)

Тракторист – прицеп

Продавец – калач

Учитель – тетрадь

Хлебороб – комбайн

Слесарь – ключ

Метеоролог – погода

Врач – лекарство

Пекарь – тесто

Мельник – мука

За правильно выполненную работу команды получают по зерну.

Дополнительное зерно – за объяснение лишней пары.

Команды получают листы со словами, из которых нужно составить пословицу и объяснить её смысл.

- Посеешь в погоду – больше приплоду.

- Как в мае дождь – так и будет рожь.

- Будет хлеб – будет и обед.

Команды получают по зерну.

Я хочу сказать о цене хлеба. Он – всему голова.

**Итог**.

Посмотрите, что у нас получилось (3 колоса).

Это ваш результат. Очень важный результат труда. Он необходим каждому из вас.

- О чём мы сегодня говорили?

- Что запомнили? **Так почему говорят, что хлеб – всему голова? Вы с этим согласны?**

**В ходе выполнения практической работы осуществляется контроль:**

* за соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены;
* за организацией рабочего места;
* за соблюдением последовательности приготовления всего блюда и отдельных технологических операций;
* за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями;
* за трудовой дисциплиной.

**VII.**                       **Итог урока. Оценки. Домашнее задание**.

* – О чем сегодня говорили на уроке?
* - Что означает слово бутерброд?
* Приготовить дома один из предложенных бутербродов, угостите маму и на следующем уроке поделитесь мнением, что получилось, что понравилось.