

Пятница 12.02.2021

№п/п	Расписание	ДЗ	Обратная связь
1.	Немецкий язык	<p style="text-align: center;">ДЗ</p> <p style="text-align: center;">Антропова О. В.</p> <p>Записать текст, расставить правильно слова.</p> <p><i>Ist, schwimmen, ich, meine, spielen, Fahrrad</i></p> <p>Mein Name ist Robert, ich bin 13. Mein Hobby _____ Sport, Sport, Sport.</p> <p>Nachmittags treffe ich _____ Freunde und dann _____ wir Fußball. Wir gehen auch gerne _____ oder fahren _____ .</p> <p>Abends sehe _____ gerne fern:</p> <p>Tennis, Fußball oder Radfahren.</p> <p style="text-align: center;">Гляйм Н. В.</p> <p>стр. 50 упр.2 (а) записать слова в словарик</p>	<p>wagner_olga_was@mail.ru</p>
2.	Русский язык	Упр. 435	<p>milaishim08@mail.ru</p>
3.	История	Древнейший Рим. Параграф 43, выполнить задания в Лабиринте	
4.	Технология	<p style="text-align: center;">Латынцева С. М.</p> <p>Задание : прочитать текст, приготовить салат из свежих овощей или фруктов- отчет о проделанной работе в виде фото на почту.</p> <p>Блюда из овощей и фруктов.</p> <p>Овощам и фруктам принадлежит важное место в питании человека. Они являются основным поставщиком жизненно необходимых витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки и других питательных веществ.</p> <p>Для того, чтобы после приготовления в овощах и фруктах сохранилось как можно больше витаминов, следует:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Держать очищенные овощи в воде 	<p>sml72rus@mail.ru</p>

надо не более десяти пятнадцати минут, иначе витамины перейдут в воду.

- Очищать овощи рекомендуется незадолго до приготовления блюда.

- Очищенный картофель надо класть в холодную воду, иначе он потемнеет.

- Овощи для варки надо класть в кастрюлю с кипящей подсоленной водой и варить под крышкой.

- Нельзя использовать для хранения и приготовления овощных блюд посуду и инвентарь из меди и железа, потому что эти металлы разрушают витамин Ц. Посуда должна иметь эмалированное покрытие.

Прежде чем приготовить блюда из овощей и фруктов, необходимо выполнить механическую обработку этих продуктов.

Для этого:

- Овощи необходимо сортировать по размеру в зависимости от назначения: плоды, которые примерно одинаковые по величине – приготовятся одновременно. Если плоды большие, то их хватит на много порций.

- Затем овощи необходимо помыть щеткой, чтобы удалить остатки земли.

- После этого овощи надо очистить от кожуры. Для этого можно воспользоваться ножом или овощечисткой.

- После очистки, овощи опять надо промыть в проточной воде.

- И последним этапом подготовки является нарезка овощей.

Листовые овощи такие как салат, щавель, шпинат и пряные овощи – это петрушка, укроп, кинза, вначале перебирают, зачищают, удаляют корни, загнившие и желтые листья, затем

промывают.

У репчатого лука и чеснока срезают корни, удаляют сухую шелуху, промывают. Для того чтобы не плакать, когда вы чистите лук, достаточно перед чисткой, намочить нож в холодной воде и тогда никаких слез!

Тыквенные овощи, такие как огурцы, кабачок и тыква, надо помыть, очистить от кожуры, разрезать на части, освободить от семян (если огурцы или кабачки молодые, то очищать от кожуры и семян их не надо).

У томатов, сладкого перца, баклажанов надо удалить плодоножку, а затем помыть овощи. Баклажаны очищают от кожицы.

Нарезка овощей.

После подготовки овощи нарезают вручную остро заточенным ножом на доске, натирают на терке или измельчают с помощью овощерезки или кухонного комбайна.

Существует несколько видов наиболее распространённой формы нарезки. Это нарезка ломтиками, кружочками, брусочками, крупной соломкой, мелкой соломкой и кубиками.

Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов.

Салат – это холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, измельченных и заправленных сметаной, майонезом, салатной заправкой или растительным маслом.

Салат из сырых овощей повышает выработку пищеварительных соков, улучшает аппетит.

Как правило салаты едет в начале трапезы, но не менее вкусны и разнообразны фруктовые салаты, которые подают на десерт.

Не маловажно и оформление салата. Глядя на салат – мы должны захотеть его попробовать. Каждая хозяйка украшает салат так, как ей подсказывает фантазия, никаких ограничений на украшение салатов нет, единственное, что надо помнить, что украшение не должно отражаться на вкус блюда.

Как правило, салаты украшают теми же продуктами, из которых они изготовлены.

Технология приготовления салатов из сырых овощей или фруктов.

- Надо взять овощи, перебрать их, промыть, нарезать, заправить, перемешать и украсить.

- При приготовлении салатов, как и прочих блюд, очень важно помнить и неукоснительно соблюдать правила безопасной работы острыми и режущими инструментами.

Рецепты (взять один на выбор):

1. Огурец, томат, порезать ,посолить , заправить майонезом (можно сметаной или растительным маслом по вкусу), сверху посыпать зеленью.

2. 1 банан, 0,5 яблока, 0,5 груши - порезать на кубики, заправить йогуртом.

Третьяков А. Г.

Электронная платформа «Российская электронная школа» 5 класс

[Урок 5. технология. история развития технологий - Технология - 5 класс - Российская электронная школа \(resh.edu.ru\)](https://resh.edu.ru)

aleks5901@mail.ru

		<u>Урок 6. классификация технологий - Технология - 5 класс - Российская электронная школа (resh.edu.ru)</u> Записать в тетрадь основные понятия.	
5.	Математика	Выполнять олимпиаду на УЧИ.ру	