

Правила и приемы ухода за посудой

6 класс

Речевая разминка

Я сейчас готовить буду.

Соберу на стол посуду.

Вот КАСТРЮЛЯ, ПОВАРЁШКА,
СКОВОРОДКА, ВИЛКА, ЛОЖКА.

Небольшой столовый НОЖИК

Мне понадобится тоже.

Вот с узорами ТАРЕЛКИ,
ЧАШКА с БЛЮДЦЕМ на салфетке.

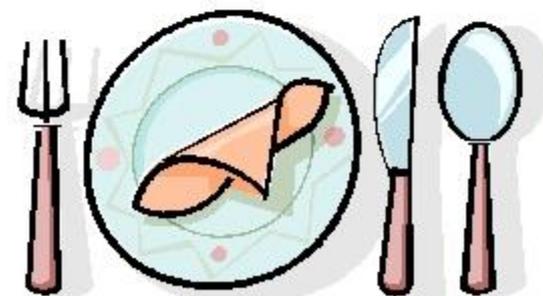
И, конечно, неслучайно

На плите дымится ЧАЙНИК -

Кукол чай пить усажу,

О ПОСУДЕ расскажу.

(Е. Николаева)





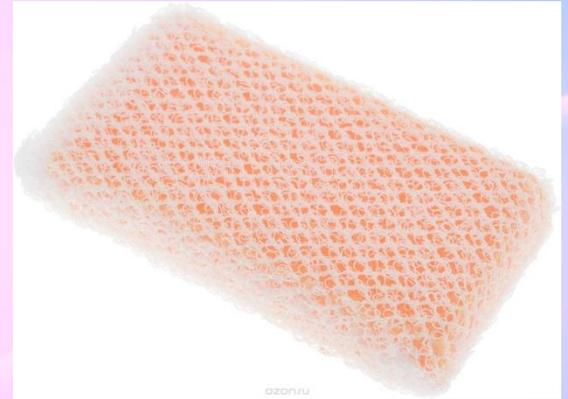
varesnicka.livemaster.ru

Посуда - хозяйственная утварь для приготовления и подачи в ней пищи, для хранения запасов.

По назначению посуда бывает:

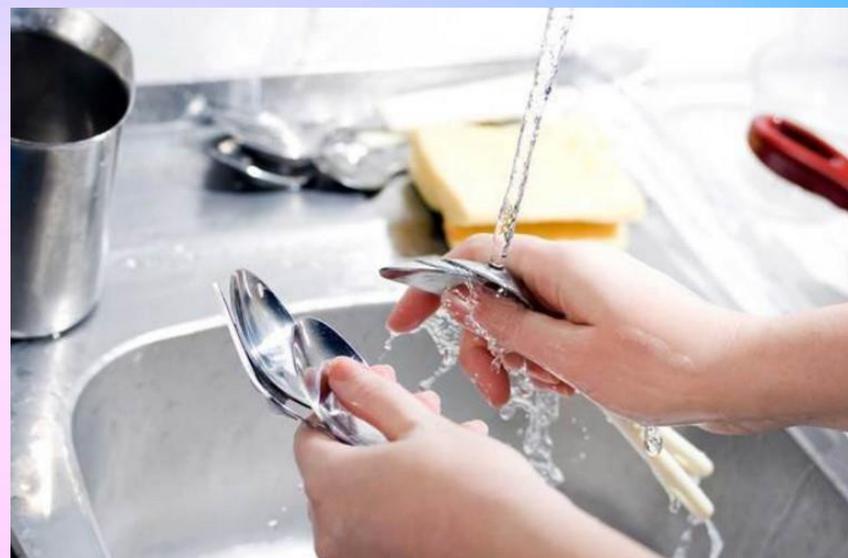
Кухонная посуда – посуда, в которой готовят пищу (кастрюля, сковорода, чайник и т.д.).

Столовая посуда – посуда, из которой едят и которой сервируют стол (сервизы столовые, чайные, кофейные).



Приспособления и оборудование для мытья посуды:

- губка – мочалка;
- таз, мойка;
- сушка;
- кухонное полотенце;
- моющие и чистящие средства.



Очерёдность мытья:

- *стеклянная посуда;*
- *чайная посуда;*
- *тарелки;*
- *вилки, ножи, ложки;*
кастрюли и сковородки





Мытьё посуды:

- включить тёплую воду;
- намочить губку водой и нанести на неё средство;
- обработать губкой посуду с внутренней, а затем с внешней стороны;
- тщательно прополоскать посуду в чистой воде;
- поставить в сушку;
- сухую посуду убрать в шкаф.

Полезные советы

Одно из основных правил по уходу за посудой и кухонными принадлежностями состоит в том, что мыть их надо сразу после еды, не откладывая на длительный срок, тем более на завтра. Если пища на посуде все же засохла, то не торопитесь скоблить ее металлической мочалкой или ножом, а воспользуйтесь одним из следующих способов...

- замочите посуду на несколько часов, а затем вымойте ее щеткой или мягкой мочалкой;**
- залейте посуду теплой водой, добавьте соды или горчицы, а через некоторое время вымойте мягкой щеткой или губкой;**
- в сильно подгоревшую кастрюлю (сковороду) насыпьте на несколько часов соли, после чего вымойте ее;**
- в кастрюлю, в которой что-либо пригорело, налейте холодную воду и добавьте питьевую соду (1—2 столовые ложки соды на 1 л воды), прокипятите воду в течение 2—3 мин, после чего приступайте к чистке кастрюли.**

Посуду из-под теста, молока, сырых яиц, рыбных блюд, варенья моют сначала холодной водой, затем горячей, при этом посуду из-под рыбы и кислой капусты ополаскивают горячей водой с уксусом. Посуду из-под рыбы можно мыть и по-другому: сначала холодной водой с мылом, а затем горячей. Жирную посуду легче мыть, если в воду добавить уксус (1—2 столовые ложки уксуса на 1 л воды).

Заключительные этапы мытья

посуды:

- *вымой раковину моющим средством;*
- *ополосни губку, отожми и положи сушить;*
- *тряпочку для стола выстирай, отожми и положи сушить.*

Закрепление.

Чашка из фарфора — фарфоровая...



Графин из стекла — стеклянный...

Закрепление.

Как называется посуда

- из глины?....,
- из дерева? ..,
- из металла?....,
- из пластмассы?...
- из фарфора?...
- из силикона?...
- из чугуна?...
- из меди?...
- из алюминия?...
- из бумаги?...



Найдите ошибки в предложениях:

- Руки и посуду надо мыть холодной водой.
- Если пригорела посуда – вымой ее сразу.
- Кастрюли и сковородки надо мыть первыми.
- Посуду после еды вымой сразу.