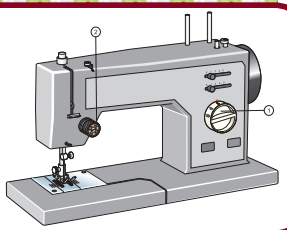
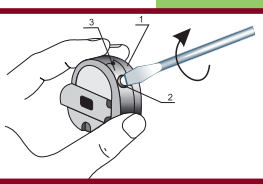
ТЕХНОЛОГИЯ





6 КЛАСС

БАСПА ИЗДАТЕЛЬСТВО 2030 БАСПА ИЗДАТЕЛЬСТВО

Раздел I. Основы выращивания плодоовощных культур

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Овощеводство – отрасль растениеводства. Важнейшая задача овощеводства – обеспечивать население овощами в течение всего года, несмотря на сезонность.

По продолжительности жизни овощные растения делятся на ***однолетние***, ***двулетние*** и ***многолетние.***

Однолетние растения за один год или один сезон роста проходят все стадии жизни: прорастание семян, накапливание питательных веществ, образование плодов и семян. Это огурцы, перец, помидоры и другие.

Двулетние растения в первый год жизни накапливают в различных органах питательные вещества. На второй год образуют плоды и семена. К двулетним относятся морковь (рисунок 1), свекла, капуста, петрушка. Растения, предназначенные для получения на второй год семян, называются *семенниками,* или *маточниками*.

Многолетние растения – это растения, которые растут, цветут и плодоносят на протяжении нескольких лет. Лук, ревень, щавель, спаржа являются многолетними растениями.

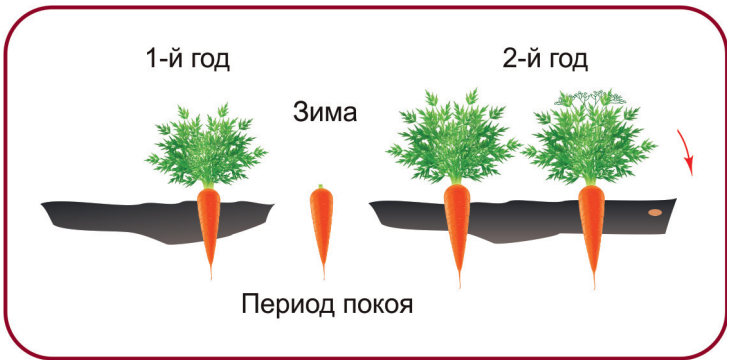


Рисунок 1. Морковь – двулетнее растение

По характеру получаемого продукта овощные растения разделяют на группы:

- *плодовые* (огурец, томат, кабачок, перец и др.);

Электроприборы – верные друзья и помощники хозяйки, которые требуют бережного и осторожного обращения. Электрический ток, без которого не работает ни один из названных приборов, может быть очень опасен. Чтобы не пострадать из-за неправильного обращения с электричеством, необходимо соблюдать правила пользования электроприборами, которые должен знать каждый.

Правила техники безопасности
при работе с электрооборудованием:

1) не касайтесь руками оголенных проводов;

2) не дотрагивайтесь до электроприборов мокрыми руками;

3) нельзя протирать включенные электроприборы влажной тряпкой;

4) не трогайте электровилку мокрыми руками, не кладите ее на мокрое место;

5) не используйте электроприборы в ванной комнате;

6) нельзя пользоваться электроприборами, касаясь воды;

7) не пользуйтесь неисправными электроприборами;

8) не включайте в одну розетку больше трех электроприборов;

9) не обертывайте электроприборы горючими материалами (тканью, бумагой, клеенкой и т. д.);

10) не оставляйте включенные электроприборы без присмотра.

Рисунок 19. Современная кухня

Как всем известно, **кухня** (рисунок 19) – это не только помещение для приготовления пищи. Это еще и подбор блюд, кушаний, особенный у каждого народа. Кухня каждого народа складывалась веками и отражает его на-

Приготовление котлет морковных

Инвентарь и посуда: кастрюля, сковорода, миска, доски разделочные – СО и ВО, сито, нож, ложка, лопата поварская.

Норма продуктов: морковь – 160 г, масло – 5 г, крупа манная – 18 г, яйца – 4 (1/10 шт.), сухари – 12 г, соль по вкусу, масло – 10 г, сметана – 10 г или соус сметанный – 30 г.

Схема приготовления котлет морковных

Первичная обработка продуктов. Промытую и очищенную морковь нашинковать тонкой соломкой. Манную крупу просеять, яйца вымыть.

↓

Варка моркови. Нашинкованную морковь положить в кастрюлю, добавить небольшое количество воды или молока, масло, соль. Припустить для мягкости. Всыпать манную крупу, размешать и варить до готовности на слабом огне.

↓

Приготовление котлетной массы. Сваренную морковь охладить до 40–50°, добавить в нее яйца, соль и все перемешать.

↓

Формирование котлет. Полученную котлетную массу разделить на котлеты и запанировать в сухарях.

↓

Жаренье котлет. Подготовленные котлеты положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки.

↓

Оформление готового блюда. Положить котлеты на тарелки по две штуки на порцию, полить сметаной или соусом.

Макаронные изделия используют для приготовления как самостоятельных блюд, так и гарниров к мясным блюдам.

При варке макароны поглощают много воды и сильно увеличиваются в объеме, поэтому воды следует брать в шесть раз больше веса макарон. Засыпать их надо в кипящую подсоленную воду, иначе они сильно разварятся и потеряют свою форму. Срок варки макаронных изделий зависит от их толщины: для отваривания макарон требуется 20–30 мин; вермишели – 10–12 мин; лапши – 20–25 мин. Если готовые макароны оставить в воде, они сильно набухнут, станут водянистыми и невкусными. Поэтому сразу же после варки воду необходимо слить, макароны промыть горячей водой, положить масло и перемешать, чтобы макароны не слипались.

Макароны варят ***двумя способами***.

Первый способ – ***сливной***. В кастрюлю с кипящей подсоленной водой засыпают подготовленные изделия и варят до размягчения, периодически помешивая, чтобы они не прилипали к дну (на 100 г макаронных изделий 500–600 г воды и 5 г соли). Продолжительность варки зависит от вида макаронных изделий. Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг, дают отвару стечь, перекладывают изделия в посуду с растопленным маслом и перемешивают.

Второй способ – ***несливной***. В кипящую подсоленную воду засыпают макаронные изделия и варят до загустения (100 г макаронных изделий, 200 г воды и 3 г соли). В конце варки добавляют сливочное масло, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне, как кашу.

Требования к качеству блюд, приготовленных из макаронных изделий:

1. Отваренные макаронные изделия должны быть мягкими, неразваренными, без комков.

2. Запеканки должны быть мягкими, сочными, макаронные изделия в них соединены между собой, на поверхности – подрумяненная корочка.

3. Вкус, цвет и запах блюда должны быть свойственными отварным макаронам, с привкусом того продукта, с которым оно приготовлено.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Предисловие ... 3

Раздел I. Основы выращивания плодоовощных культур ... 5
§ 1. Осенние работы в овощеводстве. Уборка урожая ... 7
§ 2. Отбор семенников, закладка их на хранение и высадка в грунт ... 11
§ 3. Общая характеристика плодоводства ... 15
§ 4. Вегетативное размножение ягодников. Правила посадки ... 22

Раздел II. Технология приготовления пищи ... 26
§ 5. Современная кухня и правила пользования современным электрооборудованием ... 26
§ 6. Общие сведения о питании ... 32
§ 7. Сервировка стола ... 35
§ 8. Основные способы приготовления пищи ... 40
§ 9. Крупы, бобовые, макаронные изделия, молоко и молочные продукты ... 43
§ 10. Молоко и молочные продукты ... 53

Раздел III. Знакомство с тканями ... 60
§ 11. Шерстяные и шелковые ткани ... 60
§ 12. Свойства тканей из натуральных волокон ... 64
§ 13. Лицевая и изнаночная стороны ткани ... 67
§ 14. Виды ткацких переплетений ... 71

Раздел IV. Работа на швейной машине ... 74
§ 15. Устройство, назначение и принцип действия швейной машины ... 74
§ 16. Устройство и установка машинной иглы ... 78
§ 17. Уход за швейной машиной ... 80

Раздел V. Проектирование, изготовление и художественное оформление одежды ... 84
§ 18. Одежда и требования к ней ... 84
§ 19. Снятие мерок для построения чертежа фартука и косынки ... 85
§ 20. Построение чертежа фартука ... 87
§ 21. Моделирование фартука ... 91
§ 22. Изготовление швейных изделий ... 95

Раздел VI. Интерьер жилого дома 117
§ 23. Характерные особенности жилища 117
§ 24. Гигиена жилища..... 118
§ 25. Шторы в интерьере..... 121
§ 26. Юрта и ее убранство..... 125
§ 27. Ковровые изделия в быту..... 126

Раздел VII. Уход за одеждой и обувью 135
§ 28. Уход за одеждой 135

Раздел VIII. Проект..... 142
§ 29. Выбор и обоснование проекта..... 142

Проверь свои знания 162

Словарь технологических терминов и понятий 166

Русско-казахский словарь технологических терминов и понятий... 171

Дополнительная литература 173