

**Презентация  
о приготовлении  
поварами школьной  
столовой горячего  
завтрака**

**Манная каша**



**МОКУ**  
**Рогозовская**  
**СОШ**  
**Ромненский**  
**район**  
**Амурская**  
**область**



*Профессия повара очень хорошая и полезная. Повар может из простых продуктов приготовить вкусное блюдо. Повара нужны везде: в больницах, в детских садах, в школах, там, где без них нельзя. Профессия повара очень трудная и ответственная.  
Спасибо нашим поварам!*

**Смирновой О.А. и Нечай Е.В.**

**На столе  
дымится  
каша,**

**Где большая  
ложка наша?**

**С кашей будем  
мы дружить,**

**Лет до ста мы  
будем жить!**

# **Каша – матушка наша**





# Манная каша

Манная каша - продукт, который вырабатывается из пшеницы, путем отсева крупы при помоле зерна в муку.

При этом сердцевина зерна дробится на мелкие частички.

В этих крупинках много крахмала – 73% и белка – 11,3%, но почти отсутствует клетчатка – 0,2% и жиры – 0,7%. Поэтому манная каша легко усваивается





**Взвешиваем  
крупу**

# ГОТОВИМ крупу



# ГОТОВИМ сахар



**Взвешиваем  
сахар**





Наливае  
м  
кипячёно  
й  
воды.





**Выливаем  
м  
молоко.**





**Кипятим  
молоко с  
водой**





***В кипящую смесь  
засыпаем  
тонкой струйкой  
крупы, при быстром  
помешивании***







**Кашу, регулярно  
помешиваем,  
чтобы не  
образовались  
комочки, которые  
очень не любят  
дети.**





**Закладываем  
растопленное  
сливочное масло,  
доводим кашу до  
кипения.**







**Приятно  
о  
аппетит  
а!**

**«Спасибо  
поварам  
за вкусную  
заботу,  
что дарите вы  
нам!»**





***В каше сила, в каше смелость. В каше русская душа!***

***Каша молодость и честность. Каша очень хороша!***



Ох!  
Ну и заварилась  
я каша!!!