Лук от семи недуг

План.

1.По цвету…

2.По размеру…

3.По форме …

4.На ощупь …

5.Запах…

6.Где выращивают…

7.Употребление лука в еду

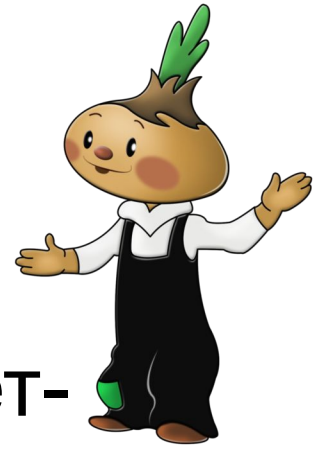
Словарная работа.

- Алиум - остропахнущий.

- Луковица-

Чиполлино

Полезные советы.



- · При резании лука нож рекомендует-

ся ополаскивать холодной водой, что-

бы глаза не слезились;

- · Начатая луковица остаётся свежей, если положить её срезом на тарелочку, посыпанную солью;
- · Резать лук лучше всего на пластмассовой дощечке, так как она не впитывает сока;

- · Прежде чем резать лук, нож нужно натереть солью, тогда он не приобретает неприятного запаха;
- · Маринованный репчатый лук используют для винегретов, на гарнир к сельди, к холодной отварной рыбе и мясу.
- · Для хранения лука можно использовать любое сухое отапливаемое помещение

Лук от семи недуг

- · Летучие вещества, которыми лук защищается, могут защищать и здоровье человека
- · Если человек 2-3 минуты пожуёт лук, во рту у него не останется ни одного микроба – все они будут убиты.
- · Вкусная приправа к кушаньям

План

- По цвету…
- По размеру…
- По форме …
- На ощупь …
- Запах…
- Где выращивают…
- Употребление лука в еду…

Спасибо за внимание