

Донецкий общеобразовательный
интернат I-III ступеней № 1
Донецкой народной республики



*Технология приготовления
заготовки щавеля на зиму*

Разработала: учитель труда
Круглова Наталья Владимировна



Техника безопасности при приготовлении щавеля

Требования безопасности перед началом работы



1. Надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.
2. Проверить исправность кухонного инвентаря и его маркировку.
3. Проверить целостность эмалированной посуды, отсутствие сколов эмали, а также отсутствие трещин и сколов столовой посуды.

Требования безопасности во время работы

4. Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой.
5. Соблюдать осторожность при резки овощей.
6. Содержи в чистоте и порядке рабочее место.
7. Выполняй работу внимательно, не отвлекайся посторонними делами.
8. По окончании работы убери свое рабочее место.

Лечебные свойства щавеля



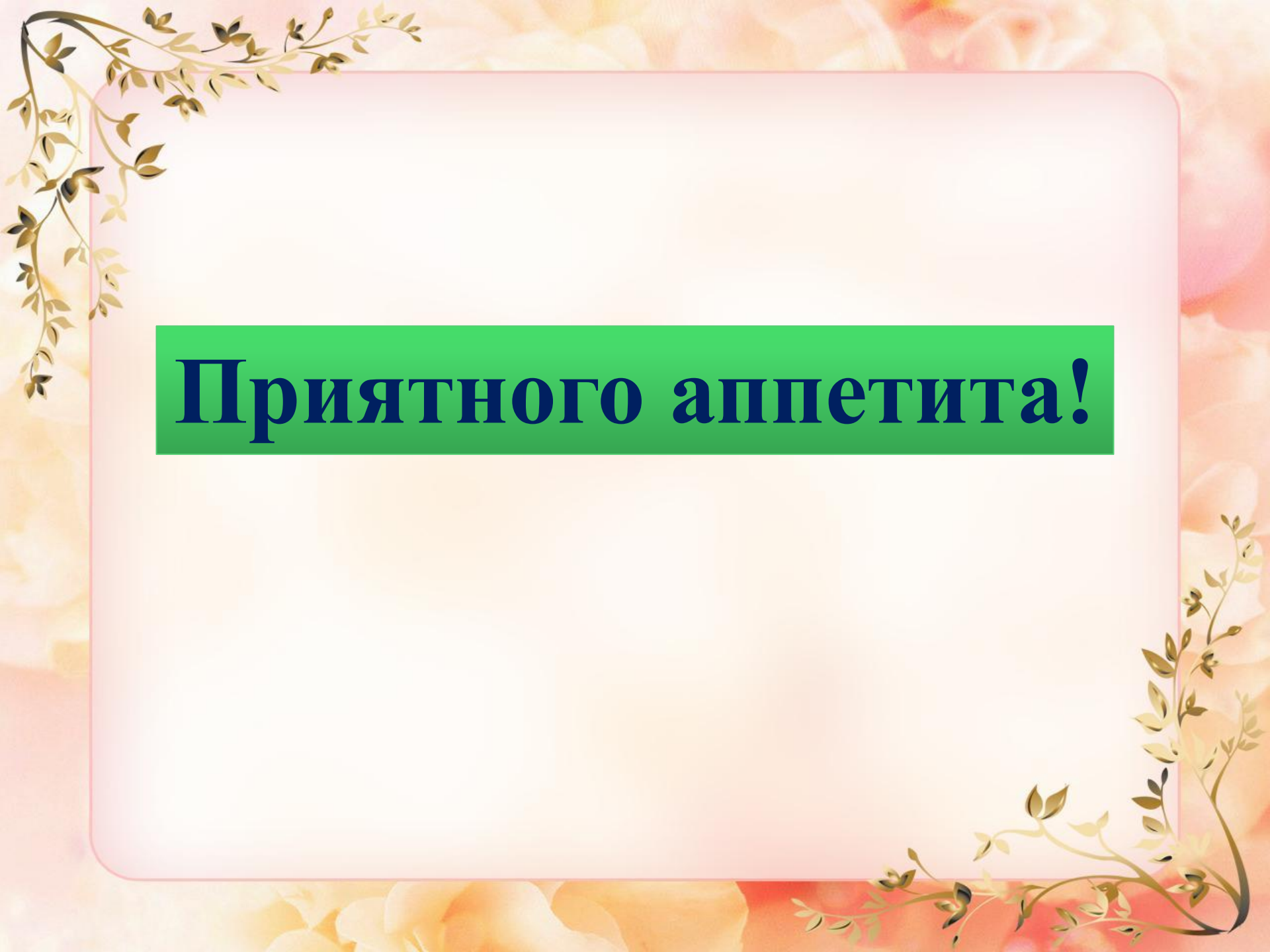
Щавель – трава полезная во всех отношениях. Щавель содержит большое количество витаминов А, Е, К, некоторые витамины группы В, аскорбиновую и щавелевую кислоту, много дубильных веществ а также микро- и макроэлементов – калия, магния, железа, кальция... Лечебные свойства щавеля известны не одну тысячу лет. Европа использует щавель в пищу уже давно, а вот в нашей стране кислые листочки распробовали каких-то 200 лет назад. Поэтому щавель у нас чаще всего ассоциируется с зелёными весенними щами, а вот в европейской кухне щавель добавляют в тёплые салаты и мясное рагу, используют в приготовлении соусов и гарниров, добавляют в хлеб для придания тонкого кисловатого аромата.

Рецепт и технология приготовления солёного щавеля.



На 1 кг щавеля – 100 г соли. Промойте, переберите щавель, обсушите на полотенце. Щавель мелко нарежьте и уложите по банкам, пересыпая солью и утрамбовывая. Банки закройте крышками и храните в холодном месте.





Приятного аппетита!