

# **ОВОЩИ**

---

## **5 класс**

**Пьянкова Ирина Анатольевна**  
**учитель технологии МОУ СОШ № 2**  
**с углубленным изучением**  
**отдельных предметов г. Лысьва**

# ОВОЩИ

- Капуста
- Пасленовые
- Тыквенные

# КАПУСТА

- Белокочанная
- Краснокочанная
- Брюссельская
- Цветная
- Савойская
- Кольраби



# КАПУСТА

- **ВИТАМИН С**
- **каротин**
- **минеральные вещества**
- **балластные вещества (стимулируют работу желудочно -кишечного тракта)**

# ВНИМАНИЕ: СЕКРЕТ!



- Тушеная и вареная капуста может вызывать метеоризм
- Убрать нежелательные газы из капусты можно немного проварив ее в подсоленной воде, затем слить воду и готовить до конца в этой воде

# КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ

- В пищу употребляют кочаны



# КОЛЬРАБИ

- В пищу

**употребляют**

**утолщенный стебель**



# ЦВЕТНАЯ КАПУСТА

- В пищу употребляют  
с - цв - - и я



# ВНИМАНИЕ: СЕКРЕТ!



- Чтобы цветная  
капуста  
не темнела в воду  
для варки  
добавляют  
лимонный сок

# **ПРОВЕРЬ СЕБЯ:**

- **Какие витамины содержатся в капусте ?**
- **У какой капусты употребляют в пищу утолщенный стебель ?**
- **Для чего в воду добавляют лимонный сок ?**

# ПАСЛЕНОВЫЕ

- Томаты
- Баклажаны
- Перец
- Физалис



# ТОМАТЫ

- Лимонная кислота
- Витамины С, В1, В2, Р, К
- Каротин
- Фосфор
- Железо
- Калий



# ТОМАТЫ

- Родина томатов - Южная Америка
- На языке ацтеков они назывались «томатль»
- Их сравнивали с яблоками, но в отличие от обычных, французы называли их яблоками любви, а итальянцы — золотыми яблоками
- От французского pomme — яблоко — пошло название “помидоры”

# ТОМАТЫ

- Есть их не решались, так как томаты считались ядовитыми
- Одной из первых стран, где стали выращивать томаты для употребления в пищу, оказалась Россия

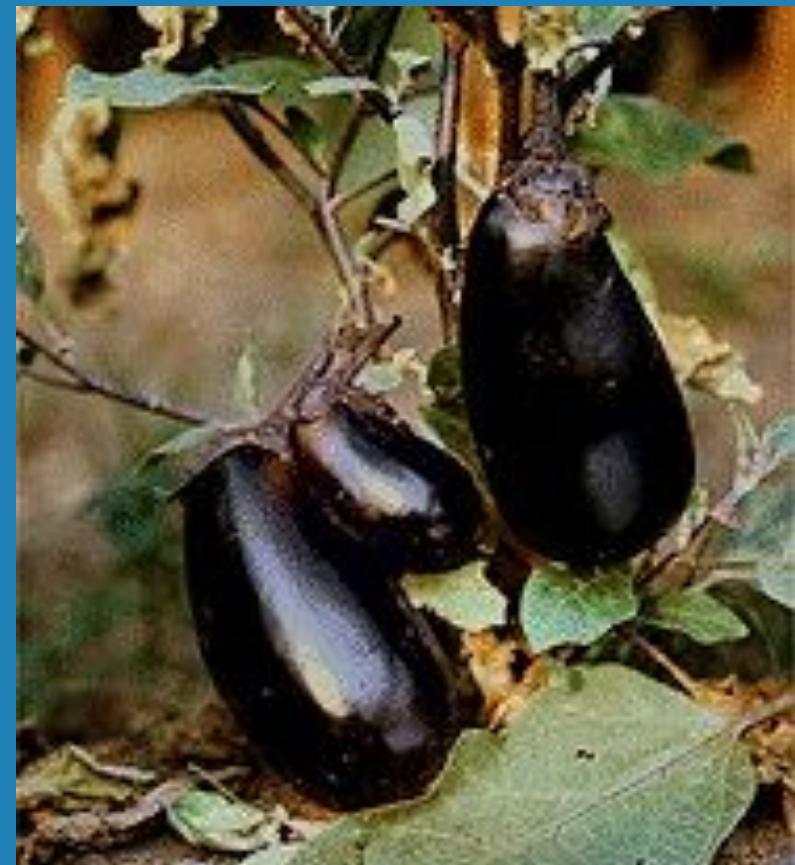
# ВНИМАНИЕ: СЕКРЕТ !



- Томатный сок стимулирует работу поджелудочной железы
- Употреблять томатный сок лучше без соли за 30 минут до еды

# БАКЛАЖАНЫ

- Белки
- Витамины С, В1
- Каротин
- Калий
- Железо



# **БАКЛАЖАНЫ**

- Снижают уровень холестерина в крови
- Полезны при атеросклерозе
- Употребляют при сахарном диабете
- Рекомендуют при малокровии и сердечно-сосудистых заболеваниях

# ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

- Содержат большое количество витамина С — до 300 мг на 100 г сырой массы плодов (больше, чем любые другие овощи)
- Каротин - в красных плодах



# ПЕРЕЦ ЖГУЧИЙ

- Жгучая приправа (жидкая или порошковообразная), важный компонент соусов типа «аджика», «чили»



# **ПЕРЕЦ ЖГУЧИЙ**

- **Перцовая настойка - при простудных заболеваниях**
- **Дезинфекция при кишечных инфекциях**
- **Перцовый пластырь - при радикулите**

# ФИЗАЛИС

- Сладкие плоды  
с земляничным  
ароматом



# **ПРОВЕРЬ СЕБЯ !**

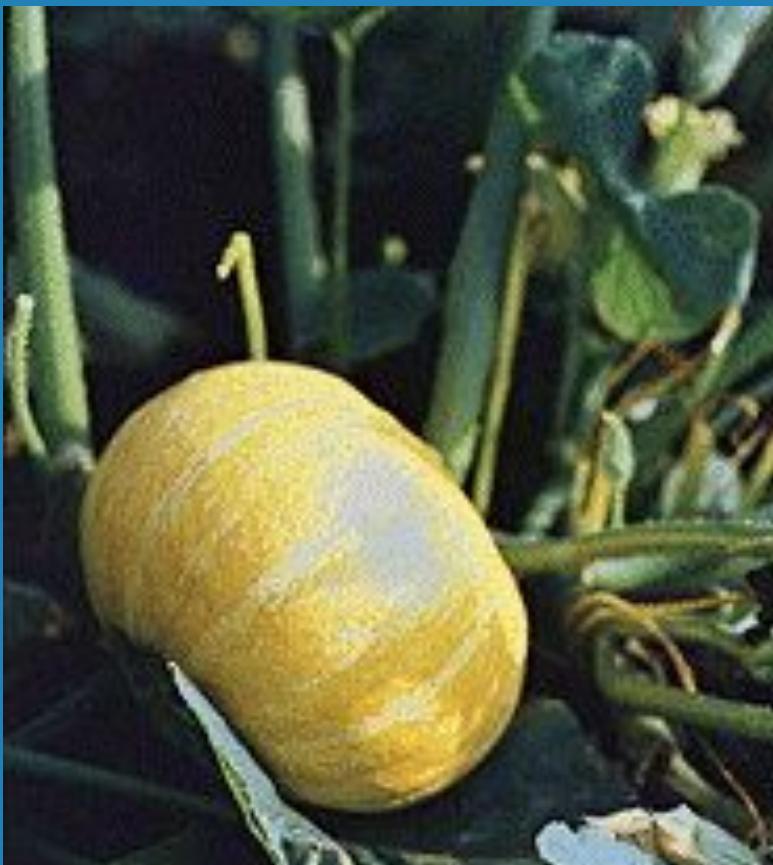
- **Какой перец добавляют в соус «чили» ?**
- **Какие плоды обладают земляничным ароматом ?**
- **В каком овоще больше всего содержится витамина С ?**
- **Как полезнее всего пить томатный сок ?**

# ТЫКВЕННЫЕ

---

- Тыква
- Кабачок
- Патиссон
- Огурец
- Дыня
- Арбуз

# ТЫКВА



- Витамины С, В1, В2, РР
- Калий
- Железо
- Пектины
- Углеводы

# ТЫКВА

- Используют в лечебно диетическом питании
- При сердечно - сосудистых заболеваниях
- При атеросклерозе
- Пектинги помогают выводить из организма шлаки

# ВНИМАНИЕ: СЕКРЕТ!



- Семена тыквы -  
эффективное  
глистогонное  
средство

# КАБАЧОК



- Витамин С
- Каротин
- Пектины
- Клетчатка
- Калий

# КАБАЧОК

- Используют при воспалительных процессах в кишечнике
- При ожирении
- При подагре

# ВНИМАНИЕ: СЕКРЕТ !



- Кабачки можно замораживать, предварительно нарезав кружочками

# ПАТИССОН



- Разновидность тыквы обыкновенной
- Возделывают на всех континентах

# ОГУРЕЦ



- Содержат  
большое  
количество воды
- Витамины - в  
небольшом  
количестве
- Микроэлементы  
(йод в  
небольших  
количествах)

# ОГУРЕЦ

- Возбуждает аппетит
- Улучшает вкус других блюд
- Препятствуют отложению солей
- Обладают слабительным и мочегонным действием

# ВНИМАНИЕ: СЕКРЕТ!



- Огуречный сок снимает воспаление, смягчает и отбеливает кожу лица. На его основе созданы популярные косметические кремы и лосьоны

# ДЫНЯ



- Нежная клетчатка
- Много солей железа  
**(в 17 раз больше, чем в молоке, и в 2 раза больше, чем в курином мясе)**
- Калий

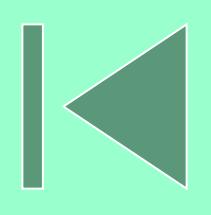
# АРБУЗ



- Прекрасный диетический продукт
- В них очень мало калорий, однако множество минеральных веществ и витаминов

# **ПРОВЕРЬ СЕБЯ:**

- Что помогает выводить из организма шлаки ?**
- Чем можно отбелить кожу лица?**
- Чего в дыне больше, чем в молоке в 17 раз ?**
- Ближайший «родственник» тыквы ?**



# МОЛОДЦЫ !

