

Домашнє господарство – робота в класі

1. Прочитайте, перекладіть текст

Це літо я провів у бабусі в селі. Я рибалив, грав з сусідськими хлопцями, допомагав бабусі по господарству. Одного разу зі мною трапилася така історія. Бабуся пішла на город збирати колорадських жуків, а мене попросила погодувати домашніх тварин. Я вирішив убити двох зайців відразу. Відкрив сарай, дав їжу поросяткам, а сам пройшов далі погодувати курей. Та ось забув прикрити дверцята. Чую позаду себе важке дихання, злякався і впустив відерце з зерном. Кури сполошилися. А порося Мишко, а це був він, побіг до відра. Що тут почалося! Порося верещить, тікає від мене, кури, як голуби, літають, пір'я на всі боки. Півень захищати свою сім'ю кинувся і почав клювати мене. Коли прийшла бабуся, їй трохи погано не стало: навколо пір'я, все порозліталось, порося по подвір'ю ходить, а я, весь покльований, на ганку від півня ховаюся. Нічого сказати, допоміг бабусі!

2. Дайте відповіді на запитання:

1. Хто розповідає історію?
2. Де історія відбувалася?
3. Назвіть усіх інших учасників історії.
4. Чим учасники займалися?
5. Розповідь має позитивний чи негативний характер? Чому?
6. Придумайте закінчення історії.

3. Підберіть антоніми. Поставте утворені дієслова у протилежному виді:

Дієслова	Антоніми	Протилежний вид	Минулий час (ч.р./ж.р./с.р.)
допомагати –			
забути –			
відкрити –			
збирати –			
верещати –			
просити –			
впустити –			
початися –			
захищати –			
прийти –			
ходити –			

4. Запам'ятайте фрази: збирати, зберігати, сушити овочі, фрукти; закривати городину/банки, консервувати; консервація:

Консервування. Способи консервування

Кінець літа і осінь – пора збору врожаю і домашніх заготовок. Звичайно, і взимку можна буде купити компоти і салати, але зроблене своїми руками завжди смачніше. Маринади, варення, компоти збережуть вітаміни і пам'ять про теплих днях.

Плоди та овочі – незамінне джерело легкозасвоюваних вуглеводів, фізіологічно активних речовин (вітамінів, поліфенолів, мінеральних сполук, природних антиоксидантів і харчових волокон). З давніх часів були відомі лікувальні властивості багатьох видів плодів, овочів і ягід. Проте термін зберігання їх обмежений, з подовженням терміну зберігання зростають втрати маси і якості, збільшуються витрати на зберігання.

Тому завдання консервування – перетворення нестійкої при зберіганні сировини в продукцію тривалого зберігання. Виробництво консервованих продуктів дозволяє значно скоротити втрати сільськогосподарської сировини, забезпечити цілорічне постачання населення плодоовочевою продукцією в широкому асортименті, знизити витрати праці і часу на приготування їжі в домашніх умовах і в громадському харчуванні, для постачання армії і флоту, населення північних районів країни, тривалих експедицій.

Підготовка плодів, ягід і овочів до консервування

Плоди та овочі необхідно розсортувати за ступенем зрілості, розміру, відбракувати негідні. Перезріла сировина може розваритися. Дрібні плоди швидше проварити до готовності, в той час як великі будуть ще сирими в середині. Ягоди очистити від листків, гілочок, листя. У кісточкових плодів потрібно видалити кісточку. Мити сировину слід кілька разів. Яблука, груші, помідори, огірки можна мити в металевих сітках, струшуючи їх. Чистити і різати плоди на частини слід ножом з нержавіючої сталі. Серцевину видалити за допомогою спеціального ножа або відточеною по краях чайною ложкою.

Плоди та овочі відрізняються різноманітністю хімічних, фізичних і технологічних властивостей, тому для кожного виду випущених консервів розробляють технологічні інструкції щодо їхнього виробництва. Наприклад, для кожного цеху промислової переробки сировини передбачена вироблення певного асортименту:

- **овочевий цех** випускає перші обідні страви, заправки, салати, овочеві натуральні консерви і маринади
- **плодоовочевий цех** - компоти, фруктові маринади, овочеві натуральні консерви і маринади
- **фруктовий цех** - варення, джем, компоти, фруктові маринади

Створена комплексна система машин і устаткування для переробки в цехах з попередньої обробки сировини, підготовці його до виробництва, змішування різних компонентів, приготування сиропів і заливок, фасування, стерилізації, оформлення готової продукції. Розроблено технології для проведення санітарної обробки обладнання. На підприємствах малої та середньої потужності переробляють більше 30% плодоовочевої сировини.