

План роботи

1. Розгляньте схему на **с. 55, завдання 2**.
Перевірте одне одного: що роблять із пшениці, кукурудзи, вівса, ячменю?
2. Викладіть на стіл крупи, пластівці, борошно, крохмаль, які ви принесли. Виконайте **завдання 3** підручника. Зверніть увагу на форму, колір круп; спробуйте, які на дотик борошно і крохмаль.
3. Прочитайте інформацію на етикетках, упакованнях. (Або ознайомтеся з матеріалами, які надав вам учитель.)
4. Виконайте **завдання 1, 2 зошита, с. 19**.
5. Створіть картковий каталог круп і борошна за зразком.
6. Придумайте кілька запитань і завдань для товаришів.
7. Підготуйтеся до презентації. Розкажіть, що ви досліджували, що цікавого дізналися.

Зразок



Назва: кус-кус

З чого зроблена: із зерен пшениці (манної крупи) або проса

Калорійність 100 г: 112 калорій

Жири 0, вуглеводи 23 г, білки 3,8 г

Цікаві факти: кус-кус популярний в північній Африці на Близькому Сході. Для приготування кускусу використовується груба манна крупа. Її збивають у більші частинки, просіюють через сито та висушують.

Намастити ділянку клеєм і посипати крупою