

*Улыбнись новому дню :)*



**Желаю тебе удачи и  
хорошего настроения!**

Урок СБО в 8 классе МОКУ С(К)Ш г. Биробиджан,  
учитель: Озимок Елена Вячеславовна

## Критерии оценок:

- 5** – выполнил самостоятельно, без ошибок.
- 4** – использовал помощь учителя и одноклассников, допустил 1 ошибку.
- 3** – в ответе было много ошибок, оказывалась большая помощь учителем и одноклассниками.
- 2** – не знал ответа.

## Правила общения:

- Внимательно слушай.
- Не перебивай других.
- Уважай мнение собеседника.
- Выполнив задание, подними руку, не шуми, не отвлекай других.
- Не стесняйся высказывать своё мнение.



Их готовить нелегко:  
Яйца, соль и молоко,  
Сахар, дрожжи и мука -  
Всё взбивается слегка  
Деревянным круглым пестом  
В жидкое сырое тесто.  
В сковородке выпекаем -  
Сладким мёдом поливаем  
Или сыром посыпаем.  
Будут с маслицем вкусны  
Аппетитные ...

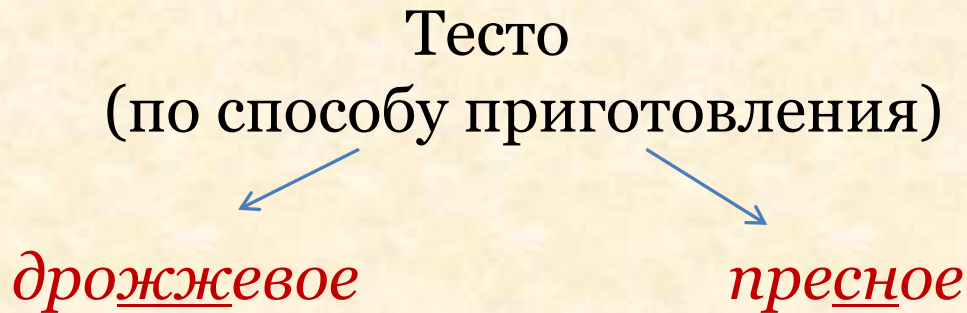


*Блины!*

*23.11.2016*

*Упражнение в  
приготовлении блинов*







# Из помола какого зерна получают:

Ржаные блины –

*рожь*

Гречневые блины –

*гречиха*

Пшённые блины –

*просо*

Маннанные блины –

*пшеница*

Ячневые блины –

*ячмень*

Пшеничные блины –

*пшеница*





***Полезные советы***



## Рецепт блинов:

*Молоко – 3 ст.*

*Яйца – 3 шт.*

*Сахар – 2 ст. ложки*

*Соль – 0,5 ч. Ложки*

*Дрожжи – 1 ч. ложка (или 0,5 ч. ложки соды «загасить» столовым уксусом)*

*Муки – 2 ст. (заранее просеять)*

*Сливочное и растительное масло*

## Последовательность приготовления:

- 1. яйца взбить с солью и сахаром*
- 2. развести массу небольшим количеством молока*
- 3. всыпать муку и вымесить тесто без комочков*
- 4. добавить остальное молоко, соду, перемешать*
- 5. разогреть сковороду*
- 6. выпекать блинчики на сковороде*





# С чем подают блины



## Подведи итог:

*Я узнал о...*

*Я научился.....*

*Мне было интересно делать ...*

*В дальнейшем я буду использовать...*

*Мне было интересно узнать.....*

*Этот урок помог мне...*

*Я понял, что.....*



*Приятного  
аппетита!*

