



























EXIT

















Виды капусты Брюссельская



- Растение образует прямостоячий стебель высотой 30-70 см. На стебле в пазухах листьев вырастают 20-35 мелких, шариковидных кочанчиков.
- В пищу кочанчики употребляются в сыром и вареном виде, для приготовления салатов.



очень богата каротином,
и минеральными веществами.
легкоусвояемый белок.
Полезна тем, у кого слабая
проблема с пищеварением.



ВЫХОД



Виды капусты

Брокколи



- Растение капусты Брокколи образует рыхлую головку зеленого или синего цвета.
- Употребляется в пищу только в вареном виде.

Speaker on the left side of the stage.

Male presenter in a white shirt and bow tie.

Female presenter in a black dress.



Кольраби



- У растения вырастает невысокий утолщенный стебель (**стеблеплод**) округлой формы зеленой или фиолетовой окраски.
- Стеблеплод кольраби используют в пищу в свежем, вареном и тушеном виде.





Стебель
округлой формы
зеленой или
фиолетовой окраски.

Стеблеплод кольраби
используют в пищу в
свежем, вареном и
тушеном виде.



Виды капусты Краснокочанная



- Растение образует кочан, состоящий из плотно прилегающих друг к другу листьев красного или синеватого цвета.
- В пищу используется так же как белокочанная капуста.













ВЫХОД



Капуста «Мегатон»





Капуста Романеску



Капуста Романеску (Romanesco) – родственница цветной капусты и брокколи. Романеску вкуснее брокколи, она обладает тонким вкусом, совсем не рассыхается, имеет сладковатый с ореховым ароматом вкус. Недостатком является короткий срок хранения – не более 4 х дней в холодильнике. Капуста Романеску – твердая, поэтому ее режут зубчатым ножом на небольшие кусочки. Готовят из нее запеканки и подают с сыром Рокфор или соусом Бешамель.



й капусте большое содержание
витаминов Е и В6.

уется для укрепления нервной
и пищеварения и улучшения кожи.





Виды капусты

Белокочанная



- Растение образует кочан, состоящий из плотно прилегающих друг к другу листьев.
- В пищу используется в свежем, вареном, жареном, тушеном виде, а так же в маринованном, соленом и квашеном.





кочан...
плотно прилегающих
друг к другу листьев.

В пищу используется в
свежем, вареном,
жареном, тушеном
виде, а так же в
маринованном,
соленом и квашеном.



...друг к другу листья

В пищу используют
свежим, вареном,
жареном, тушеном
виде, а так же в
маринованном,
соленном и квашеном





Растение образует кочан, состоящий из плотно прилегающих друг к другу листьев.

В пищу используют свежим, вареным, жареным, тушеным, в виде, а так же в маринованном, квашеном и квашеном.



ACOY
BS MARC
RC J. RA
AR AR
MABY
BO MR
SOJAC B
RC J. MARC
AR AR









Дежурный
по классу







- В пи
свеж
жар
виде
мари
соле













ВЫХОД









