**Приложение 2.**

*Соль.*

*Соль необходима человеку для нормальной работы организма. Соль содержится во всех частях тела и необходима для построения скелета.*

*По восточной легенде в глубокой древности человек уронил во время еды кусок мяса. Подняв его, он заметил, что мясо изменило вкус.*

*Человеку это так понравилось, что он захватил с собой горсть земли; которая оказалась пропитана солью, и принёс её к своему племени.*

*В растворённом состоянии соль содержится в воде морей и океанов, в минеральных озёрах, соляных ручьях.*

*На Земле соль образует гигантские куполообразные глыбы, целые соляные горы, есть она и в недрах Земли, и на её поверхности.*

*Сахар.*

*В древности, в Индии получали сладкий сироп из сахарного тростника*.

*Позже научились делать и твёрдый сахар.*

*Из Индии сахарный тростник попал в другие жаркие страны, затем на Кубу и только потом в Россию. В то время он был очень дорогой.*

*Во многих странах вместо него употребляли мёд, сладкий сок клёна, берёзы, липы.*

*В России на сахарных заводах варят сахар из сахарной белой, но не красной свёклы.*

*Мука.*

*Пшеница – это важная зерновая культура. Из неё получают пшеничную муку.*

*Впервые хлеб появился на земле свыше* ***пятнадцати тысяч лет назад****. Долгое время люди употребляли в пищу зерна пшеницы, овса, ржи, ячменя в сыром виде. Затем научились растирать их между камнями, получая крупу, и варить её. Так появились* ***первые жернова, первая мука, первый хлеб****. Первый хлеб имел вид жидкой каши. Она и является прародительницей хлеба. Из муки изготавливают макаронные изделия, крахмал, спирт. Зерно пшеницы, отруби и солома служат кормом для животных.*

*Крахмал.*

*Крахмал – это важнейшее вещество белого цвета, которое необходимо*

*для человека. Он содержится в пшенице, во ржи, в кукурузе, во многих фруктах*

*и овощах.*

*Как узнать, есть ли крахмал в продукте? Для этого нужно разбавленной*

*настойкой йода капнуть на продукт. Продукт, в котором содержится*

*крахмал, поменяет цвет на сине-фиолетовый.*

*Крахмал используют для приготовления киселей, соусов, различных блюд.*

**Персональный идентификатор: 232-612-213**