



# Консервы

---

ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ, ПРИНЦИП  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПЛЮСЫ И МИНУСЫ

# Что такое консервы?

---

Консервы – это продукты, приготовленные так, чтобы они могли не портиться долгое время.



# Приготовление консервов

- **Обработка продуктов:** еду очищают от косточек и кожуры, нарезается ломтиками.
- **Закатывание:** продукты запечатывают в банки (жестяные или стеклянные).
- **Обогрев:** банки нагреваются, чтобы убить вредные бактерии.

Это позволяет продуктам безопасно храниться до 5 лет.



# Появление первого завода

Открытие первого  
консервного  
завода произошло  
в Англии в 1812  
году.



# Самые первые консервы

---

Самые первые в мире консервы нашли в Египте. Это были утки, которых зажарили и забальзамировали в глиняной чаше, залив оливковым маслом. Прошло три тысячи лет, а они не пропали!



# Плюсы и минусы консервов

---

## ПЛЮСЫ:

- Удобство
- Доступность
- Польза

## МИНУСЫ:

- Консервы могут содержать вредные бактерии.
- Они задерживают воду в организме, из-за чего портится здоровье человека.

Конечно, консервы никогда не заменят натуральные продукты, но зато они дарят отличную возможность запасаться едой и питаться полезными продуктами круглый год.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**