

Муниципальное Бюджетное  
Общеобразовательное  
Учреждение Средняя  
Общеобразовательная Школа №4  
ПРОЕКТ  
«Творческий проект сладкий стол»

Выполнила: ученица 7 «А» класса Донскова  
Дарья

Проверила: Белоконная Елена Николаевна

# Проблемная ситуация

- На уроках технологии в школе мы учились изготавливать кондитерские изделия. И я решила приготовить дома праздничный сладкий стол.

# Цель и задачи проекта

- 1. Разработать меню праздничного стола
- 2. Приготовить кондитерские изделия, напитки
- 3. Сервировать стол
- 4. Красиво уложить салфетки

# Меню

- 1. Кондитерские изделия
- Пирожное «Картошка», шоколадная колбаса, безе, желе, апельсиновые чашечки с мороженым, цукаты, мусс, суфле.
- Ответ: Пирожное «Картошка», желе.
- 2. Напитки
- Молочный коктейль, банановый коктейль, морс клюквенный.
- Ответ: банановый коктейль
- 3. Изделия из теста
- Блины, оладьи
- Ответ: блины

# Пирожное «Картошка»

- 300 грамм печенья;
- 100 грамм сливочного масла;
- 70 грамм грецких орешков;
- 130 мл молока;
- Сахар – 130 грамм;
- 2 ложечки какао-порошка.

# Желе

- Компот вишневый
- Желатин

# Молочный коктейль

- стакан молока;
- 100 граммов сливочного мороженого;
- стакан пудинга;
- два банана.

# Блины

- Молоко - 500 мл
- Яйца - 3 шт. Мука - 280 г
- Сахар - 1-2 ст. ложки
- Соль - 1 ч. ложка (без горки) или по вкусу
- Растительное масло - 3 ст. ложки + масло для сковороды
- Сливочное масло (для смазывания готовых блинчиков) - по вкусу



# Заключение

- Всем очень понравились кондитерские изделия и напитки. Некоторые даже просили рецепты. А мне понравилось ГОТОВИТЬ

# Список литературы

- Учебник "Технология. Технология ведения дома" для учащихся 7 класса
- Интернет-ресурсы.

# Приложения пирожное «картошка»



# Приложения желе



# Приложения банановый коктейль



# Приложения

## Блины

