

Творческий проект
Управление образования
Чусовского муниципального района

Муниципальное бюджетное
Образовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа № 75»

Творческий проект «Праздничный сладкий стол на
Пасху»

Выполнила обучающая
7 Б класса Елизавета
Накарякова
Проверил:
Учитель технологии
Рапхатовна Юлия
Ластовенко
Г.Чусовой
2017 год

Мы делаем этот проект для того, чтобы мы знали как надо украшать праздничный стол.

Я взяла эту тему потому что я хочу узнать как правильно надо украшать праздничный стол.

Чтобы проект получился удачным, нужно подумать:

1) Какие блюда приготовить.

2) Как сервировать стол.

3) Как правильно вести себя за столом.

Цель:

- 1) Устроить «Праздничный сладкий стол на Пасху».
- 2) Разработать меню сладкого стола.
- 3) Приготовить кондитерские изделия, напитки.
- 4) Сервировать стол.
- 5) Сложить красиво салфетки.

Задачи:

- 1) Изучить историю возникновения Пасхи.
- 2) Разработать сервировку стола.
- 3) Освоить технологию сервировки стола.

Вопросы:

- 1) Каким столовым бельём сервировать стол?
- 2) Какие будем готовить блюда и кондитерские изделия?
- 3) Какие напитки предложить к сладкому столу?

Пасха-это праздник, который мы по традиции проводим за общим столом в кругу семьи и самых близких друзей.

- Чаще всего, говоря о Пасхе, мы имеем в виду не только Светлое Христово Воскресение, но и праздник жизни, весны, возвращение перелётных птиц, тёплые лучи солнца, нашу новую веру во всё хорошее, доброе и светлое.

Меню сладкого стола.

1) Кулич



2) Хлебные булочки



3) Салат «Пасхальный кроли»



4) Салат «Мимоза»



5) Яйца фаршированные грибами



Напитки.

1) Медовуха



2) Травяной чай



3) Монастырский чай



4) Компот из ягод



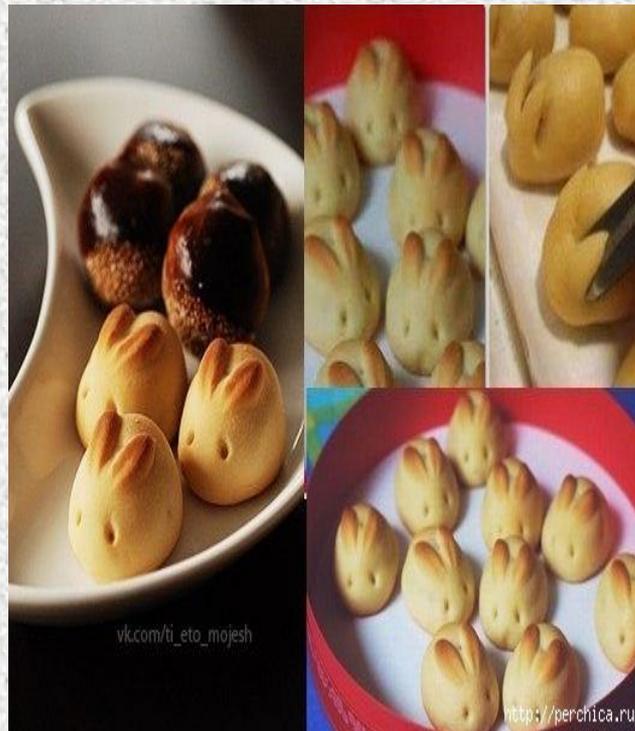
Декор стола

- Центральное место в оформлении такого Пасхального стола традиционно отводится Пасхе или куличу, а также, окрашенным яйцам (в корзинках или даже декоративных гнёздах.) В качестве центральной композиции может быть букет из живых цветов (тюльпанов, нарциссов, гиацинтов и других первоцветов) и веток с распустившимися почками.



Сервировка стола

- Стол украшают барашками сделанными из сахара или масла, а также сдобными зайцами. Обязательно ставят на стол блюдо или корзину с яйцами – символ нарождающейся жизни.



Столовое бельё

- К нему относятся скатерти и салфетки
- Скатерти берём светлых и нежных тонов. Можно взять с рисунками которые напомнят вам весну и Пасху.



Как надо складывать салфетки

1) Веер в кольцо



2) Одеяльце



3) Бантик



История возникновения Пасхи

- Пасха – один из важнейших, христианских, религиозных праздников весны. История его возникновения тесно связана с древними, библейскими легендами о рождении, смерти и воскресении Иисуса Христа.

Расчёт расхода продуктов

Блюдо	Необходимые продукты
Кулич	Мука-800гр; молоко-300мл; слив.масло-300гр; яйца-5шт; дрожжи-50гр; сахар-1,5 – 2 стакана; ван. сахар-1 пакетик; изюм-150гр; лимон-1шт; соль-щепотка; раст.масло-0,5ч.л.
Хлебные булочки	Олив.масло-1,5ст.л; вода-250гр; слив.масло-30гр; мука пшеничная-500гр; соль-1ч.л; мёд-1ст.л; дрожжи-10гр.
Салат «Пасхальный кролик»	Куриное филе-300гр; яйца-4шт; майонез-200гр; чернослив-150гр; грецкие орехи-100гр; слив.плав. сыр-100гр; твёрдый сыр-100гр; пекинская капуста-1шт; зелень; морковь-2шт; соль, перец (щепотку).
Салат «Мимоза»	Рыб.консервы-200гр; картофель-300гр; морковь-200гр; лук-100гр; твёрдый сыр-150гр; майонез-250гр; яйца-4шт; зелень.
Яйца фаршированные грибами	Яйца-8шт; грибы отварные-200гр; лук репчатый-100гр; майонез-1ст.л; чеснок-1 зубчик; раст.масло-50гр.

Вывод

- Этак, мы с вами узнали как надо правильно украшать стол красиво и изящно , попрактиковались складывать салфетки и усвоили технологию оформления праздничного стола.

Список источников:

- 1) Книжные источники
- 2) Интернет-ресурсы
- 3) Учебник «Технологии»