

Творческий проект по технологии.

Воскресный завтрак для всей семьи.

Автор: Иванова Дарья

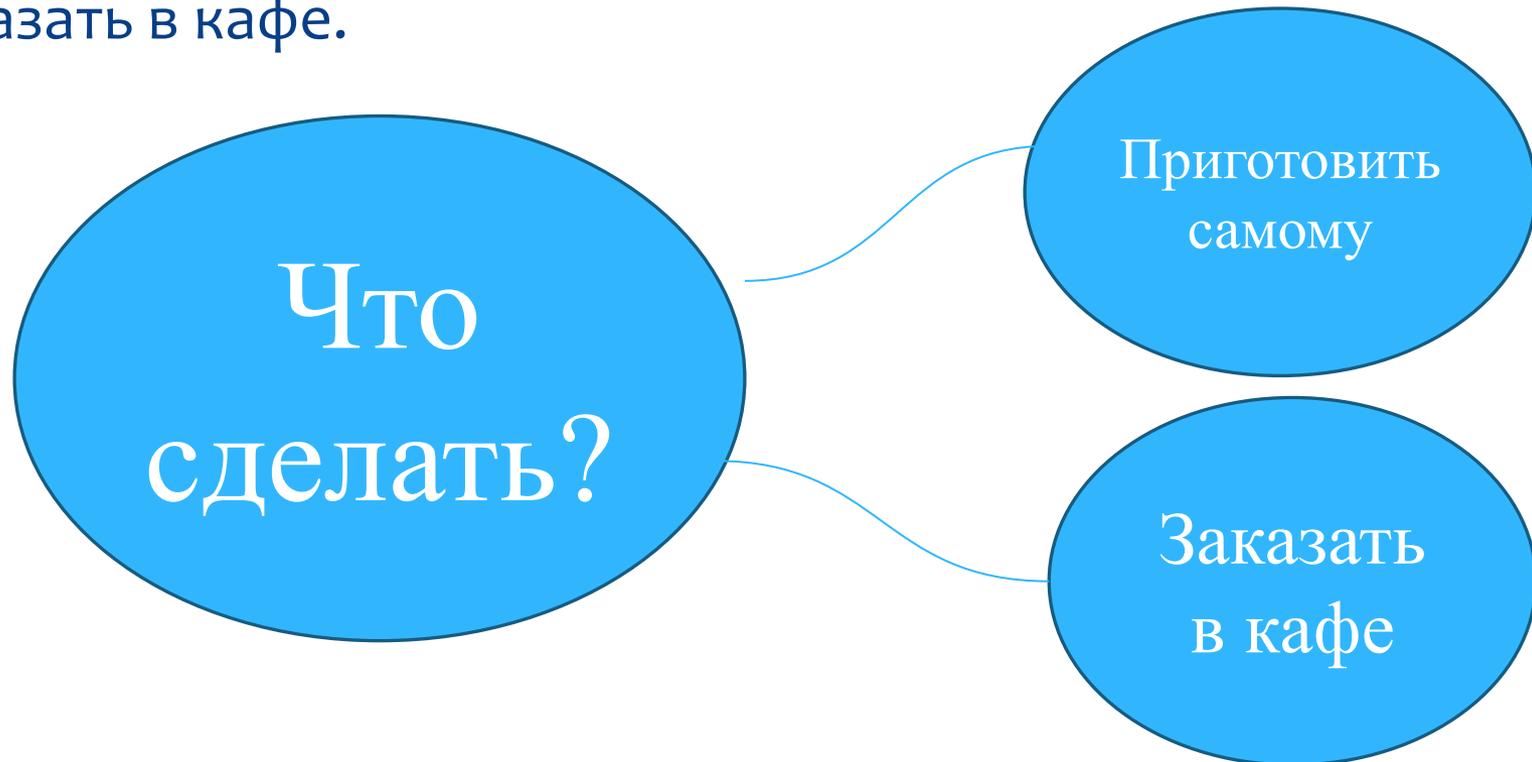
Учитель: Веремьева Нина Ивановна

Цели и задачи:

- * Цель:
 - * Накормить семью
 - * Задача:
 - * Приготовить воскресный завтрак

Проблемная ситуация

- * Раннее утро. Солнце ярко светит. Птички поют. Так хочется петь и танцевать! Это самое время для вкусного воскресного завтрака! Можно приготовить завтрак самому, а можно заказать в кафе.



Я решила сама приготовить воскресный завтрак для всей семьи. Только вот что приготовить? Вариантов много...



Выбор завтрака.

- * Выбор был довольно сложный. Я выбрала открытые бутерброды, чай и блины.

Исследование

- * 1. Сколько будут завтракать человек?
 - * 4 человека
- * 2. Какую скатерть постелить?
- * Я постелила цветную скатерть
 - * Кто мне в этом поможет?
 - * Бабушка
 - * Какие продукты выбрать?
- * Экологические чистые, свежие продукты

* Для бутербродов мне понадобится блюдо, для чая кружка, для блинов тарелка глубокая. А еще мне понадобится нож. С ним надо быть очень аккуратным.

Требования к блюдам

- * Блюда должны быть приготовлены из экологически чистых продуктов.
- * Быть красиво оформлены.
- * Они должны быть вкусными.
- * Блюда должны быть сбалансированными.
- * А ещё полезными.

Бутерброды открытые.

* Рецепт:

- * Ветчина
- * Морковь отварная
- * Сыр твёрдый
- * Хлеб (нарезка)
- * Листья салата
- * Укроп
- * Зелёный горошек



Технология изготовления

- * На хлеб (нарезку) кладем ломтик сыра, из ветчины вырезаем ножки, ручки, туловище, голову, ушки и выкладываем на сыр. Из моркови вырезаем маленькую морковь и следочки и выкладываем на бутерброд. Потом кладем укроп и из зеленого горошка делаем глазки.

Приготовление чая.

* Ингредиенты:

- * Заварка чая
- * Кипяток
- * Сахар



* Приготовление:

- * 1. Воду закипятить в чайнике, залить чай, заваривать 5 минут.
 - * 2. Заварку, процедить через сито.
 - * 3. Добавляем сахар в заварку (по желанию), хорошо перемешать до полного растворения.
 - * 4. Разлить заварку в чашки, хорошо перемешать.
 - * 5. Готовый чай подавать к столу в чашках.

Блины

* Ингредиенты:

- * 5 полных с горкой столовых ложек муки
 - * 500 мл молока
 - * 2 - 3 яйца
 - * 1 столовая ложка сахара
 - * 1/2 чайной ложки соли
- * 1 столовая ложка (или чуть больше) растительного масла



Техника приготовления

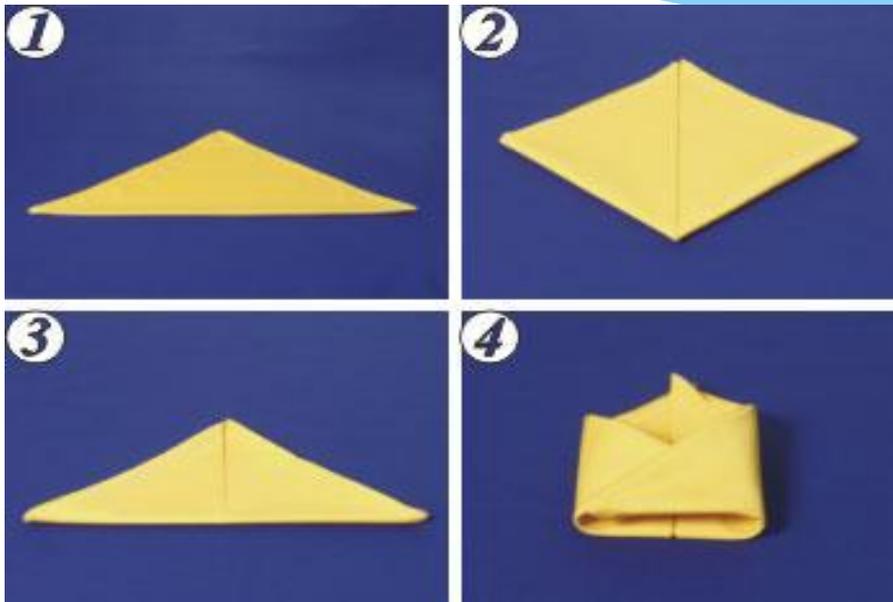
- * Влить молоко, всыпать муку, замесить однородное без комочков тесто.
- * В конце добавить растительное масло.
- * Сковороду для блинов хорошо разогреть и смазать маслом.
- * Выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета.

Я решила удивить своих близких
красивыми салфетками.

* Салфеткой «Арка-ворот»



Технология складывания салфеток



1. Исходно салфетка сложена по диагонали.
2. Два боковых угла совместите с вершиной треугольника.
3. Сложите фигуру по горизонтальной оси, подвернув нижний угол вниз.
4. Боковые углы загните вперед.
5. Теперь «арка ворот» обрела свою форму.

Салфетки готовы!!!

Подсчет затрат

Наименование	Количество на 1 человека	Рублей на 1 человека
Ветчина	7 ломтиков	52 рубля
Сыр (твердый)	7 ломтиков	42 рубля
Заварка	1 пакетик	1 рубль
Хлеб (нарезка)	1 ломтик	2 рубля
Зелёный горошек	2 горошины	2 рубля
Майонез	100 грамм	12 рублей
		Всего: 111 рублей

Всего будут завтракать 4 человека, а это значит что всего на 4 человека понадобится 444 рубля.

Оценка и самооценка

Эксперт	Оценка (самооценка)
Мама	«Всё было красиво украшено и вкусно! Мне понравился завтрак. А еще понравились красивые салфетки!»
Папа	«Мне очень понравилось! Было очень вкусно!»
Бабушка	«Бутерброды имеют оригинальный вид, продукты свежие, вкусные, красиво украшены. Закуска мне очень понравилась.»
Я	«Я думаю что у меня всё получилось вкусно, так как моим родным всё понравилось!»

Использованная литература

- * Сайт: <http://ru.wikipedia.org/wiki/>,
- * Бабушкина кулинарная книга.

Рекламный проспект

- * Наши блюда высший класс,
- * Их попробуешь у нас!
- * Хотя весь мир ты обойдешь,
- * Но такого не найдешь!





*Спасибо за внимание!!!