

Гаспачо

РАБОТУ ВЫПОЛНИЛИ:

Нехаева Яна и Пажгина Дарья

Актуальность. Прохладный, освежающий, с приятной кислинкой – томатный суп родом из Андалусии придётся по вкусу жителям любых широт!

Жители самой южной испанской провинции знают толк и в кулинарии, и в борьбе с летней жарой:

«гаспачо» легко готовить и приятно кушать; он не требует варки, содержит мало калорий, притом одновременно утоляет голод и жажду. В Испании «гаспачо» столь же популярен, как в России окрошка.

Проблема. Рецептов «гаспачо» существует несметное множество, причем каждый из них будет считаться самым настоящим и самым правильным.

Введение

Задачи

- ознакомиться с техникой приготовления блюда;
- выявить проблемы возникающие при приготовлении, а также найти способы их решения;
- приготовить блюдо «госпачо»;
- произвести экономическое и экологическое исследование;

Цель проекта:

- 
- 1.Повышение уровня интеллекта и эрудиции.
 - 2.Знакомство с блюдами других стран.
 - 3.Применение полученных знаний и умений для безопасного и быстрого приготовления блюда.

**Практическая
направленность**

- «гаспачо» первоначально был едой погонщиков мулов.
- Первой была белая версия этого супа: черствый хлеб, чеснок, оливковое масло, соль и уксус;
- «гаспачо» появился задолго до открытия Колумбом Америки и появления помидоров и перца в Европе;

История появления

Просмотрев несколько вариантов блюд . «зеленый гаспачо», «желтый или золотой гаспачо», «гаспачо-салат», «гаспачо с крабовыми палочками» Мы все же сделали свой выбор, он пал на «гаспачо с крабовыми палочками».



Банк идей

Обоснование выбора. Хотелось чего- то нового, интересного .
К тому же им можно заменить такое банальное блюдо как окрошка.

Описание изделия. Похоже как на суп, так и на салат.



Огурцы	49 руб
Помидоры	279 руб
Петрушка	36 руб
Крабовые палочки	90 руб
Томатный сок	58 руб
Лимоны	20 руб
Перец красный	104 руб
Итого:	636 руб

Экономическое обоснование

Это вкусное блюдо, достаточно простое и легкое в приготовлении.

Хорошо утоляет голод и жажду.



Реклама изделия

Думаю на первый раз у нас вышло неплохо, это довольно быстрое и полезное блюдо, можно подать его как на праздник, так же и в любой день.



Заключение
