

Кулинария

проект по технологии

«Праздничный сладкий СТОЛ»»

Проект выполнили учащаяся

7 «
« класса _____



Проблемная ситуация

Приближается праздник, и мы задумались как бы нам поздравить мою сестру с днём рождения. И как раз мы проходим раздел кулинария. Вот так у нас возникла идея поздравления. Мы решили приготовить праздничный сладкий стол. Чтобы проект получился удачным, нужно подумать:

1. Какие блюда приготовить
2. Как сервировать праздничный сладкий стол
3. Как правильно вести себя за столом
4. Какие сделать приглашительные билеты
5. Какие конкурсы провести для детей



Цель проекта

- ▶ Приготовить праздничный сладкий стол и пригласить всю семью и друзей



Задачи проекта

1. Разработать меню сладкого стола.
2. Приготовить кондитерские изделия, напитки.
3. Сервировать стол.
4. Сложить красиво салфетки.
5. Изготовить приглашения.



Меню.

1. Свежие фрукты в интересной нарезке.
2. Бисквит.
3. Вафли со сгущёнкой.
4. Фрукты в шоколаде.
5. Торт «Черепаша».
6. Торт «Долголетия».
7. Банановый коктейль
8. Банановое смузи



Вопрос 1

Сколько человек будет участвовать в празднике?

Семья и Друзья



Вопрос 2

Какой будем использовать стол?

Накроем 2 больших стола. Один для детей .
Другой для взрослых



Вопрос 3

Скатерть для сортировки стола ?

Накроем стол скатертью с героем мультфильма
София прекрасная



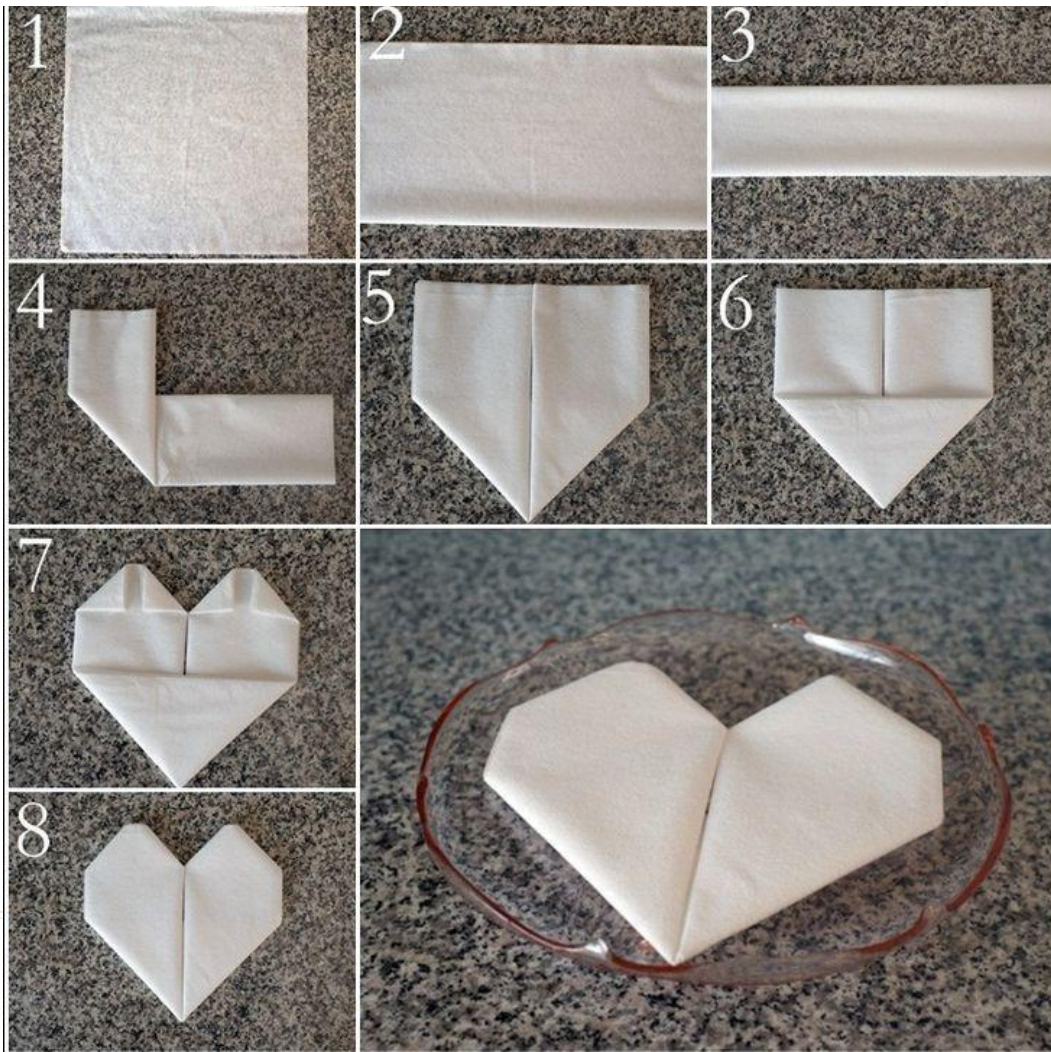
Конкурсы

1. Загадки.
2. Отгадай персонажа мультфильма по его изображению.
3. Шарик.
4. Крокодил.
5. Отгадай предметы на ощупь.
6. Отгадай еду по её вкусу.



Мастер-класс по сложению салфеток.





Вопрос 4

Какие будем готовить блюда и кондитерские изделия?

1. Свежие фрукты в интересной нарезке.
2. Вафли со сгущёнкой.
3. Фрукты в шоколаде.
4. Бисквитный торт.
5. Банановый коктейль
6. Банановое смузи
7. Торт черепаха
8. Торт долголетия



Вопрос 5

Какие напитки мы предложим к сладкому столу?

Сок и чай , компот , коктейль



Вопрос 7

Сервировка стола



Сад Мура

мастерская
оформления праздников
и кэнди баров





#emilycake

"КОМПОТ ИЗ ВИШНИ"

- Ингредиенты для "Компота из вишни":
- Вишня
- Сахар — 1 стак.
- Вода



Рецепт "Компот из вишни":

Вишню перебрать и промыть. Банки хорошо помыть и простерилизовать



В банку насыпаем примерно $1/3$ ягод, можно и меньше, но тогда вкус будет не такой насыщенный. Насыпаем туда-же стакан сахара. Если вишня очень кислая то можно добавить еще пол-стакана.



Заливаем вишню кипятком, закрываем стерилизованными крышками и закручиваем. Можно пару раз перевернуть, что-бы сахар растворился. Переворачиваем и укрываем одеялом. Как остынет, можно убирать.



Вопрос 8

▶ Как сделать приглашение ?



Дорогая Вера ! Приглашаю тебе на мое день рожденье, которое состоится 4 ноября в 12 00. жду тебя в кинотеатре « орбита ». Буду ждать .

Твоя подруга Марина!



Вопрос 9

Конкретное приготовление блюда?



Торт «Долголетие»

2 яйца, 1 п. маргарина, 1
разгосить в уксусе , и за
небольшими колобочкам
Сахара и 1ст. сметаны) и



, 2ст.л. молока.
ть, остудить и



«Торт долголетие»»

Тесто:

- ▶ 2 яйца
- ▶ 1 пачка маргарина
- ▶ 1.5 стакана сахара
- ▶ 0,5 чайной ложки соды пищевой
- ▶ Чуть-чуть уксуса.
- ▶ Мука

Крем:

- ▶ 1 стакан сахара
 - ▶ 1 стакан сметаны
- Глазурь:
- ▶ 3 столовых ложки сахара
 - ▶ 2 столовых ложки какао
 - ▶ 2 столовых ложки молока
 - ▶ Чуть-чуть маргарину



Расчёт расхода продуктов

Блюдо	Необходимые продукты	Количество продуктов
Торт «Долголетие»	Тесто: 2 яйца 1 пачка маргарина 1.5 стакана сахара 0,5 чайной ложки соды пищевой Чуть-чуть уксуса. Крем: 1 стакан сахара 1 стакан сметаны Глазурь: 3 столовых ложки сахара 2 столовых ложки какао 2 столовых ложки молока Чуть-чуть маргарину	2 яйца 1 пачка маргарина 1.5 стакана сахара 0,5 чайной ложки соды пищевой Чуть-чуть уксуса. Мука 1 стакан сахара 1 стакан сметаны 3 столовых ложки сахара 2 столовых ложки какао 2 столовых ложки молока Чуть-чуть маргарину



Свежие фрукты в интересной нарезке

Понадобится:

2 - 3 яблока

2 - 3 апельсина

Приготовление:

Раздумываем способы нарезки, нарезаем
фрукты, красиво подаем!



Бискви

Для теста:

5-яиц

1ст. сахара

1ст. муки

1ч. л. соды, гашенной
уксусом

Взбиваем миксером.

Т

Для крема:

3 белка

100 гр. сахарной
пудры

*Взбиваем
миксером.*

УКРАШАЕМ

!



Вафли со сгущенкой

- ▶ Приготовим тесто для вафель:
3 яйца взбить с 1 стак. сахара, 1,2 масла сливочного, 1,5 мука пшеничная
- ▶ Тесто готово!
Оно должно быть как на оладьи, не слишком густое, но и не слишком жидкое.
- ▶ По 1 ст. л. выкладываем тесто, закрываем вафельницу и жарим вафли.
- ▶ Сворачиваем в трубочку.
- ▶ Вытаскиваем и даём трубочке остыть!
- ▶ Заполняем трубочку сгущенкой приятного аппетита!



Вафли со сгущенкой

Название блюда	Необходимые продукты	Количество продуктов на одну порцию
Вафли со сгущенкой	3 яйца, 1 стак. сахара, масло сливочное, мука пшеничная, сгущенка	<p>Приготовим тесто для вафель: 3 яйца взбить с 1 стак. сахара, масло сливочное, мука пшеничная. Тесто готово! Оно должно быть как на оладьи, не слишком густое, но и не слишком жидкое.</p> <p>По 1 ст. л. выкладываем тесто, закрываем вафельницу и жарим вафли.</p> <p>Сворачиваем в трубочку. Вытаскиваем и даём трубочке остыть!</p> <p>Заполняем трубочку сгущенкой Приятного аппетита!</p>



Фрукты в шоколаде

Состав

Молочный шоколад

Фрукты (апельсины или мандарины, бананы, виноград, свежая клубника и т.п.)

Приготовление

Шоколад поломать на кусочки и растопить на водяной бане. Мандарины или апельсины очистить от кожуры, разделить на дольки.

Каждую дольку обмакнуть в растопленный шоколад, положить на пергаментную бумагу и убрать в холодильник до застывания шоколада (можно каждую дольку насадить на зубочистку, окунуть в шоколад, воткнуть зубочистки в яблоко и убрать в холодильник).



Фрукты в шоколаде

Название блюда	Необходимые продукты	Количество продуктов на одну порцию	Количество продуктов на 15 порций
«Фрукты в шоколаде»	Молочный шоколад, фрукты	2 банана, 2 яблока, 2 апельсина, 2 мандарина	3 банана, 3 яблока, 3 апельсина, 3 мандарина



Тесто:

Яйцо 6 шт.

Сахар 1 стакан

Мука 300 г

Сода 1 ч.л. (гашеная)



Крем:

Сметана 500 г (я беру 700-800 г)

Сахар 1 стакан

Ванилин - по вкусу

Масло сливочное 300 г



1. Сначала подготовим крем. Сметану смешиваем с сахаром и ванилином (или ванильным сахаром), как растворится сахар, добавляем растопленное масло, все хорошо перемешиваем. Отставляем, готовим тесто. Яйца взбиваем с сахаром, до однородности, добавляем соду гашеную и муку, перемешиваем (я все смешивала в комбайне венчиком для теста). Тесто готово.

2. Выкладываем тесто на противень маленькой ложечкой и выпекаем минут 5 при $t=220^{\circ}\text{C}$ до золотистого цвета.

3. Пока лепешки еще не остыли, снимаю их с противня и сразу кидаю в крем, там они плавают, пока я выкладываю следующую партию теста. Пропитанные лепешки внимаем из крема и складываем на блюдо в виде горки. Я в этот раз выстелила пленкой глубокую тарелку и складывала в нее, между слоями посыпала грецким орехом, но это уже отсебятина *mosking* в рецепте такого нет

4. После того как все перепекла, пропитала и выложила, оставила в холодильнике на 3 часа, потом перевернула на блюдо, нашу чудо-тарелочку и получила вот такую заготовок

5. В диаметре у меня 30 см, а в высоту по центру 8 см.

Украшаем по желанию, настроению и прочим параметрам. Я полила растопленной шоколадкой, больше мне не дали ничего сделать, поэтому оставила как есть.

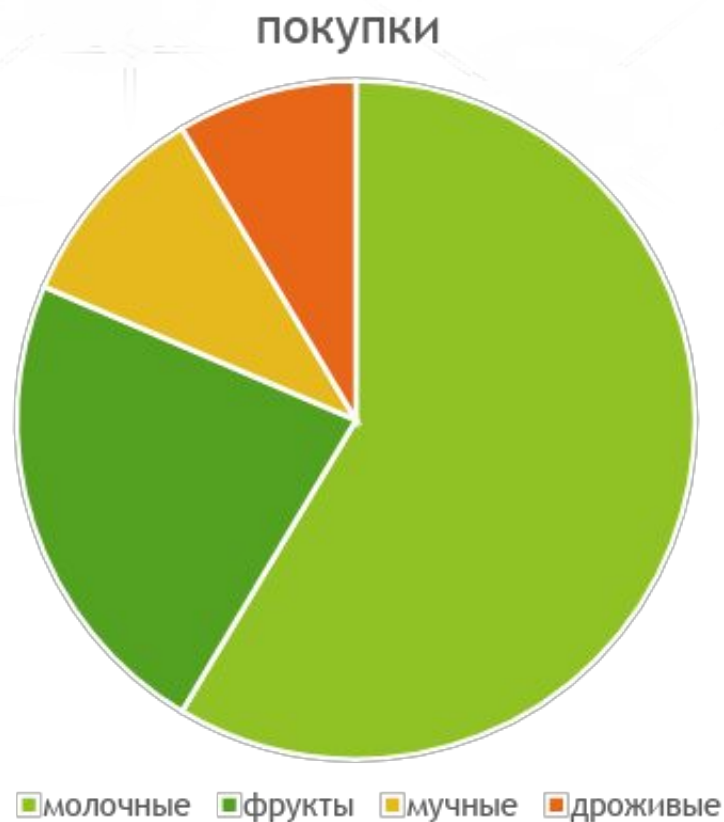
Приятного аппетита!



Блюдо	Необходимые продукты	Количество продуктов на 15 человек
Торт «Череп аха»	<p>Тесто: Яйцо 6 шт. Сахар 1 стакан Мука 300 г Сода 1 ч.л. (гашеная)</p> <p>Крем: Сметана 500 г (я беру 700-800 г) Сахар 1 стакан Ванилин - по вкусу Масло сливочное 300 г</p>	<p>Тесто: Яйцо 6 шт. Сахар 1 стакан Мука 300 г Сода 1 ч.л. (гашеная)</p> <p>Крем: Сметана 500 г (я беру 700-800 г) Сахар 1 стакан Ванилин - по вкусу Масло сливочное 300 г</p>

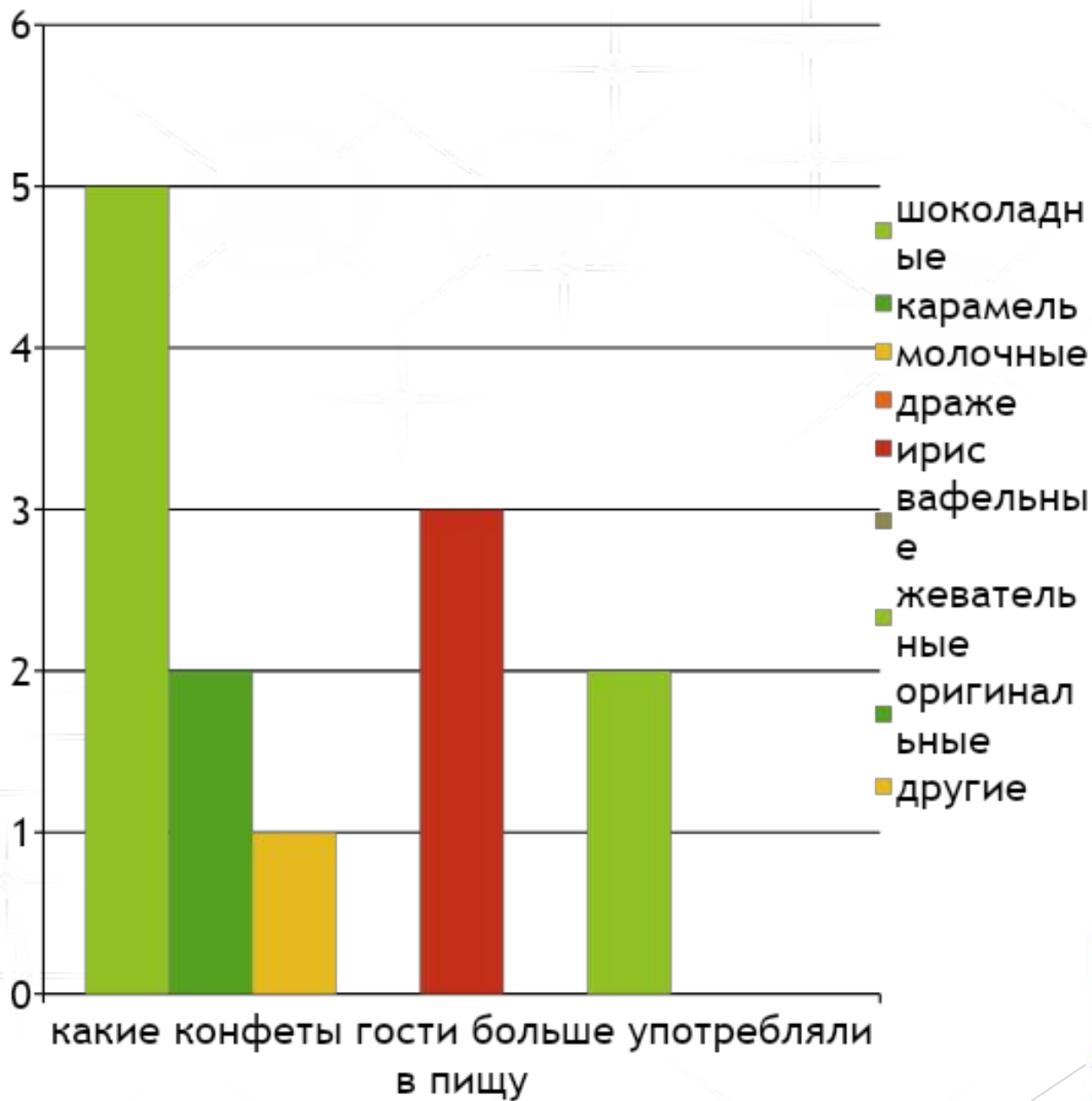


Расчет расходов продуктов



Результат количества присутствующих на празднике





1. Учебник «Технология. Технология ведения дома.» для учащихся 7 класса.
2. Интернет -ресурсы.

