

МБОУ «СОШ №2 с кадетскими классами»

Творческий проект: «Семейный ужин»

Проект
выполнила
ученица 7 «Г»
класса
Мелентьева
Полина

г.Великий Устюг
2017 год

Проблемная ситуация

Наша семья состоит из 3 человек:мама, папа,я. Так как мама и папа поздно приходят домой, я решила приготовить ужин.

Цель. Задачи

1. Провести исследование (какое?)
2. Найти рецепты и необходимые продукты
3. Составить меню
4. Приготовить ужин

Исследование

Я выбирала между 3 блюдами:
картофельный суп-пюре, вареный
картофель с селедкой и макароны с
соусом

Из напитков я выбирала между: соком,
морсом из клюквы и чаем

Так же я сделаю печенье «Хворост»

Вывод: я выбрала картофельный суп-
пюре, сок и печенье «Хворост» (поэтому,
где исследование)

Рецепт супа-пюре

Продукты на 3 порции:

- ✓ Масло сливочное – 25 г
- ✓ Лук репчатый крупный – 1 шт.
- ✓ Картофель (почищенный и порезанный кубиками) – 340 г
- ✓ Горячий куриный бульон – 875 мл
- ✓ Соль и черный молотый перец по вкусу
- ✓ Немного молока если это будет необходимо
- ✓ Зеленый лук (резанный) для украшения



Приготовление супа-пюре

1. В большой кастрюле разогреть сливочное масло, высыпать лук, хорошо перемешать, накрыть крышкой и томить на минимальном огне около 10 минут.
2. Высыпать в кастрюлю с луком резаный картофель, перемешать, посолить и поперчить, накрыть и готовить на среднем огне еще около 10 минут.
3. Добавить в кастрюлю с овощами бульон, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до мягкости картофеля, около 20-25 минут.
4. Убрать кастрюлю с плиты и помешивая, слегка охладить.
5. Охлажденные овощи вместе с жидкостью протереть через сито или пюрировать в кухонном процессоре. Перелить полученное пюре назад в кастрюлю, в которой варились овощи, на среднем огне довести картофельный суп-пюре до кипения, посолить и поперчить по вкусу. Если суп получится сильно густым, можно разбавить его молоком, доведя до нужной консистенции.
6. Подавать картофельный суп-пюре сразу же, украсив резаным зеленым луком.

Печенье «Хворост»

Продукты:

- ✓ Мука - 1,5 стакана
(220-240 г)
- ✓ Яйца - 2 шт.
- ✓ Молоко - 2 ст.
ложки
- ✓ Соль - 0,5 ч. ложки
- ✓ Масло
растительное -
200-300 мл
- ✓ Пудра сахарная -
2-2,5 ст. ложки



Приготовление:

1. Всыпьте муку и соль в миску.
2. Яйца взбейте с молоком
3. Яичную смесь влейте в муку. Замесите тесто, оно должно быть мягким, эластичным.
4. Разделите тесто на несколько частей, чтобы легче было раскатывать. Раскатайте как можно тоньше (1-1,5 мм). Чем тоньше раскатано тесто, тем вкуснее получится хворост.
5. Нарезьте раскатанное тесто

Итог.

Я приготовила семейный ужин и обрадовала родителей.

Маме и папе очень понравился ужин и они остались довольными. (расчет стоимости, сервировка)

4-