

# Творческий проект

## «приготовление воскресного обеда»

Подготовил ученик 6 класса : Узяков Данила

Учитель

Филиппова Елена Анатольевна

# ПРОБЛЕМНАЯ СИТУАЦИЯ

**В воскресные дни все члены нашей семьи  
Обедают вместе. И для них я решил  
приготовить обед.**

# цель и задачи проекта

1. Устроить воскресный обед.
2. Разработать меню обеда.
3. Приготовить обед из выбранных блюд.
4. Сервировка стола.
5. Правильно подать приготовленные блюда.
6. Убрать со стола после обеда.

# ИССЛЕДОВАНИЕ

**Вопрос 1. сколько человек будут обедать?**

**Ответ: 4 человека.**

**Вопрос 2. Какое блюдо будет первым?**

**Ответ: Щи**

**Вопрос 3. Из чего будет приготовлено второе блюдо?**

**Ответ: Из картофеля.**

# РЕШЕНИЕ

Я буду готовить обед для 4 человек. Меню будет состоять из щей, супа-пюре из картофеля. Стол застелю скатертью, салфетки сложу в треугольник.



## Состав:

- ✓ На 3-х литровую кастрюлю: 600 г мяса на кости,
- ✓ 1 морковь, ✓ 2 луковицы, ✓ 500 г картофеля,
- ✓ 500 г квашеной капусты без сока (отжатой),
- ✓ 2-3 ст. л томатной пасты, ✓ 50 г сала для за жарки, ✓ соль, перец, ✓ 2-3 лавровых листа

## Приготовление:

1. Сварить бульон. Мясо разобрать от кости, нарезать кусочками.
2. Лук мелко нарезать, морковь нарезать, вкинуть бульон половину лука и морковь. Варить 3- 5 ми
3. Картофель очистить, нарезать кубиками или брусочками, добавить в бульон и варить до готовности (примерно 5-8 минут).
4. Капусту отжать от сока, измельчить. Добавить в бульон вместе с мясом и томатной пастой, варить 3-5 минут, добавить соль и специи по вкусу.
5. Сало мелко порезать, выложить на горячую сковородку вместе с луком, жарить до золотистого цвета. Добавить в щи.
6. Довести до кипения, выключить и дать настояться



# Суп-пюре из картофеля



Наименование продуктов	Брутто г	Нетто г
Картофель	240	180
Морковь	12	10
Петрушка корень	6	5
Лук репчатый	24	20
Мука пшеничная	10	10
Масло сливочное	10	10
Молоко	75	75
Яйца	¼ шт.	5
Бульон или вода	375	375

**Выход:** 500 г.

**Технология приготовления:** картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности, кладут петрушку (корень), затем пассерованные морковь и лук репчатый, варят до готовности, протирают. Протертые овощи и соединяют с соусом белым, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют лезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

# самооценка и оценка

**Все сказали, что обед получился вкусным и сытным. Мне понравилось работать с этим проектом. Работая над проектом, я много узнал о блюдах. Мне захотелось почаще экспериментировать на кухне, готовить вкусные блюда.**