

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.