



# « ПРАЗДНИЧНЫЙ СЛАДКИЙ СТОЛ »

Творческий проект выполнила Молькова Лера.

# 1) Проблемная ситуация.

В 7 классе заканчиваются уроки по кулинарии. Очень жаль, ведь это наши любимые уроки. Мы решили приготовить праздничный сладкий стол к 8 марта и пригласить на него наших мам и бабушек. Это будет репетицией сладкого праздничного стола у себя дома. Однако надо учесть, что наши некоторые гости – пожилые люди и им нельзя есть много сладкого. Чтобы проект получился удачным, нужно подумать:

- ~ какие блюда приготовить ( меню сладкого стола ), учитывая пожелания наших гостей.
- ~ как сервировать праздничный сладкий стол.
- ~ как правильно вести себя за столом ( этикет ).
- ~ какие сделать приглашительные билеты.



## 2) Цель и задачи проекта.

- 1) Устроить праздничный сладкий стол в классе. Пригласить гостей.
- 2) Разобрать меню сладкого стола.
- 3) Приготовить кондитерские изделия, напитки.
- 4) Сервировать стол.
- 5) Украсить стол.
- 6) Сложить красиво салфетки.
- 7) Изготовить приглашения.



### 3) Исследование.

Меню праздничного сладкого стола может состоять не только из тех кондитерских изделий, которые мы научились готовить на предыдущих уроках, - блинов или блинчиков, печенья, пирожных и т.д. Можно попробовать приготовить что-нибудь новое.

Подумаем, от чего зависит меню праздничного сладкого стола:

1. От того, какие продукты есть в наличии, а какие нужно купить в магазине;
2. От вкусовых предпочтений участников праздника;
3. От количества калорий, содержащихся в приготавливаемых блюдах.

### 3) Исследование и вопросы.

- **Вопрос 1.** Сколько человек будет участвовать в празднике?

**Ответ 1:** 14 девочек, 9 мам, 4 бабушки. Всего – 27 человек.

- **Вопрос 2.** Какой будем использовать стол?

**Ответ 2:** накроем один большой стол, так будет уютнее.

- **Вопрос 3.** Каким столовым бельём сервировать стол?

**Ответ 3:** приготовим для каждого участника красивые одноразовые салфетки.

- **Вопрос 4.** Какие будем готовить блюда и кондитерские изделия?

**Ответ 4:** каждая бригада приготовит мелкие кондитерские изделия, чтобы их хватило всем в ассортименте. ( слоёные бантики, безе, пирожные « картошка » )

- **Вопрос 5.** Какие напитки предложить к сладкому столу?

**Ответ 5:** чай, лимонад из лайма.

- **Вопрос 6.** Какие сделать приглашения?

**Ответ 6:** приглашения сделаем на компьютере с помощью программы Microsoft Word.



## 4) Расчёт расхода продуктов.

Блюда	Необходимые продукты	Количество продуктов на 1 человека	Количество продуктов на 27 чел.
Слоённые бантики	Слоённое тесто Сахарный песок Растительное масло	25 г 1 ч. ложка 0,5 ч. ложки	675 г 27 ч ложек 13,5 ч ложек
Безе	Яйца Сахарная пудра Мука Шоколад Ванильный сахар	0,4 шт 0,1 стакана 7,5 г 12,5 г 0,1 пакетика	10,8 шт 2,7 стакана 202,5 г 337,5 г 2,7 пакетика
Пирожные «картошка»	Печенье Масло сливочное Молоко сгущённое Какао-порошок	100 г. 40 г 1,5 ст ложки 0,5 ч. ложки	2700 г 1080 г 40,5 ст ложки 13,5 ч ложки
Чай	Чайные пакетики Сахар-песок	1 пакетик 2 ч ложки	27 пакетиков 54 ч ложки
Лимонад из лимона		1 маленькая бутылка	27 маленьких бутылок

## 5) Самооценка и оценка.

Праздник удался Приглашённые родственники попробовали все наши сладости и очень хвалили нас. Гости тоже пришли не с пустыми руками. Бабушки испекли вкусные пироги с малиной и щавелём (мои любимые). А мамы купили нам шоколадки.

**Источники информации, использованные при выполнении проекта:**

- 1) Учебник
- 2) Интернет.

**Надеюсь, 5!)**