




# Презентация по технологии для 5 класса

*По теме: «Приготовление блюд из  
фруктов»*

*Учитель: Степанова Н.В.*



# *Салат из груш, грейпфрута и банана с мятой*

## **Состав:**

на 2 порции:

1 спелый банан

1 грейпфрут

1 груша

50 гр. сыра Пармезан

## **Соус:**

4 листиков мяты

1 ст.л. лимонного сока

1 ст.л. грейпфрутового сока

**Приготовление:**  
*Груши порезать кубиками.*





*Грейпфрут очистить от кожуры  
и пленок и крупно порезать.*



*Бананы почистить и порезать  
кружочками.*





Встряхнуть форму с фруктами, чтобы выделившийся сок грейпфрута покрыл бананы и груши, таким образом они не потемнеют.

В ступку положить порванные листики мяты и цедру лимона, добавить сахар и соль.





*Добавить в ступку  
растительное масло, лимонный и  
грейпфрутовый сок. Перемешать  
и вылить в салат.*



*Пармезан натереть на крупной терке.*





*Выложить салат на тарелку,  
присыпав сверху сыром.*

*Для приготовления постного или  
вегетарианского блюда не добавлять  
сыр.*



# Фруктовый салат "Мечта"



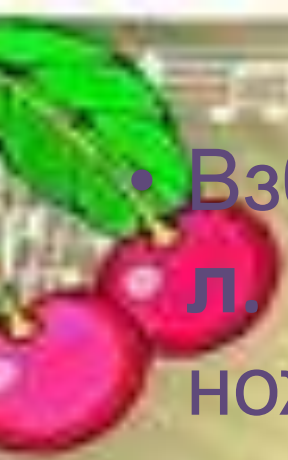



# Одна порция

- *Горсть изюма и несколько черносливин хорошо промойте горячей водой.*
- *Залейте яблочным или виноградным соком.*
- *Затем процедите ягоды и слегка отожмите.*
- *Чернослив порежьте.*





- 
- Взбейте **100гр нежирного творога** и **1 ч. л. меда**, добавьте корицу на кончике ножа.
  - Понемногу вливайте сок, в котором были сухофрукты, пока творог не приобретет **консистенцию густой сметаны**.
  - Нарезьте **спелую хурму** и слегка разомните ее вилкой.
- 

- Добавьте зеленое яблоко без кожуры, порезанное тонкими ломтиками, 1 ст.л. обжаренных на сухой сковороде овсяных хлопьев и сухофрукты.
- Выложите в салатник и полейте творожным соусом.
- Посыпьте сверху любыми орехами.





# Торт из фруктов





# Ингредиенты:

- сметана - 800 грамм
- сахар - 1 стакан
- желатин - 1 пакетик
- апельсин - одна штука
- киви - две штуки
- банана - две штуки
- печенье - 400-500 грамм
- ванильный сахар - по вкусу







## Способ приготовления:

Желатин всыплем в холодную воду и дадим набухнуть. Затем поставим на небольшой огонь и доведем до полного растворения. Охладим.

Затем бананы, киви и апельсин помоем, почистим и нарежем кружочками, а апельсин дольками.






Охлажденный желатин смешаем со сметаной. Дальше форму для выпекания застелить пищевой пленкой, выложим кружочки киви, а по бокам выложим печенье. Затем нальем немного сметаны смешанной с желатином, выложим кружочки бананов, дольки апельсинов, кусочки печенья и так повторять слоями. Выложим слои пока не кончатся все ингредиенты.

Последний слой должен быть печенье.







После этого торт накроем пищевой пленкой и поставим в холодильник на 2-3 часа. Затем вынем из холодильника, снимем пленку и перевернем торт на блюдо. Снимем оставшуюся пленку и посыплем торт тертым шоколадом.

Торт из фруктов готов.

Приятного чаепития!

