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**.
- Нарежьте **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 остальную пленку и посыплем торт тертым шоколадом.

Торт из фруктов готов.

Приятного чаепития!