Урок 1: « Украшения из овощей. Пингвин из баклажана».

Учитель технологии МОУ СОШ №25 города СОЧИ Краснодарского края Гамова Анжелика Леонидовна.

Цель работы:

Развивать эстетические навыки.
Ознакомить со способами и вариантами оформления блюд овощами. Научить изготавливать пингвина из баклажан.
Приобщать учениц к духовной красоте, изяществу, фантазии..
Продолжать развитие творческих способностей, умению оформлять блюда. Развивать внимание, усидчивость, вкус.

Нам потребуется:

Баклажан

Морковка

Маслины

Виноград

Зубочистки.

Для того чтобы пингвин прочно, вертикально стоял - отрезаем небольшой кусок от основания.

Выбираем месторасположение носа.

Затем необходимо закрепить нос. Для этого берем морковь и вырезаем небольшую пирамидку.

Вырезаем пирамидку из морковки.

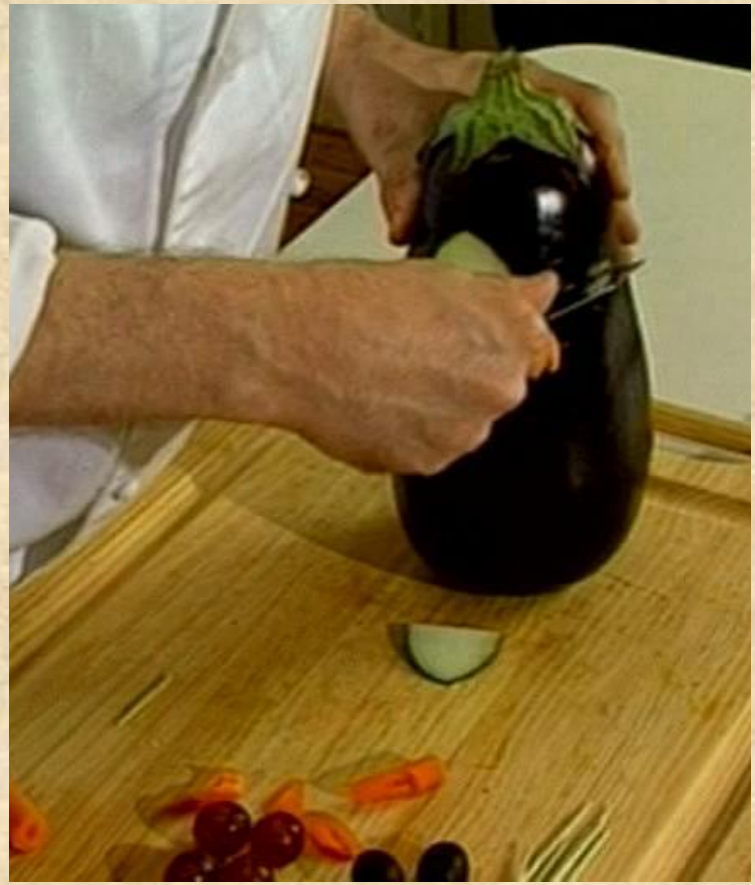
Втыкаем в пирамидку небольшой кусок зубочистки.

Наколоть конус морковки зубочисткой.

Закрепить клюв на баклажане.

Выбрать месторасположение глаз. Сделать надрез снизу.

Затем сверху срезаем кожуру до нашей отметки. Если что можно подкоррек тировать вообража емый глаз.



Таким же образом оформляем второй глаз.

Теперь приступаем к выполнению крыльев. Делаем глубокие полукруглые прорези с двух сторон.

Прорези с одной стороны, и с другой стороны надрезаем не до конца.

На внешней стороне крыльев с обеих сторон вырезаем зубчики.

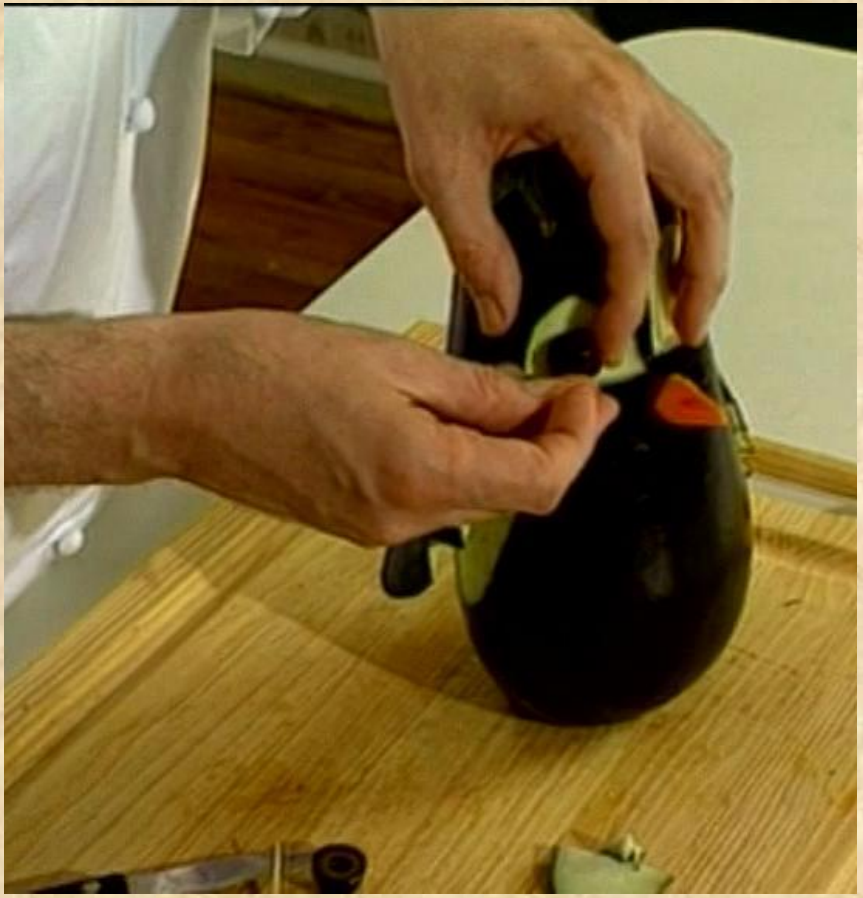
Работу стараемся выполнять аккуратно, внимательно.

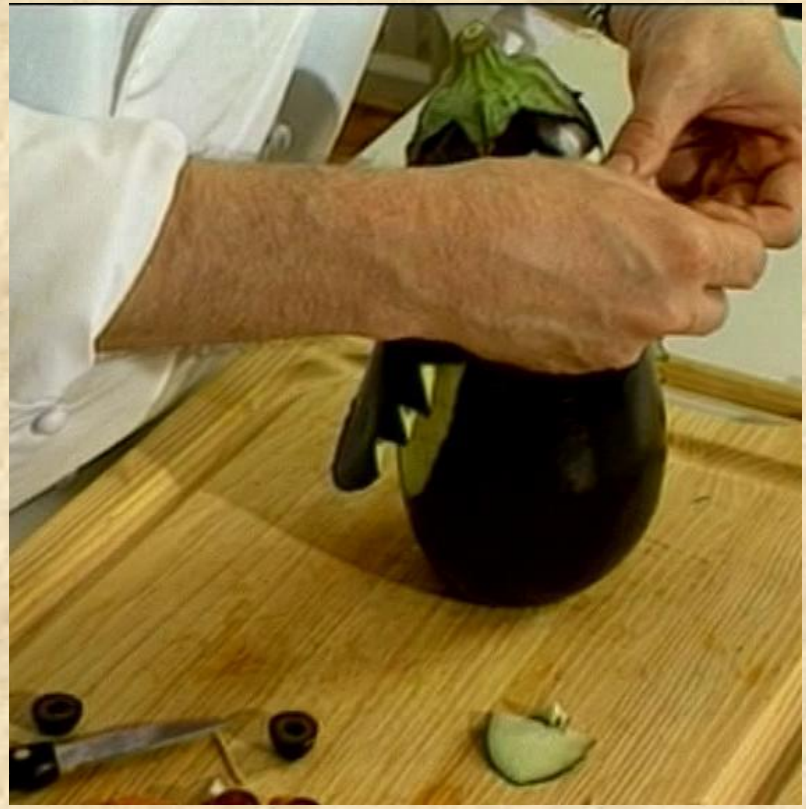
Чтобы крылья были отделены от тела пингвина используем подпорки. Для этого мы используем морковку.

Кусок морковки
вставляем под крыло.

Разрезаем маслины пополам и прикрепляем с помощью зубочистки.

Для глаз используем маслины.





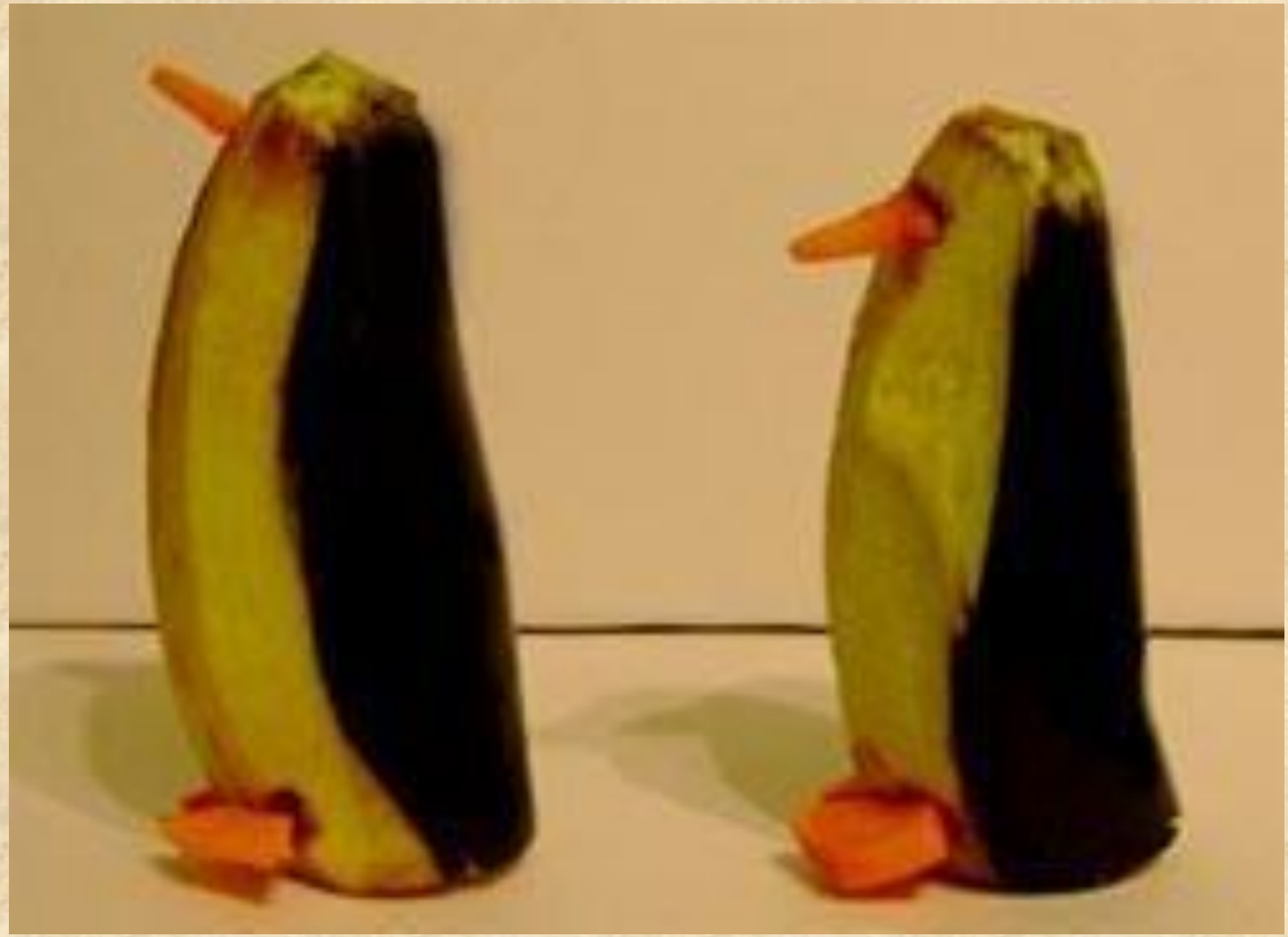
Срезаем кусочек брюшка.

Для пуговиц на груди можно использовать различные продукты: морковь, вишню, виноград, оливки, маслины и т. д.

Пуговицы.

Разрезанные пополам виноградинки, крепим с помощью зубочистки.

Пингвины из баклажан.Вариант 2.



1

2

3

4

5

6

7

4

5

6

7

8

9

10

11

Изготовление пингвинов. Вариант 3.

Ингредиенты:
1 Баклажан
1шт.Виноград
1 Половинка Паприки(по Цвету на Ваше Усмотрение)
Морковка
2шт.чёрн.Оливок
6 Зубочисток

Источник рецепта: Кул.Книга "Фантазии из Овощей и Фруктов"М. Калдирола,С.Барцетти

Фильм: Украшения праздничного стола за 6 минут. Автор: Теодор Барта

http://cooker66.ya.ru/replies.xml?item_no=756

http://delkipodelki.ru/Iz_Prirodnogo/20_Pingvin.html

http://www.myjulia.ru/post/187311/