

ТВОРЧЕСКИ ПРОЕКТ

« Кулинария »

*Творческо-исследовательский проект по
технологии.*

**« Кулинария – это не только вкусно, но
и интересно»!**

Обоснование проекта

Выбор и обоснование темы проекта Кулинария – десятая муза человечества. Многие из нас любят готовить, готовим дома, готовим на работе, и это приносит радость в нашу жизнь. Кулинария – неотъемлемая часть нашей жизни. Мы открываем все новые и новые блюда, разные вкусы. Ведь это так интересно! Если одно и то же блюдо приготовить с разными приправами, то и вкус будет разным. Некоторые люди готовят не задумываясь, просто чтобы поесть. Но ведь кулинария – целое искусство. Искусство приготовления пищи. Правильно смешать все ингредиенты, подобрать правильное количество того или иного продукта, красиво подать блюдо... Так почему бы не устроить из приготовления пищи увлекательное занятие? Ведь без пищи, а значит и кулинарии, мы бы не существовали. Нам приятнее есть к тому же и красиво оформленные блюда, что-то удивительное и вкусное, конечно же. Можно даже попробовать придумать что-нибудь самому. Именно поэтому я выбрала тему «Кулинария». Я пока еще не могу приготовить любое блюдо идеально, но кое-что я уже умею. И очень хочу научиться хорошо готовить. Кулинария – это искусство, требующее больших затрат времени и сил. Но чем чаще вы будете готовить, тем опытнее станете в области кулинарии.

Цель проектирования

1. Проверить свои кулинарные способности.

Выбор наилучшей идеи

Идея № 1- Игрушки для игровой.

Идея №2- Кулинарный праздник « Кулинария – это не только вкусно, но и интересно»!

Идея №3- Театральные костюмы для школьного театра.

Критерии	№1	№2	№3
Сложность темы	+	+	+
Проверка способностей	+	+	+
Творчество	+	+	+
Оригинальность	+	+	+
Собственный интерес	-	+	-

Вывод: По критериям самый интересный, но не менее сложный проект « Кулинария – это не только вкусно, но и интересно»!

И мне этот проект поможет раскрыть мои педагогические и организаторские способности.

Затраты на праздник.

Ингредиент	Количество	Стоимость
1.Яйца	2 шт.	Свои
2.Сахар	1 стакан	Свои
3.Сливочное масло	100гр	Свои
4.Мед	2 столов. ложки	Свои
5. Сгущенка	1 банка	Свои
6. Сода	1,5 стл. ложки	Свои
7. Мука	3 стакана	Свои
8.Сметана	1 банка	Свои
9. Шоколад	1 плитка	40 р

Способ приготовления

Готовим тесто для коржей, смешав яйца, сахар, мед, муку и соду, а потом делим его на 7 равных частей и каждую раскатываем достаточно тонко.

Выпекаем коржи при температуре около 220 градусов до красного цвета.

Вынимая коржи из духовки, сразу обрезаем их по нужной форме, а обрезки помещаем в еще теплую духовку, чтобы они подсушились.

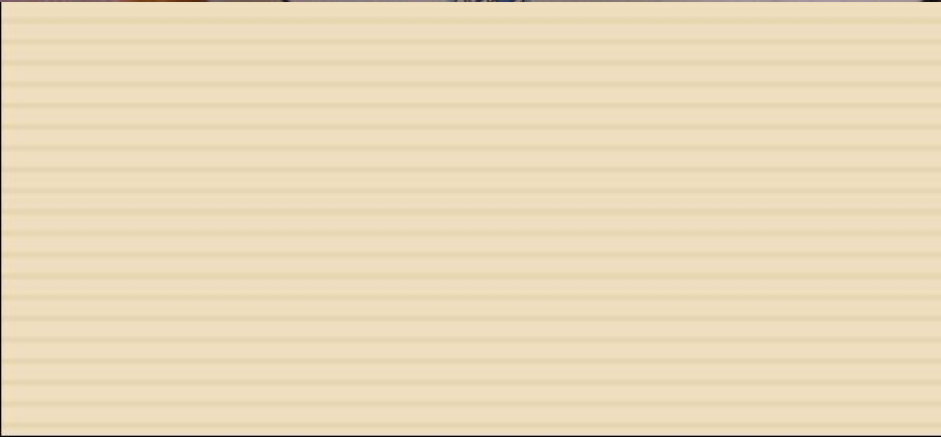
Хорошенько взбиваем миксером сметану с сахаром.

Собираем торт, намазывая каждый корж кремом. Также хорошо промажем бока и верх торта.

Обрезки натираем на терке или толчем, и посыпаем ими торт.

Получившийся медовик оставляем на час при комнатной температуре для пропитки, но в идеале он должен потом еще 10-12 часов постоять в холодильнике.







Выполнила: Мануилова Дарья 9 "А" класс.