

Первые блюда.

Проект создан для учащихся 7 класса

Руководитель проекта:

учитель технологии. Обслуживающий труд

Семёнова Ольга Юрьевна

Цель проекта:

- *Познакомить учащихся с ассортиментом продуктов для приготовления первых блюд;*
- *Познакомить с полезными свойствами продуктов;*
- *Учить приготовлению супа, определять степень готовности блюда;*
- *Формировать навыки соблюдения санитарно-гигиенических правил при работе с пищевыми продуктами;*
- *Проинструктировать учащихся об охране труда при кулинарных работах;*
- *Воспитывать умение экономного ведения хозяйства.*

Задачи проекта:

- *Сформировать у учащихся интерес к готовности соблюдения правил в приготовлении первых блюд;*
- *Развивать творческие способности;*
- *Узнать как питаются учащиеся нашей школе.*

Основополагающий вопрос:

*«Для чего нам нужны
первые блюда?»*

Проблемный вопрос
*«Какие продукты
используются в
приготовлении
супа?»*

График работы:

*Продолжительность занятий
над созданием проекта
4 недели*

5 уроков – подготовка проекта

1 урок - защита проекта

Часы работы:

Среда - с 11.00 – 13.00

Четверг - с 11.00 – 13.00

Об уникальной истории супа

- Многие супы имеют свою уникальную историю возникновения. Есть супы, которые по праву могут гордиться своим благородным происхождением. Так, по легенде, знаменитый луковый суп появился благодаря Людовику XV: как-то поздно ночью французский король проголодался, однако в охотничьем домике не нашлось ничего кроме лука, масла и шампанского, которые и послужили основой этого прекрасного блюда. Традиционный испанский суп гаспачо, напротив же, изначально был едой простых погонщиков мулов: не было лучше средства, чтобы в жару утолить и жажду, и голод. Постепенно холодный суп родом из жаркой Андалусии стал невероятно популярен сначала среди жителей всей Испании, а затем и целого мира! В Древней Руси тоже существовало разделение супов. В частности, щи делились на «бедные» и «богатые» по принципу содержания в них необходимых калорийных продуктов. В зажиточных домах готовились традиционные густые наваристые щи, называемые «богатыми», а вот щи, приготовленные хозяйкой только на воде, капусте и луке, называли «пустыми».
- Иногда появлением прекрасных супов в мировой кухне мы обязаны традиционным промыслам, существующим в том или ином регионе. Когда-то прованские рыбаки, чтобы спасти остатки непроданного улова, были вынуждены варить из него суп. Казалось бы, речь идет о необходимости, а явно не о попытке создать очередной кулинарный шедевр! Однако именно так во французском Марселе появился буйабес – рыбный суп, считающийся в наши дни одним из самых изысканных блюд во всем мире. Согласно правильной рецептуре в буйабес входит пять основных сортов рыбы (морской скорпион, морской петух, морской черт, морской черт и сан-пьер) и большое количество мелкой рыбешки самых разных видов.
- Встречаются и такие супы, которые разительно отличаются от распространенного классического представления о супе как о жидком блюде. Так в немецкой кухне особое место занимают необычные супы «айнтопфы». В айнтопф принято добавлять все, что найдется в доме: мясо, сардельки, колбаски, фасоль, овощи и т.д. Неудивительно, что «правильный» айнтопф получается действительно очень густым.

Классификация супов:

- *Виды заправочных супов*

Кухня народов мира:

- *Русская кухня;*
- *Венгерская кухня;*
- *Японская кухня;*
- *Грузинская кухня;*
- *Белорусская кухня;*

Подведение итогов:

***Графический диктант: вопросы
устного опроса***

Справочная литература

- 1. http://www.campbellsoup.ru/interest/soups_different_countries/0008739/
- © 2007 Campbell Soup Company История первых блюд
- 2. http://revolution.allbest.ru/cookery/00026137_0.htm
<http://www.eda-server.ru> Русская и советская кухни” В.В. Похлебкин