

ГКООУСТ для детей, нуждающихся в длительном лечении
«ДСШИ»

Творческий- исследовательский проект по
технологии
«Итальянская Кухня. Пицца».



Выполнила : Потапова Яна 9 класс.

Руководитель: Жувага Л.А.

Я выбрала эту тему, потому что:

1. Я очень бы хотела побывать в Италии и узнать о традициях , особенностях Итальянской кухни.
2. В Итальянской кухне очень много оригинальных и интересных блюд , мне захотелось узнать о них побольше.

Цели и задачи моего проекта:

Цель проекта: Познакомиться с особенностями Итальянской кухни.

Задачи проекта:

1. Побольше узнать о культуре питания Италии;
2. Научиться готовить;
3. Приготовить пиццу.



Я выдвинула гипотезу:

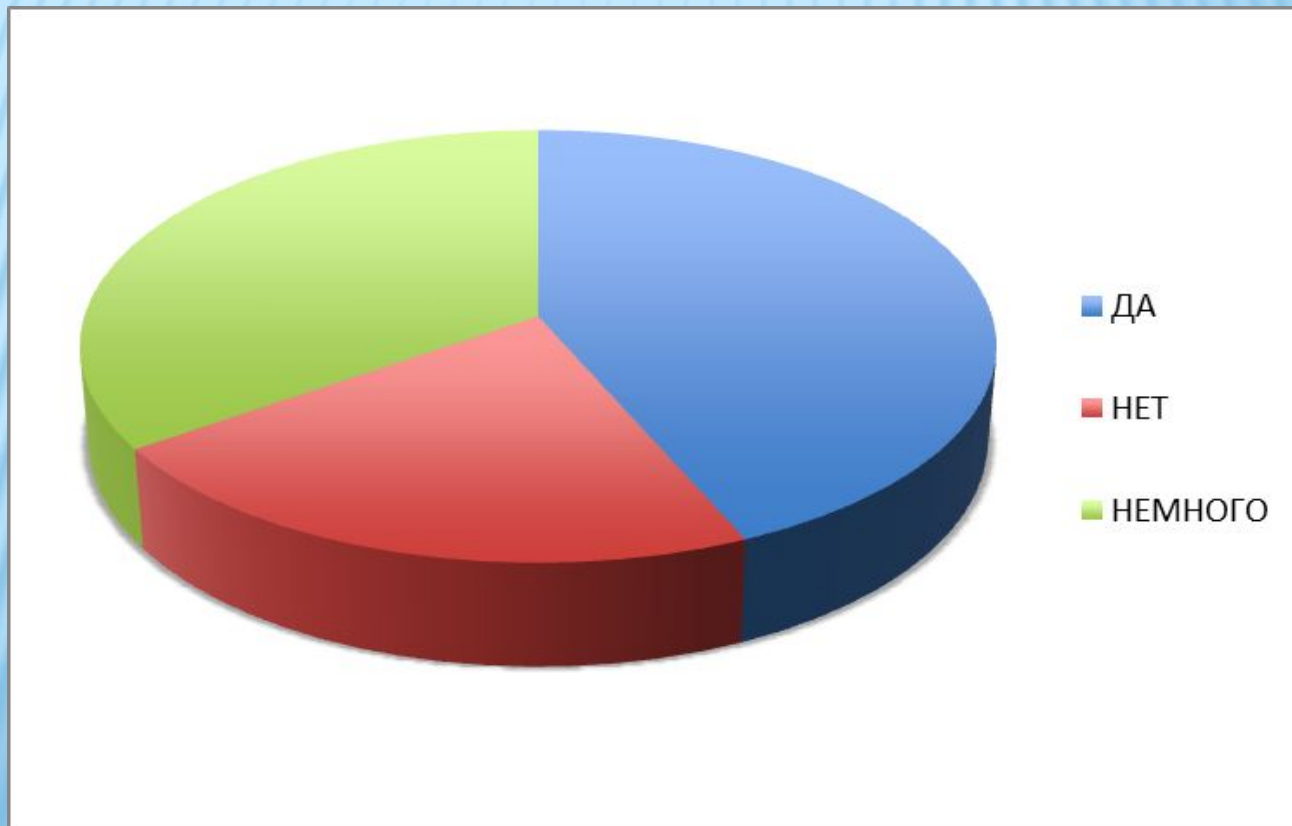
Если изучить рецепты и традиции Итальянской кухни, то я смогу приготовить вкусное блюдо, или к примеру провести какой – либо ужин в Итальянских традициях или вечеринку для друзей с дегустацией Итальянского блюда.

Исследование:

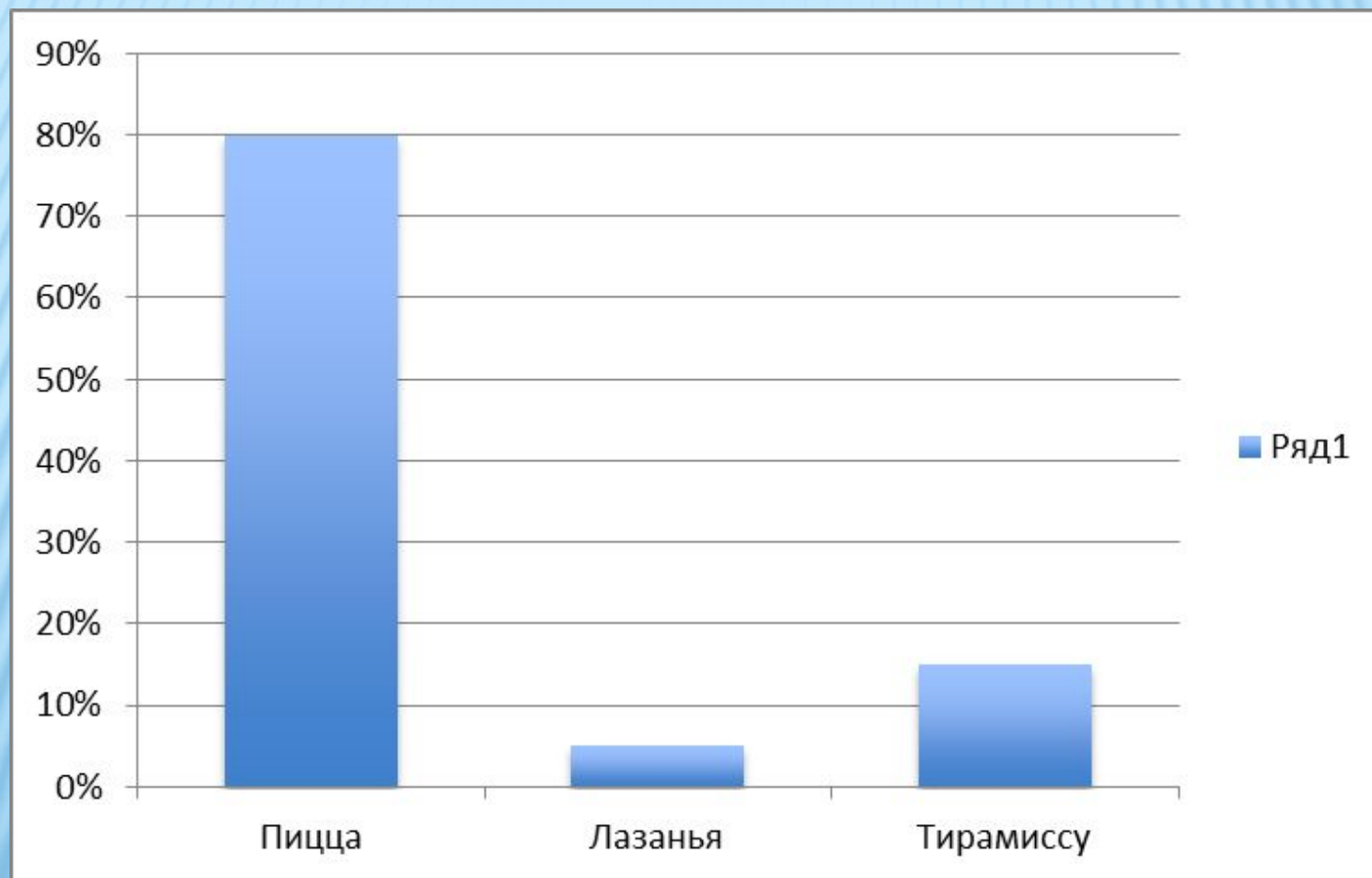
Я опросила 20 человек :

Я задала 2 вопроса:

1. Знакомы ли вы с Итальянской кухней ?



2. Какие блюда итальянской кухни вам нравятся больше всего ?

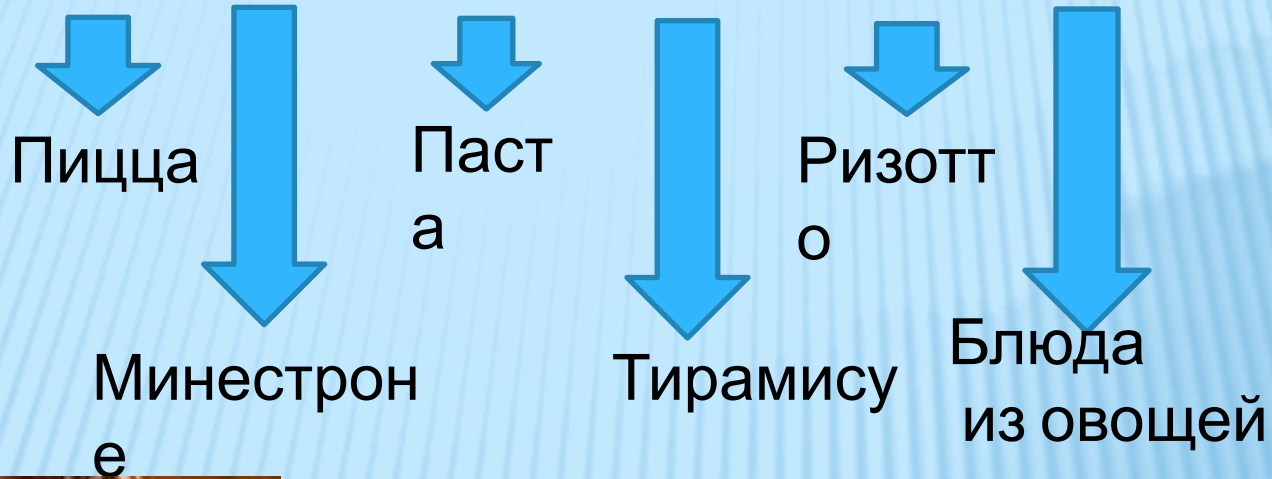


Исследование:

- По результатам исследования я выяснила, что только 35% из опрошенных знакомы с итальянской кухней, а остальные 65% знакомы немного или не знакомы вообще. Самыми знаменитыми были названы такие блюда как пицца, лазанья и торт тирамису, остальные особенности кухни опрошенным не знакомы.

Разработка идей

Традиционная Итальянская Кухня



ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ признана не только одной из лучших в мире, но и одной из самых модных в настоящее время.

Используются:

- ✓ овоци,
- ✓ морепродукты,
- ✓ говядина и нежирная свинина,
- ✓ птица,
- ✓ фрукты и ягоды,
- ✓ сыр,
- ✓ бобовые (фасоль, горох) и рис.



Национальным блюдом итальянцев являются макароны, все блюда из которых называются общим словом "*ПАСТА*".



Удивительно, но все "пасты" с ароматными соусами в итальянской кухне относятся к первым блюдам, как и супы.

Из супов обязательно стоит попробовать **Минестроне**, который подают с зеленым итальянским соусом "**песто**" (обычно его готовят из базилика, оливкового масла и кедровых орехов).



Пицца – ещё одно кулинарное изобретение итальянцев. Считается, что родина пиццы – Неаполь, но миланцы с этим утверждением не согласны и презентуют миру рецепт за рецептом этого простого, но очень вкусного блюда.





Культура и традиции питания в Италии схожи с Европейской кухней . У итальянцев есть обед , завтрак и ужин. Давайте посмотрим , как питаются истинный итальянец!

Завтрак в

Италии:

Итальянский
Капучино



Ча
й



Йогур
т

Булочки,
багеты



Хлопья

Ужин в и Италии

Поджаренные кусочки ветчины в чесночном соусе.



Чашечка кофе.



Тирамису.

Спагетт
и.

Интересные факты:

В зимний период итальянцы предпочитают калорийные блюда, способные согреть и защитить от простуды одним из таких блюд является пицца. Проанализировав все варианты, я решила остановить свой выбор на пицце. Мне захотелось познакомиться с историей пиццы и приготовить это блюдо.



Из истории пиццы.

- Она насчитывает уже не одно столетие. Появилась пицца на Апеннинском полуострове, земле древней Римской империи — в современной Италии. Слово pizza близко словам (тарелка) и (площадь). Не правда ли: плоская, как блюдо, на котором она лежит, пицца и выглядит как декоративная тарелка.

Выбор рецепта.

- Я выбрала рецепт пиццы, потому что она вкусная, требует минимальных материальных затрат и легка в приготовлении. В проекте я представила мастер-класс приготовления пиццы.

Как готовить пиццу?

Для приготовления нам потребуется:

Наименование продукта	Кол-во
Тесто дрожжевое слоёное	1 пачка
Консервированные шампиньоны	1 банка
Копчёная колбаса 300 г	300 г.
Помидоры 2 шт	2 шт
Майонез	1 уп
Сыр мягких сортов	200 г.
зелень	1 пучок
Итого	

Технология выполнения:

Аккуратно положить тесто на сковороду
слоем 0,5 см.



Выложить на тесто консервированные грибы.



Колбасу



Нарезать помидоры тоненькими кружочками,
выложить на
колбасу и прижать ладонью.



Смазать начинку пиццы майонезом



Натереть сыр и выложить его на пиццу. Запечь пиццу в духовке при температуре 200 С в течение 30-40 минут.



На приготовленную пиццу выложить зелень и маслины, по желанию.



И вот ,что у меня получилось



Экономический расчет

Наименование продукта	Цена	Кол-во	Стоимость
Тесто дрожжевое слоёное	45	1 пачка	45
Консервированные шампиньоны	70	1 банка	70
Копчёная колбаса 300 г	300	300 г.	90
Помидоры 2 шт	140	2 шт	70
Майонез	25	1 уп	25
Сыр мягких сортов	250	200 г.	50
зелень	15	1 пучок	15

Экономический расчет

- Не смотря на то, что пицца обошлась в 375 рублей, но если покупать или заказывать в пиццерии, то она обошлась бы дороже. И моя пицца намного вкуснее.

Анализ и оценка работы

- ▣ Я получила удовольствие, делая пиццу и она получилась такой вкусной.

Вывод:

- ▣ Я познакомилась с культурой питания и с особенностями Итальянской кухни, выполнила практическую работу, в которой рассказала о правилах приготовления и продегустировала с друзьями приготовленное блюдо.
- ▣ Надеюсь, что познакомившись с моим проектом, вам тоже захочется познакомиться с итальянской кухней поближе.
- ▣ Спасибо за внимание.

Реклама

- Моя пицца дешевле, вкуснее и полезней.
- Потребление пиццы может снизить риск заболевания некоторыми видами рака. Такой вывод был сделан исследователями из миланского института фармакологии в результате обследования свыше 8000 итальянцев. Согласно результатам исследования, у тех, кто ест пиццу до нескольких раз в неделю, риск заболеть меньше, чем у тех, кто не ел ее никогда. Такой эффект дает томатный соус вместе с пряностями и приправами.

Экономический расчет

Наименование продукта	Цена	Кол-во	Стоимость
Тесто дрожжевое слоёное	45	1 пачка	45
Консервированные шампиньоны	40	1 банка	40
Копчёная колбаса 300 г	300	300 г.	90
Помидоры 2 шт	140	2 шт	70
Майонез	25	1 уп	25
Сыр мягких сортов	250	200 г.	50
зелень	15	1 пучок	15
Итого			345

Спасибо за внимание!