



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.



ZAMETKIROVARA.RU

*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.*



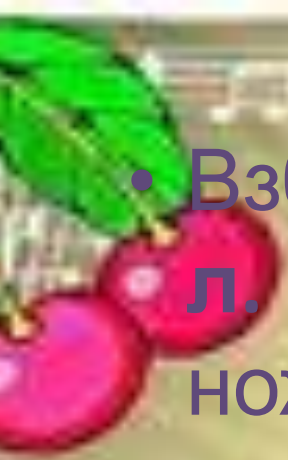
Фруктовый салат "Мечта"





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!

