

**Проект по технологии:  
«Сладкий стол»**

**Выполнила: Шелопугина Мария  
Ученица 7 «Б» класса.  
Проверила : Волкова Г.Ю.**



# **1. Проблемная ситуация:**

**В моей семье скоро праздник.  
Это день рождения бабушки.  
Ко дню рождения надо  
приготовить и украсить  
сладкий стол.**



## **Цель и задачи проекта:**

**Цель: Приготовить и украсить сладкий стол ко дню рождения бабушки.**

**Задачи:**

- 1. Правильно оформить сладкий стол.**
- 2. Приготовить сладости.**
- 3. Выбрать меню.**



## **Исследование:**

***Я спросила у своей бабушки  
какие сладкие блюда она  
любит.***

***И сделала вывод, что я буду  
готовить на сладкий стол.***



## **Вопрос 1**

**Кто и сколько человек будут участниками праздничного мероприятия?**

**Ответ: 5 человек ( я, мама, папа, сестра и бабушка).**



## **Вопрос 2**

# **Какое блюдо будем готовить?**

**По выбору можно приготовить три блюда:  
«Шарлотка», «медовик», «торт-безе».**

**Но поскольку я знаю что любит моя бабушка я выбираю «Шарлотку»**



**Вопрос 3**  
**Какой напиток будем  
готовить?**

**Варианты:**  
**Чай, сок, коктейль, морс.**  
**Я выбираю: коктейль.**



# Приготовление блюд. «Шарлотка»

**Нам понадобится:**

**мука — 1 стакан**

**сахар — 1 стакан**

**яйца — 4 шт**

**разрыхлитель — 1 ч. ложка**

**ванилин — 0,5 ч. ложки**

**яблоки — 350-400 гр (4-5 штук)**

**Приготовление:**

**1. Яйца достаем из холодильника и взбиваем их в пену. Яйца обязательно должны быть холодными, это позволит добиться пышности теста. Для взбивания пользуемся миксером.**





# Приготовление блюд. «Шарлотка»



**2. Добавляем сахар, и взбиваем все вместе. Если Вы не любите очень сладкие пироги, то сахара можно насыпать и чуть меньше стакана. Я добавляю неполный стакан, потому что на наш вкус, с полным стаканом, пирог получается сильно сладким.**



# Приготовление блюд. «Шарлотка»

3. Добавляем ванилин, или ванильный сахар. Или можно добавить корицу — 2 чайные ложки.

Добавляем что-то одно. Перемешиваем.

4. Постепенно вводим муку небольшими порциями. Каждый раз тщательно перемешиваем. Опять таки, чтобы тесто было воздушным, муку лучше всего просеивать. Так она больше насыщается кислородом.





# Приготовление блюд. «Шарлотка»



**5. Добавляем  
разрыхлитель.  
Или вместо него  
можно добавить  
соду на кончике  
ножа, гашеную  
уксусом.**



# Приготовление блюд. «Шарлотка»

**6. Яблоки режем кусочками по своему усмотрению. Можно порезать дольками, можно кубиками, или брусочками. Главное, не резать слишком мелко, не то яблоки потом будет трудно найти в пироге.**





# Приготовление блюд. «Шарлотка»

7. Добавляем яблоки в тесто,  
перемешиваем.





# Приготовление блюд.

## «Шарлотка»

8. Готовим форму. Если используете разъемную форму, то на дно надо выстелить пергаментную бумагу. А затем дно и стенки смазать растительным или сливочным маслом. Если форма у Вас силиконовая, то ее тоже лучше смазать маслом.

9. Выложить тесто вместе с яблоками в форму и поставить выпекаться в заранее разогретую до 180 градусов духовку.

10. Выпекать 30-40 минут. Готовность можно определить при помощи зубочистки. Если шарлотку проткнуть ею в нескольких местах, и на ней не останется тесто, то значит она полностью готова.





# Приготовление блюд. Сок.

**Коктейль «Восстанавливающий»**

**Этот фреш - микс можно пить на утро после веселого застолья.**

**Он быстренько выведет из организма яды и ненужную жидкость.**

**Ингредиенты**

**Огурец – 1 плод**

**Яблоко – 1 плод**

**Лайм – 1 плод**

**Укроп – 1 пучок**

**Сельдерей (зелень и стебли) – 20 г**





# ***Самооценка и оценка.***

***Мне и гостям бабушкиного  
дня рождения всё очень  
понравилось.  
Я очень довольна своим  
результатом.***



***Источники информации,  
использованные при  
выполнении проекта:***

- 1. Учебник по технологии 7  
класс Сеница , Кучменко .***
- 2. Интернет-ресурсы.***



# Сладкий стол





***Спасибо за внимание!***

