

**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!

