



Проект на тему : Кулинария



Работу выполнила:
Ученицы 8 «А» класса
МОУ СОШ № 38

Аникина Софья
Руководитель:

Старова Л.Д. учитель технологии



Питание



- Питание — поддержание жизни и здоровья человека с помощью пищи — процесс поглощения пищи живыми организмами для поддержания нормального течения физиологических процессов жизнедеятельности человека с помощью пищи — процесс поглощения пищи живыми организмами для поддержания нормального течения физиологических процессов жизнедеятельности, в частности, для восполнения запаса энергии человека с помощью пищи — процесс поглощения пищи живыми организмами для поддержания нормального течения физиологических

здоров



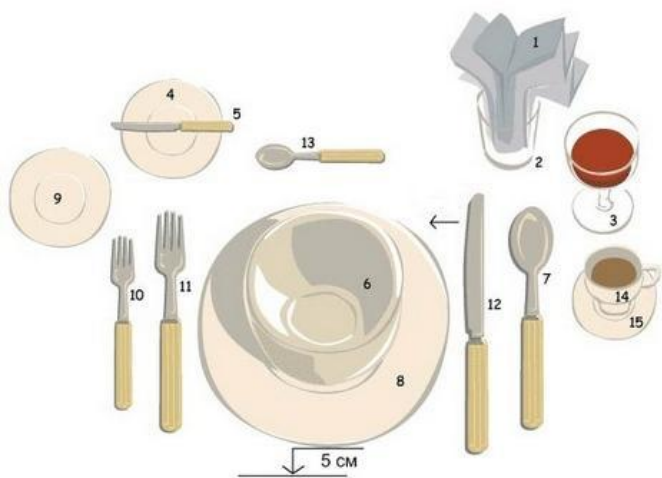
Здоровое питание



- Здоровое питание (здоровая диета, англ. healthy diet) — это питание, обеспечивающее рост, нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее укреплению его здоровья и профилактике заболеваний



Сервировка праздничного стола



Декор и сервировка праздничного стола

Для того чтобы ваш праздник стал самым лучшим и интересным, недостаточно просто вкусных и разнообразных блюд. Вам еще понадобится правильно украсить комнату, стол, блюда, посуду, затем нарядиться самой... И самое главное — это передать чувство праздника своим гостям. А поэтому, придя к вам в гости, они должны увидеть самый лучший, самый красивый и неповторимо украшенный стол. А разве можно при оформлении стола обойтись без белоснежной скатерти, без замысловато сложенных салфеток, именных карточек, меню, свечей и т. п.

1. Тканевая салфетка
2. стакан для воды
3. Бокал для вина
4. Пирожковая тарелка (для хлеба)
5. Нож для масла
6. Суповая тарелка
7. Суповая ложка
8. Тарелка под горячее
9. Тарелка под салат и закуски
10. Вилка для закусок и салата
11. Вилка для горячего
12. Нож для горячего
13. Десертная ложка
- 14-15. Кофейная пара

Праздничные скатерти и салфетки



- Интересные салфетки, цветные или белоснежно-белые, сложенные в оригинальные фигуры, придадут столу особую торжественность. Поэтому при выборе аксессуаров для праздничного стола вы должны определить, какого они будут цвета: одного цвета со скатертью, или оттенять и дополнять ее. Главное — не забудьте, что скатерть и посуда должны хорошо сочетаться друг с другом



Свечи и подсвечники в сервировке праздничного стола



- Горящие свечи на вашем столе привнесут в атмосферу праздника особую, романтическую нотку и украсят любое мероприятие. Кстати, не заменяйте свечами полноценное освещение: праздничный стол должен быть хорошо и ярко освещён. При плохом освещении ваши гости могут заскучать, и в этом случае праздник будет испорчен.



Декорирование с фантазией

- Интересно, трогательно и мило смотрятся на столе шелковые ленточки. Их подбирают в зависимости от цвета посуды или цветочной композиции. С учетом места на столе концы лент можно сделать свободно ниспадающими или скрепить проволокой. Ленточки можно пустить от букетов к приборам, создавая затейливые линии, кольца, но они не должны касаться воды в вазах с цветами.



при украшении праздничного стола



Цветы помогают создать уютную обстановку в доме. Даже скучная и мрачная комната меняется, становясь приветливее, светлее, если в ней поставить цветы. И вовсе необязательно использовать для украшения помещения только дорогие цветы в шикарных вазах — скромные полевые букетики в небольшой изящной стеклянной или керамической вазе придадут завершенность интерьеру комнаты или добавят очарования сервировке стола.



Салат «Цезарь» традиционный

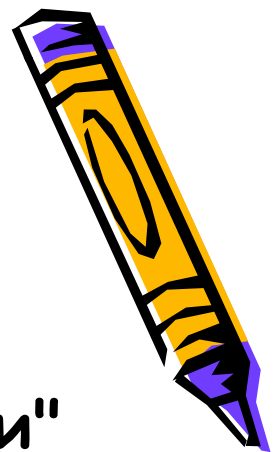


- **Ингредиенты** **н**
а 4 порции
- Салат зеленый-1 пучок
- Помидоры-1 штука
- Куриное филе-300 г
- Белый хлеб-6 кусков
- Соус «Цезарь» по вкусу
- Масло сливочное-2 столовые ложки
- Чеснок-2 зубчика
- Сыр пармезан-по вкусу

- **Инструкция**
- 1. Промыть, просушить и нарезать на небольшие кусочки листья салата, отложить в холодильник.
- 2. В горячую сковородку положить 1 столовую ложку сливочного масла. После того, как оно полностью расплавится и начнет шипеть, кинуть нарезанный на пластины зубчик чеснока.
- 3. Куриную грудку нарезать на кусочки приблизительно 1х3 см. Положить в сковороду к чесноку и маслу. Обжаривать на сильном огне приблизительно 10 минут до румяной корочки. Снять с огня.
- 4. В ту же сковородку добавить еще одну столовую ложку сливочного масла и второй зубчик чеснока. В это время нарезать на небольшие кубики хлеб. Положить в сковороду и обжаривать до румяной корочки. Желательно непрерывно помешивать, чтобы не подгорело.
- 5. Достать листья салата, туда же положить обжаренную куриную грудку, помидоры, нарезанные тонкой соломкой. Заправить соусом «Цезарь». Перемешать. Сверху положить получившиеся сухарики и натереть сыр.



Оформление салата Цезарь



"Пчелки"
из
разноцветн
ых оливок,
ломтиков
огурца и
листочков
зеленого
лука.



Заключение:

- Итак, заключительная часть моего проекта. Могу сказать лишь, что работа над этим проектом доставила мне массу удовольствия.
- Я узнала много нового о кулинарии. Кулинария таит в себе множество разных секретов, так интересно их открывать для себя. Чем больше мы знаем, чем больше пытаемся готовить, тем совершенней становятся наши навыки. Конечно, путь к совершенству лежит через пробы и ошибки. Но дело того стоит. Я попробовала готовить блюда. Легкие рецепты я сделала сама. Но с некоторыми мне самой пока не справится, так что мне помогала мама.

