

ПРОЕКТ ПО ТЕМЕ :»ДЕНЬ СЛАДКОЕЖЕК»

ПО ТЕХНОЛОГИИ



- Меня зовут Настя. Я учусь в 7 классе. У меня дружная семья. Мы много времени проводим вместе, любим ездить в гости. Но и сами приглашаем гостей к себе домой. И вот нам с мамой надо приготовить праздничный обед, т. к. к нам едут гости.

- Посуда:
- 1. Кастрюля для приготовления супа.
- 2. Тарелки (мелкие).
- 3. Тарелки (глубокие).
- 4. Вилки
- 5. Ножи.
- 6. Чашки.
- 7. Чайные ложки.
- 8. Салфетки.
- 9. Форма для выпечки.

МЕНЮ:

- Фруктовый салат "Осенний"
 - Меренги или Безе
 - Португальский картофельный десерт
- Фруктовый чай
- Вишнево-крыжовенный морс

БЛЮДО :САЛАТ ФРУКТОВЫЙ «ОСЕННИЙ»

- Продукты Груша - 1 шт. Киви - 2 шт. Хурма - 1 шт. Бананы - 3 шт. Виноград синий - 300 г Йогурт - 250 мл
- Пошаговый фото рецептФруктовый салат "Осенний"
- Как приготовить фруктовый салат:

Очистить киви, бананы и хурму. Грушу разрезать пополам и удалить сердцевину.
- Порезать все ломтиками. Добавить виноградины. Йогурт для фруктового салата можно выбрать по вкусу. Мне понравился слегка сладковатый на вкус йогурт со злаками.
- Заправить салат йогуртом. Салат фруктовый с йогуртом готов. Приятного аппетита!

БЛЮДО:»БЕЗЕ»

- Ингредиенты для "Безе":
- Сахарная пудра — 100 г
- Белок яичный — 3 шт .
- Вода — 2 ст. л.
-
-
- Взбиваем белки в крутую пену
Сахарную пудру смешиваем с водой... доводим до кипения...
немного поварите на медленном огне..
Соединяем сироп с белками... взбиваем минуты 3-5 до
полного остывания...
... с помощью кондитерского мешочка отсаживаем меренги
на противень... и запекаем при температуре 150*С минут 20..
затем снижаем температуру до 120*С.. и еще 30 минут
- Приятного аппетита))))

БЛЮДО :»ПОРТУГАЛЬСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ»

- **Ингредиенты**

- **основные**

- подсушенный фундук 130 г сахар 120
картофель 1 шт. яичные желтки 3 шт.
сахарная пудра 50 г сливочное масло 30 г
вишневый джем 4 ст. л. кукурузный
крахмал 1 ст. л. соль морская 1 щепотка

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ:

- ОСНОВНЫЕ
 - сливы 8 шт. чай зеленый 2 ч. л. абрикосы 8 шт.
 - **Способ приготовления**
 - Чай заварить в чайничке.
 - Абрикосы и сливы помыть и удалить косточки. Разделить на дольки.
 - В кувшин положить фрукты и залить горячим чаем.
 - Подавать с домашними сладостями или медом.
- Приятных и теплых вечеров!

ВИШНЕВО-КРЫЖОВЕННЫЙ МОРС

- **Ингредиенты**
- основные
- крыжовник 1 стакан вода 1 л сахар $\frac{1}{3}$ стакана вишня 1 стакан
- **Способ приготовления**
- Моем крыжовник.
- Убираем из вишни косточки.
- Отжимаем из ягод сок в соковыжималке.
- Выжимки заливаем горячей водой, доводим до кипения.
В полученном отваре полностью растворяем сахар, перемешивая.
- Добавляем сок и ставим морс охлаждаться.
Очень вкусно и очень освежающе получается!

САМООЦЕНКА И ОЦЕНКА

- Праздник удался. Приглашённые родственники попробовали все мои сладости и очень хвалили нас .Я попросила своих гостей поделиться секретами выпечки.



Едим Дома
edimdoma.ru





○Конец!!!

○Спасибо за

внимание!!!!