

Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение
средняя общеобразовательная школа № 336
Невского района Санкт-Петербурга

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОСКРЕСНОГО СЕМЕЙНОГО ОБЕДА

Ученицы 6-го б класса: Сабрина Велиева, Айсу

Пашаева

Татьяна Бадаева, Яна Поповцева, Лолита

Бережная

Учитель Григорян А.Р.



❖ Традиция- мы так часто говорим это слово, что даже не задумываемся «Для чего оно нужно?»

❖ Что это такое и почему ему уделяется такое большое внимание? Давайте не будем прибегать к научным терминам!

Т
Р
А
Д
И
Ц
И
И

❖ Например, вы можете представить дом, между кирпичами которых нет цементного раствора, который должен заполнить пространство между ними.

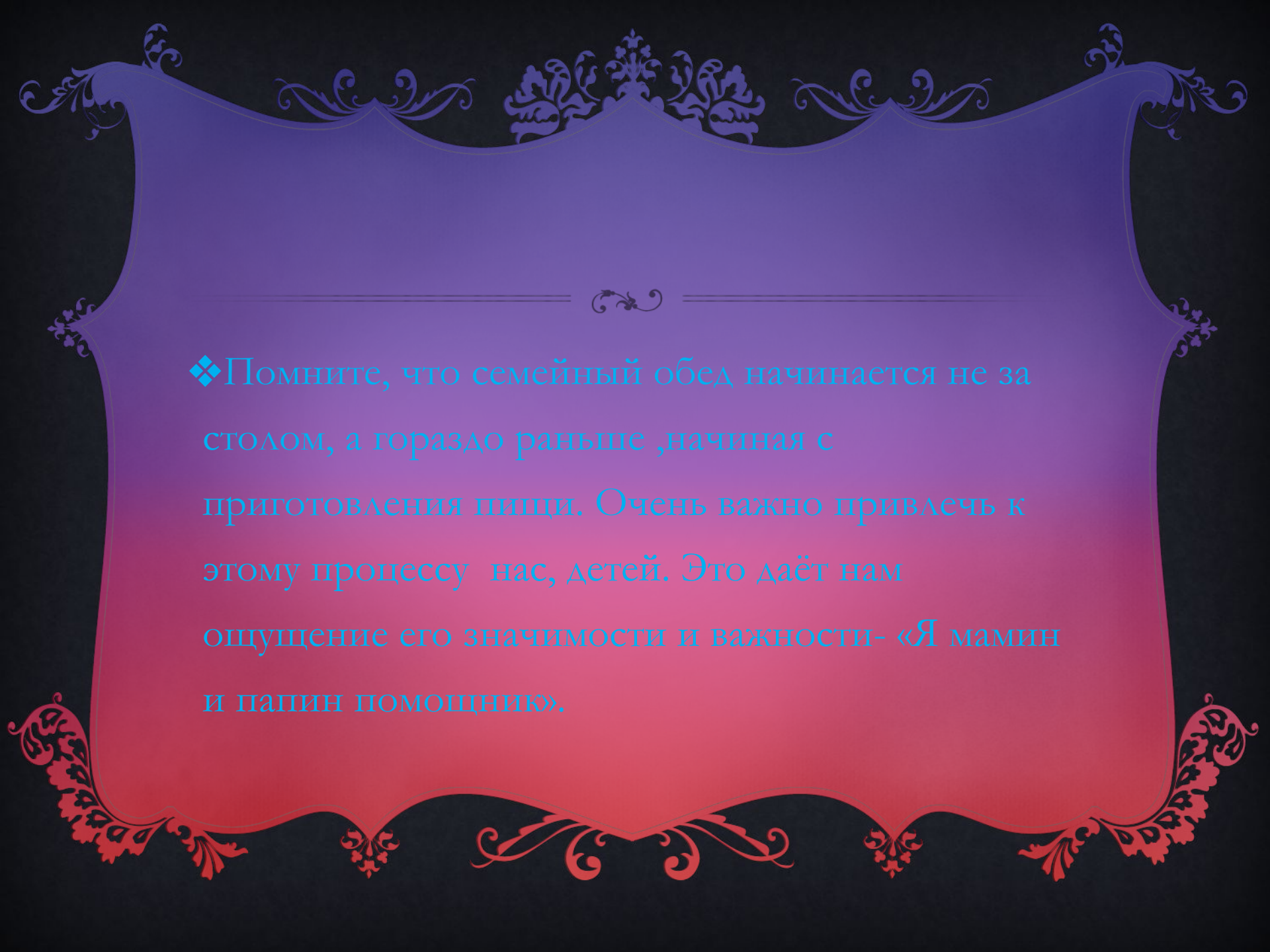
Что произойдёт с таким домом?

«Глупый вопрос—конечно он развалится»

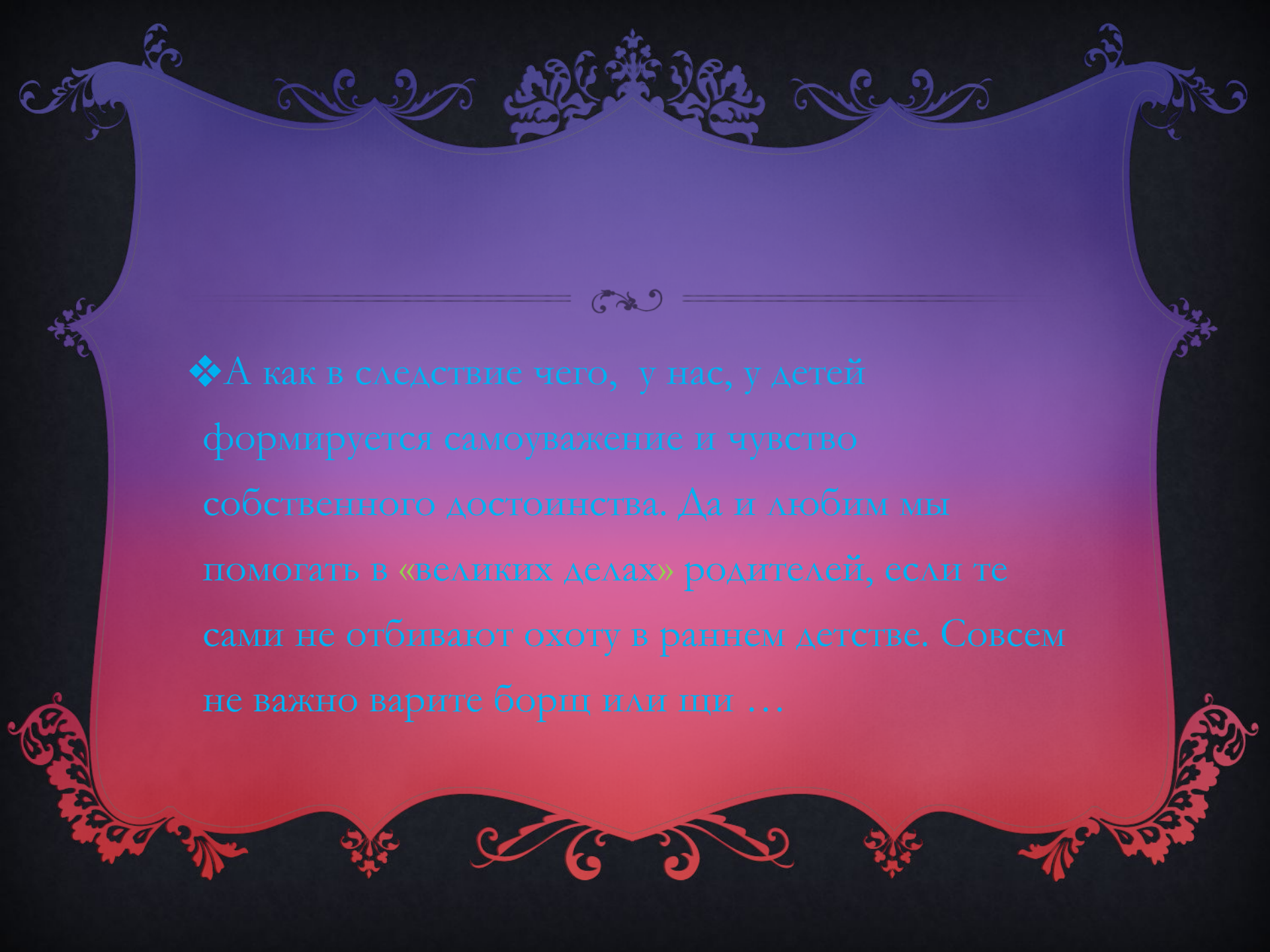
Так вот. *Семейные традиции* -это и есть своего рода цемент

❖ В семье позволяющий не только скрепить всех
членов семьи в единое целое, явственно обозначив
связь поколений, но и показать значимость,
необходимость каждого из них. Ведь именно они
кирпичи дома, под громким названием
семья

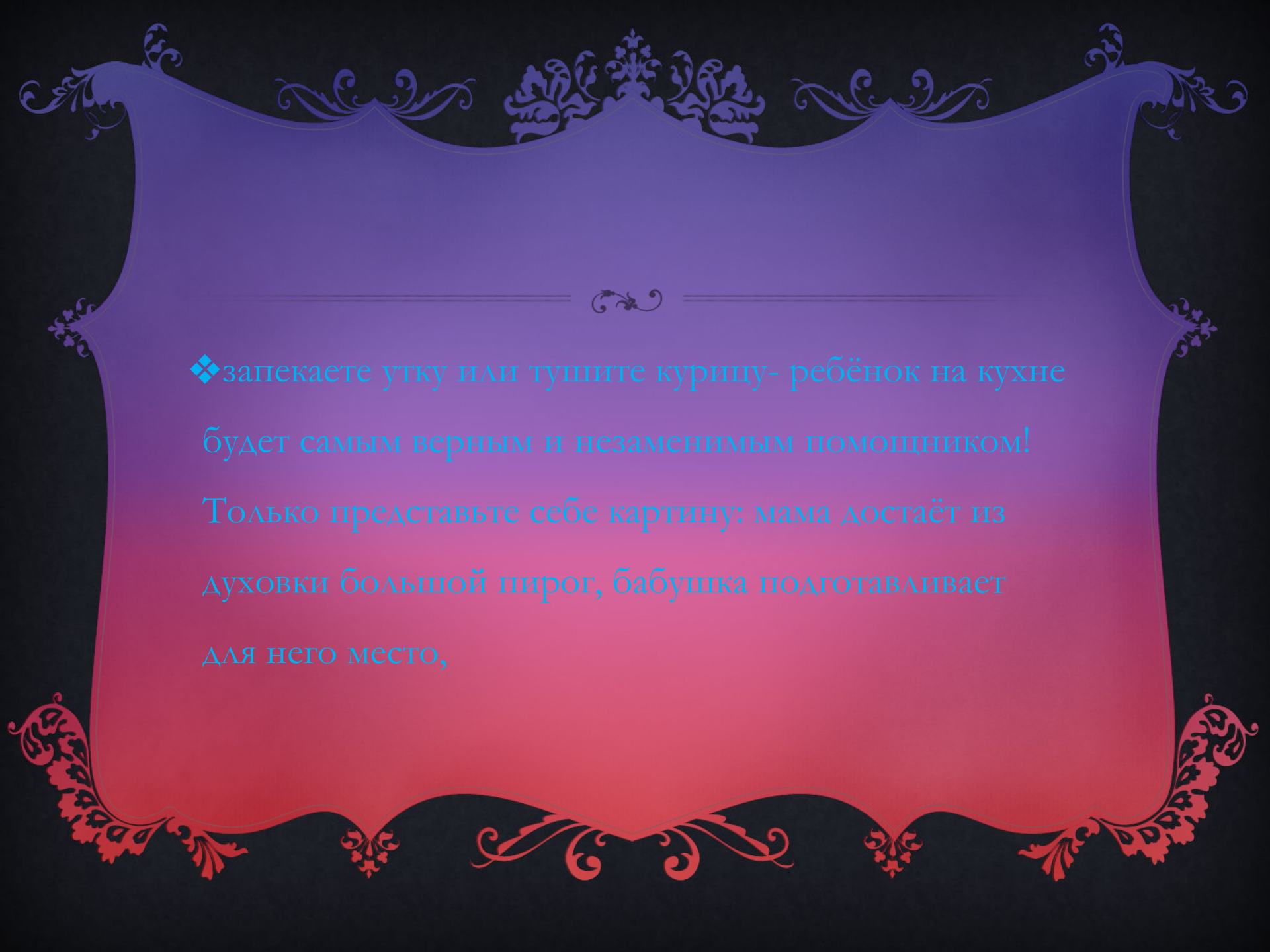
❖ *А много ли у вашей семьи традиций? Есть ли традиция проводить свои семейные обеды и не просто обеды, а воскресные!? Когда стол застелен красивой скатертью, а на нём стоит самый красивый набор посуды. Дочка приносит вкусные угощения, а разговоры о чём либо длятся «вечно»...*



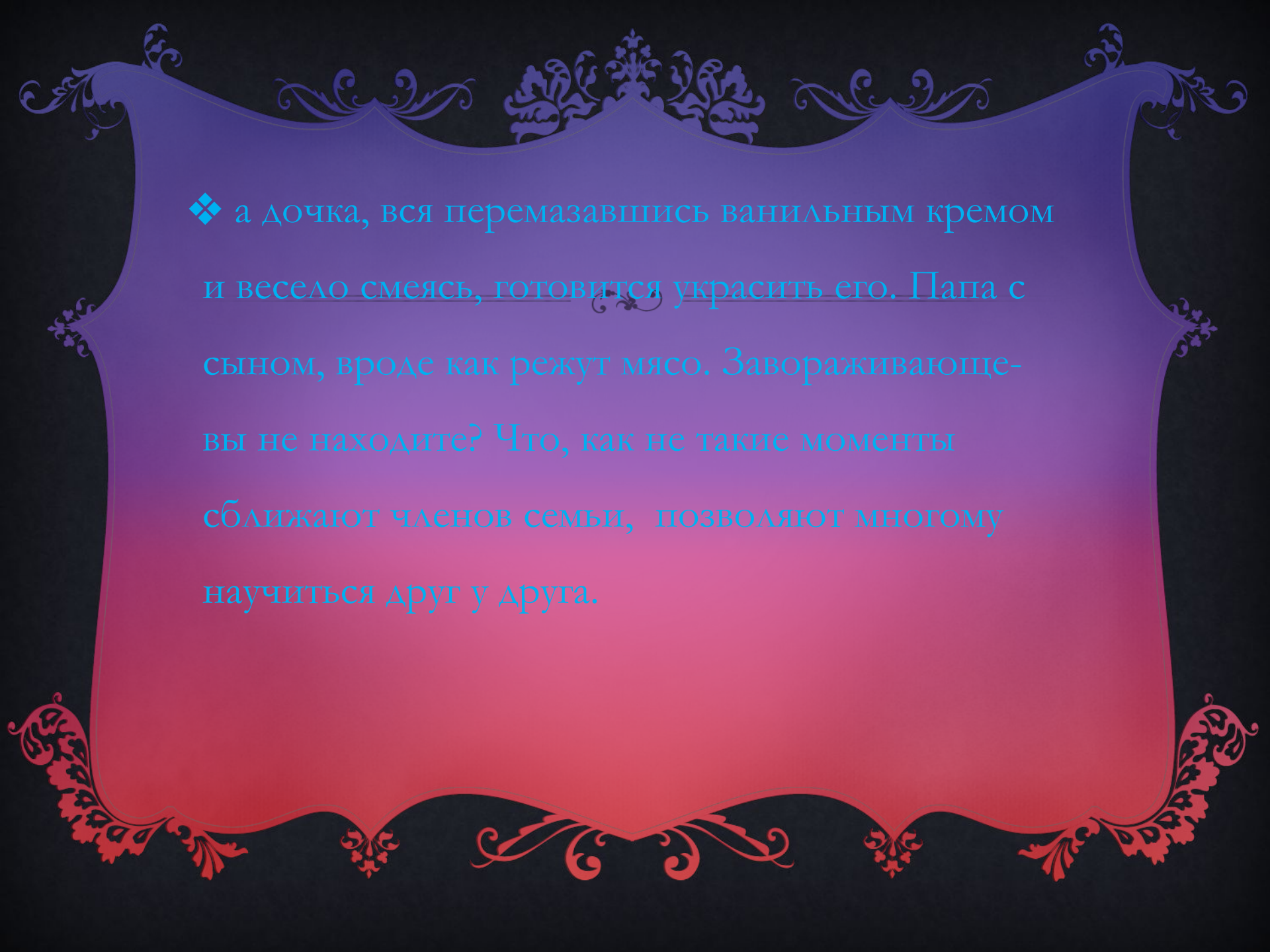
❖ Помните, что семейный обед начинается не за столом, а гораздо раньше, начиная с приготовления пищи. Очень важно привлечь к этому процессу нас, детей. Это даёт нам ощущение его значимости и важности- «Я мамин и папин помощник».



❖ А как в следствие чего, у нас, у детей формируется самоуважение и чувство собственного достоинства. Да и любим мы помогать в «великих делах» родителей, если те сами не отбивают охоту в раннем детстве. Совсем не важно варите борщ или щи ...



❖ запекаете утку или тушите курицу- ребёнок на кухне будет самым верным и незаменимым помощником! Только представьте себе картину: мама достаёт из духовки большой пирог, бабушка подготавливает для него место,



❖ а дочка, вся перемазавшись ванильным кремом и весело смеясь, готовится украсить его. Папа с сыном, вроде как режут мясо. Завораживающе-вы не находите? Что, как не такие моменты сближают членов семьи, позволяют многому научиться друг у друга.

❖ И вот всё уже готово. Папа, застеливший красивую скатерть, и ребяташки, накрывшие на стол, бабушка, поставившая графин с клубничным компотом, и дедушка, порезавший хлеб, с нетерпением ждут выхода хозяйки (мамы), которая несёт вкусный суп, чудесный аромат которого бежит далеко впереди неё.


❖ Ну разве может этот суп пахнуть по-другому?!

Ведь он состоит из маминого кулинарного таланта, папиного чувства остроты, дочкиного

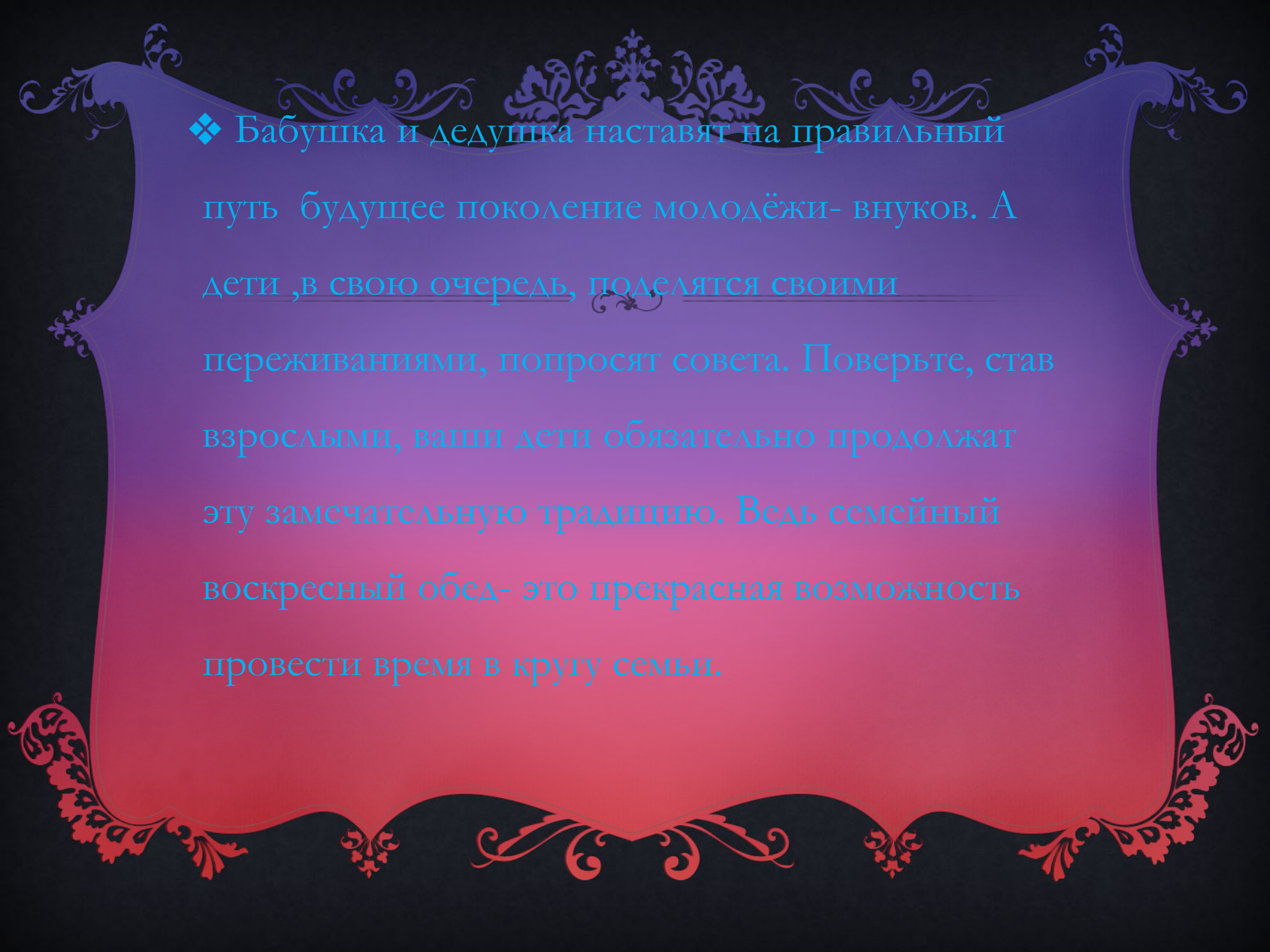
желания и сыночкиного терпения, а также

бабушкиной заботы и дедушкиной любви.

Казалось бы, нужно сесть, быстренько поесть и разойтись каждому по своим делам.



❖ Но подождите! Ведь речь идёт о воскресном семейном обеде! На воскресном обеде рассказывают, как прошла неделя. Дети в первую очередь поделятся своими воспоминаниями. Это удивительная возможность для семейных воспоминаний, возможность заново пережить счастливые моменты жизни.



❖ Бабушка и дедушка наставят на правильный путь будущее поколение молодёжи- внуков. А дети ,в свою очередь, поделятся своими переживаниями, попросят совета. Поверьте, став взрослыми, ваши дети обязательно продолжат эту замечательную традицию. Ведь семейный воскресный обед- это прекрасная возможность провести время в кругу семьи.



◆ А этого нам всем ,
порой, так не хватает!

ЦЕЛЬ ОБЕДА!

- ❖ Устроить воскресный обед
- ❖ Разработать меню обеда
- ❖ Приготовить обед из 4 блюд
- ❖ Сервировать стол
- ❖ Правильно подавать блюда
- ❖ Убрать со стола после обеда



ИССЛЕДОВАНИЕ!

❖ 1. Вопрос: сколько человек будет присутствовать?

❖ Ответ: Мама, папа, бабушка, сестра, дедушка и я!

❖ 2. Вопрос: какое блюдо на второе я приготовила?

❖ Ответ: картошка по французки!

❖ 3. Вопрос: какой гарнир я буду готовить?

❖ Ответ: оливье!

4. Вопрос: какой будет десерт?

Ответ: пирог с фруктами, мороженое, сок, лимонады!!



РЕШЕНИЕ

❖ Мы будем готовить обед для 6 человек. Меню будет состоять из первого, второго, салата, десерта. Стол застелю скатертью, и положу треугольниками салфетки.





Рецепты! Картошка по французки

Для приготовления картофеля по французский
нам понадобится

картофель,

свинина (это может быть и говядина, и курица),

твёрдый сыр и пара ложек майонеза.



Мясо помыть
тонко порезать
и слегка отбить.



2 большие
луковицы
очистить и
порезать
кольцами.



Сыр потереть
на крупной
тёрке.



Картофель
очистить и
порезать
кружочками
толщиной 2-3
мм.



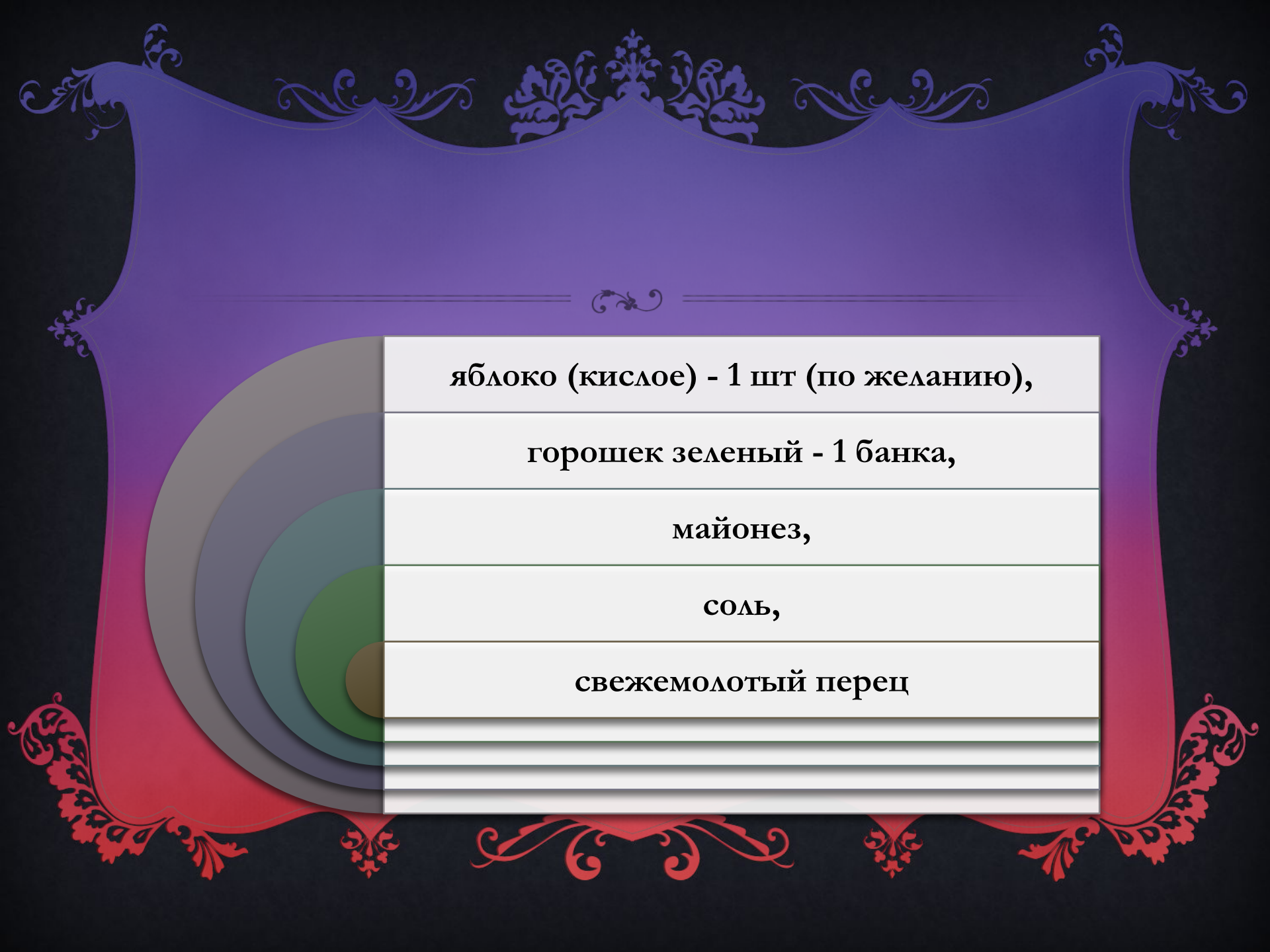
ОЛИВЬЕ СОСТАВ:

ветчина или вареная колбаса (можно
заменить отварной курицей) - 200-250г

картофель (средний) - 4 шт,

морковь - 1 шт,

лук репчатый (средняя луковица) - 1 шт,



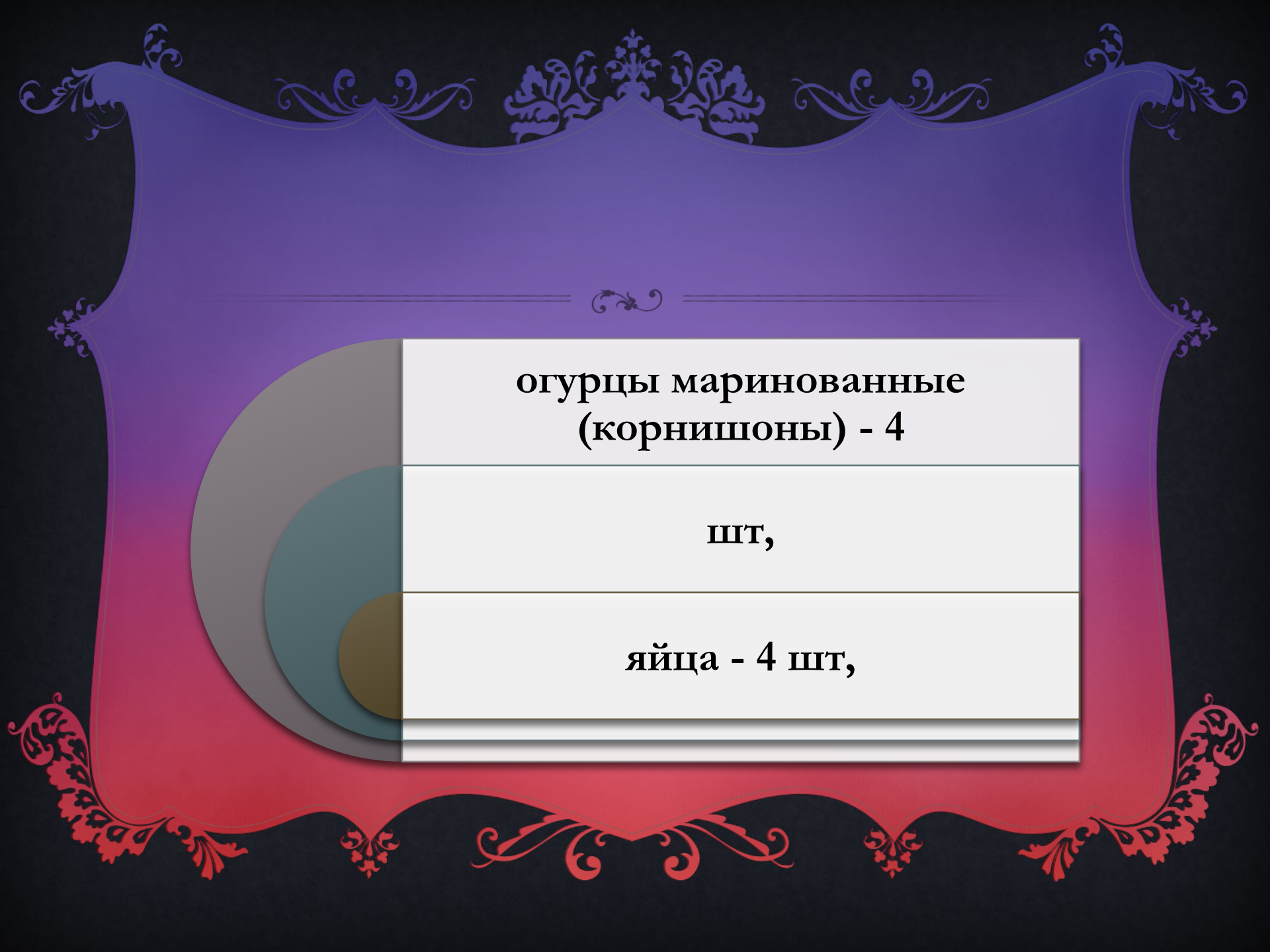
яблоко (кислое) - 1 шт (по желанию),

горошек зеленый - 1 банка,

майонез,

соль,

свежемолотый перец



огурцы маринованные
(корнишоны) - 4

шт,

яйца - 4 шт,



❖ Картофель, не очищая от кожуры, хорошо промыть.

Неочищенную морковь тоже хорошо вымыть.

Положить овощи в кастрюлю, залить водой, довести до кипения и варить при слабом кипении ~1-1,5 часа, до мягкости овощей (но не разваривая).



Готовые овощи вынуть из отвара и остудить.

Яйца положить в кипящую подсоленную воду и варить с момента закипания ~8-10 минут.

Затем переложить в миску с холодной водой, остудить и очистить.

Яйца порубить.

Картофель очистить от кожицы и нарезать небольшими кубиками.

С моркови срезать кожицу и тоже нарезать кубиками



❖ Лук очистить и мелко нарезать.

Корнишоны нарезать маленькими кубиками. Яблоко вымыть, срезать кожуру и нарезать маленькими кубиками.

Ветчину (колбасу или курицу) тоже нарезать кубиками.



Goto.com



ПИРОГ С ФРУКТАМИ СОСТАВ:

Сахар—1 стак.

Яйцо куриное—2 шт

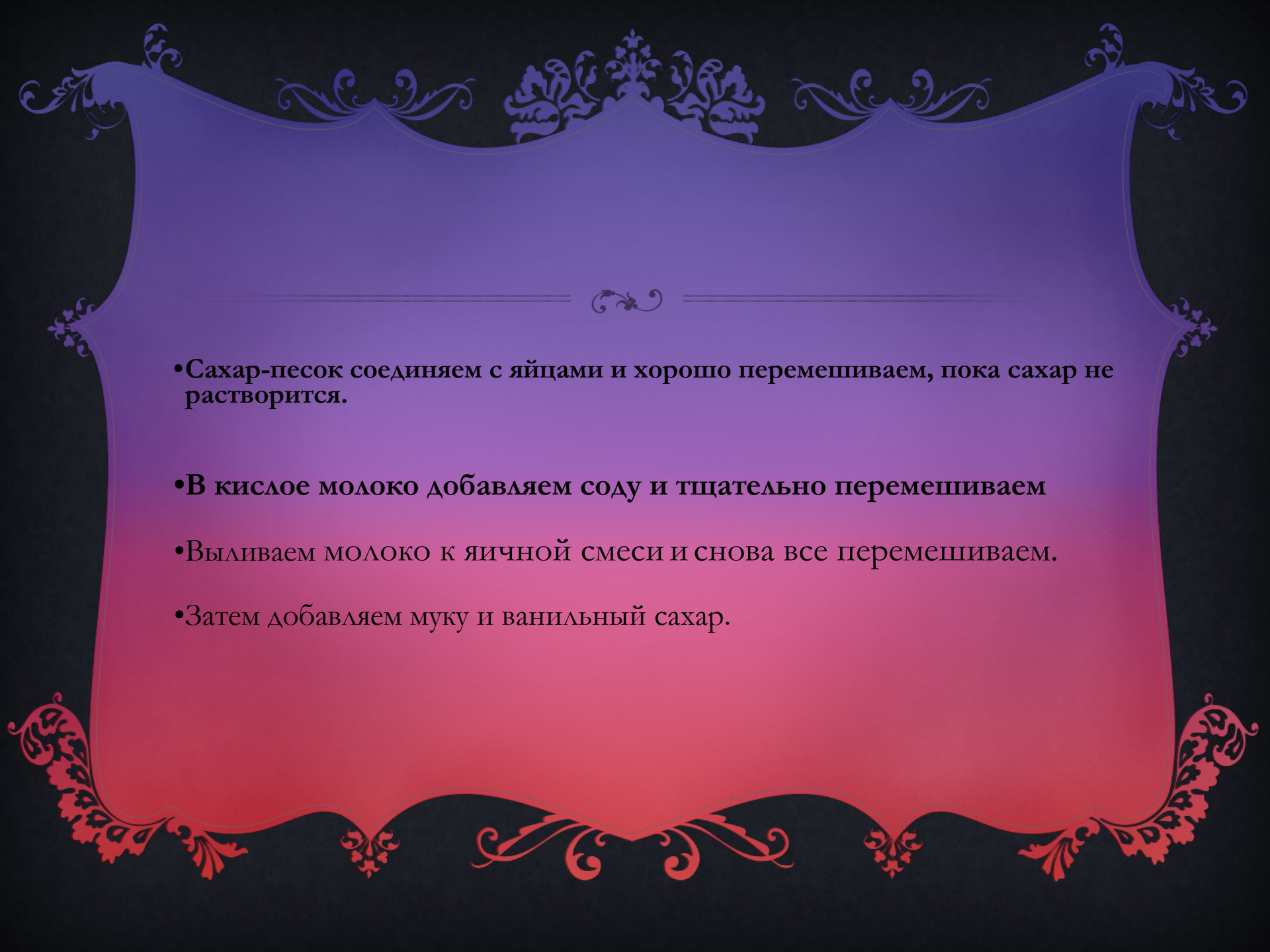
Сода—1 ч. л.

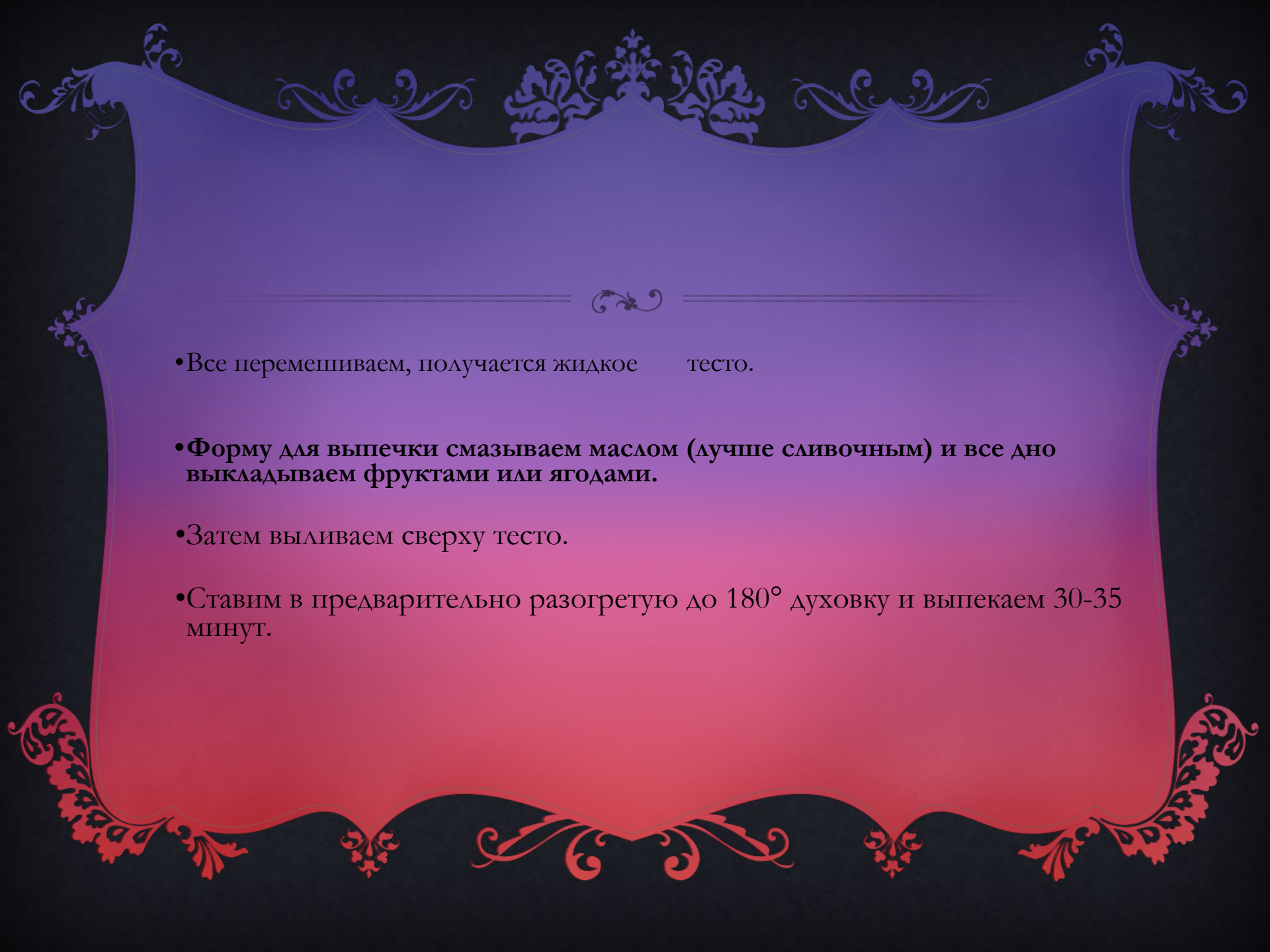
Молоко(кислое, или кефир) —1 стак.

Мука пшеничная—2 стак.

Ванильный сахар—1 пакет.

Фрукты(любые, или ягоды, в начинку)

- 
- Сахар-песок соединяем с яйцами и хорошо перемешиваем, пока сахар не растворится.
 - В кислое молоко добавляем соду и тщательно перемешиваем
 - Выливаем молоко к яичной смеси и снова все перемешиваем.
 - Затем добавляем муку и ванильный сахар.

- 
- Все перемешиваем, получается жидкое тесто.
- Форму для выпечки смазываем маслом (лучше сливочным) и все дно выкладываем фруктами или ягодами.
- Затем выливаем сверху тесто.
- Ставим в предварительно разогретую до 180° духовку и выпекаем 30-35 минут.

И ВСЁ ГОТОВО !!!



Кауена

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ! 😊 😊 😊





ПОКА ПОКА !!!

M. Parshina