



# ФАНТАЗИИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Урок в 6 классе  
Составил: учитель  
технологии  
Алсу Минсеитовна  
Янтыкова



## Цель урока:

*Познакомить учащихся с вариантами оформления блюд.*



## Задачи:

- *научить способам оформления блюд;*
- *воспитать трудолюбие, потребность в творческом труде, аккуратность, эстетические чувства при оформлении готовых блюд;*
- *закрепить знания и умения по сервировке стола.*



# Мини –спектакль

## « Чайный прием у трудолюбивой Бабочки»



**Фрукты и овощи** – основные источники витаминов и минеральных веществ.

Большинство витаминов не образуется в организме человека и не накапливается, а поступает только с пищей. Вот почему ягоды, овощи, фрукты должны быть в рационе ребенка (регулярно)



Российская земля  
витаминами богата .  
Приезжайте к нам, друзья !  
Мы вам будем  
очень рады !



От лат. Vita - жизнь

# ВИТАМИНЫ



# *Вкусные истории об овощах и фруктах*

- Какая страна является родиной огурца?
- Холодное блюдо из нарезанных овощей или фруктов?
- Родина картофеля и томата.
- Что означает «кабачок», в переводе с турецкого?
- Кто впервые назвал томаты помидорами?
- Какой овощ в переводе с латинского означает «голова»?
- Овощ, который используется для производства сахара?

*Карвинг в кулинарии — это фигурная резка по овощам и фруктам, которую сейчас широко используют повара самых разных ресторанов.*





# Инструменты для карвинга



# *Правила техники безопасности при работе с ножом:*

- Хранить нож в определенном месте.
- Передавать нож только ручкой вперед.
- Не поднимать нож высоко над доской.
- Нарезать продукты осторожно, чтобы не повредить пальцы.
- После окончания работы нож промой и убери на место.



Круглое, румяное,  
Я расту на ветке.  
Любят меня  
взрослые,  
И маленькие детки.

Красна девица  
Сидит в темнице,  
А коса на улице.

# Цветы из моркови





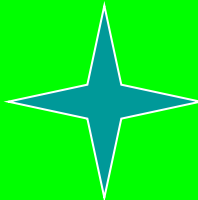
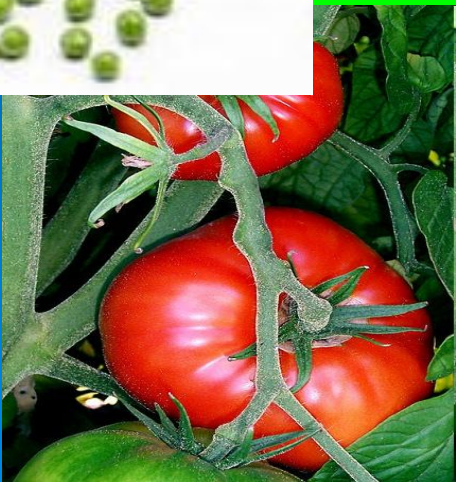




# ЗАГАДКИ С ГРЯДКИ



A crossword puzzle grid with the following letters filled in:  
 - Row 1: [ ] о [ ] и [ ] о [ ]  
 - Row 2: [ ] о [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 - Row 3: [ ] [ ] [ ] а [ ] [ ] [ ] о [ ] [ ] [ ] [ ] а [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 - Row 4: [ ] [ ] [ ] о [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] а [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 - Row 5: [ ] [ ] ы [ ] [ ] [ ] а [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] е [ ] [ ] е [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 - Row 6: [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] о [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 - Row 7: [ ] [ ] [ ] а [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 - Row 8: [ ] [ ] о [ ] [ ] о [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 - Row 9: [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] у [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 - Row 10: [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] у [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
 - Row 11: [ ]



**Способ приготовления блюда:**

Яблоки и груши очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте дольками. Апельсин и мандарин очистите от кожуры, нарежьте ломтиками. Цедру апельсина нарежьте тонкой соломкой.

Фрукты выложите в вазочки. Перед подачей заправьте йогуртом и лимонным соком. Посыпьте сахарной пудрой и цедрой апельсина.



## **Необходимые продукты:**

- яблоки - 6 шт.
- груши - 3 шт.
- апельсины - 3 шт.
- мандарины - 6 шт.
- йогурт - 400 г
- сахарная пудра - 4 ч. ложки

**Фруктовый салат**



# Итог урока

- Что означает слово карвинг?
- Для чего нужно украшать блюда?

**Карвинг из овощей и фруктов -- процесс длительный, требует внимания, терпения, но научиться создавать красоту для украшения уже готовых блюд можно и самостоятельно.**

