



ФАНТАЗИИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

Урок в 6 классе

Составил: учитель
технологии

Алсу Минсеитовна
Янтыкова



ALLDAY.RU

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)

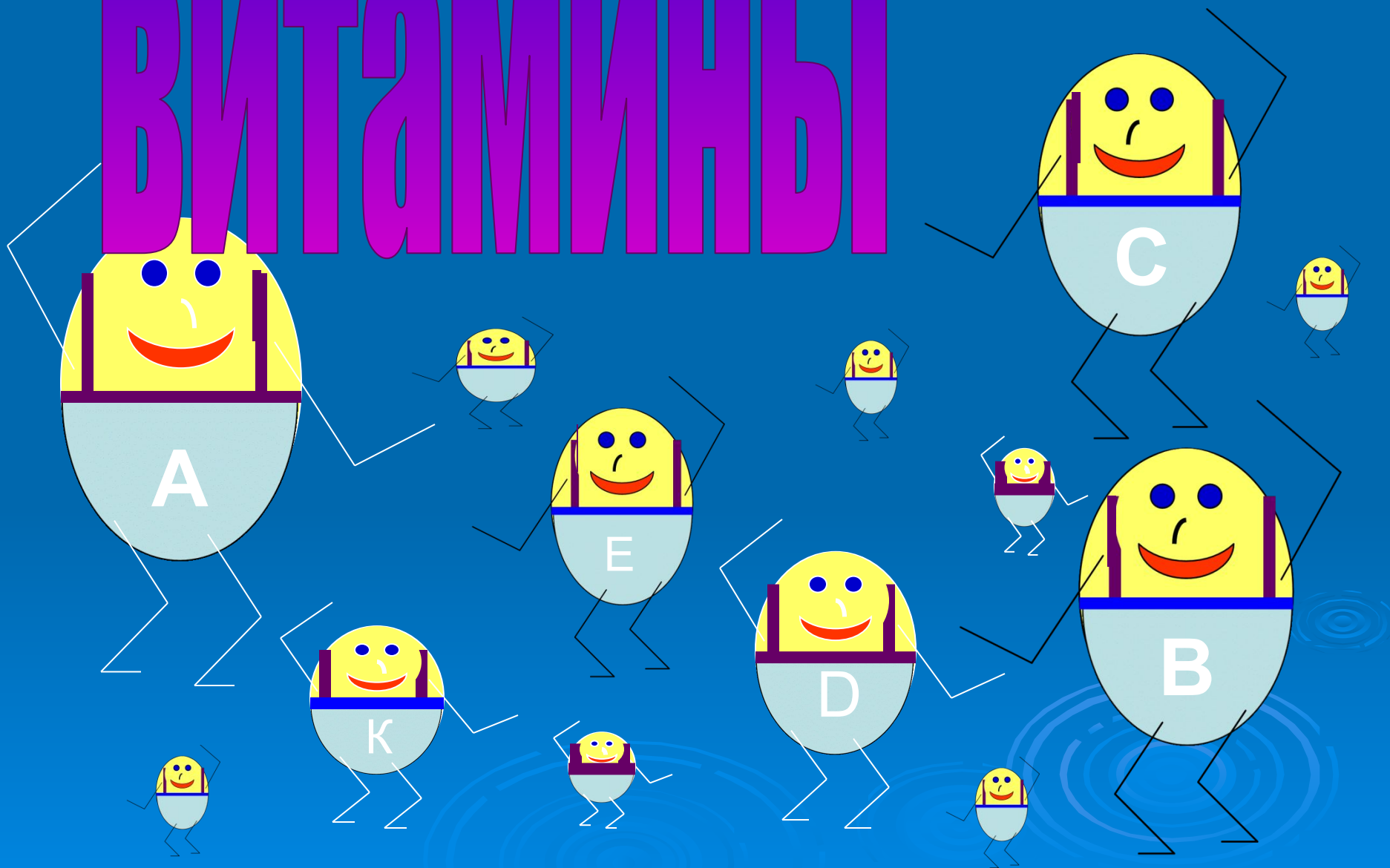


Российская земля
витаминами богата .
Приезжайте к нам, друзья !
Мы вам будем
очень рады !



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



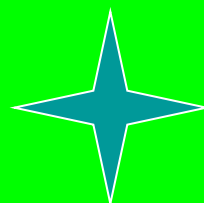




ЗАГАДКИ С ГРЯДКИ



	о		и		о					
		о								
			а			о				а
		о							а	
	ы			а					е	е
						о			у	
			а			у				
		о			о					
						у				



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.

