



# **Методическая разработка**

**к урокам технологии 6 класс (девочки)  
по разделу «Кулинария»,  
тема «Приготовление десерта из фруктов»**



# Правила техники безопасности

*При работе ножом:*

- Правильно держите нож и руки на продукте
- Передавайте нож ручкой вперёд.
- Используйте инвентарь и посуду только по назначению.
- Не кладите ножи на край стола.
- При работе с ножом не наклоняйтесь близко.

# Инструкция

Помыть фрукты,  
положить их в  
тарелку



Выбрать апельсин для  
туловища рыбки.

Определить, где будет  
брюшко рыбки, а где  
спинка.

**Примечание:**

Внимание! В процессе  
работы цедра может  
брызгаться!



Рыбка дышит  
жабрами, они  
находятся по бокам  
от головы

На нашей рыбке  
они будут  
выглядеть как три  
тонких дуги

для этого:



Первый надрез  
ножом делаем под  
углом 90 градусов к  
апельсину, а второй  
под 45 градусов к  
первому.

Вырезанный кусочек  
цедры скидываем.

### **Примечание:**

Вырезаем только  
кожицу, не задевая  
мякоть



Жабры у рыбки  
с двух сторон,  
стараяемся  
делать их  
одинаковыми



Теперь вырезаем  
чешую.

Она покрывает все  
туловище, от  
головы до хвоста.





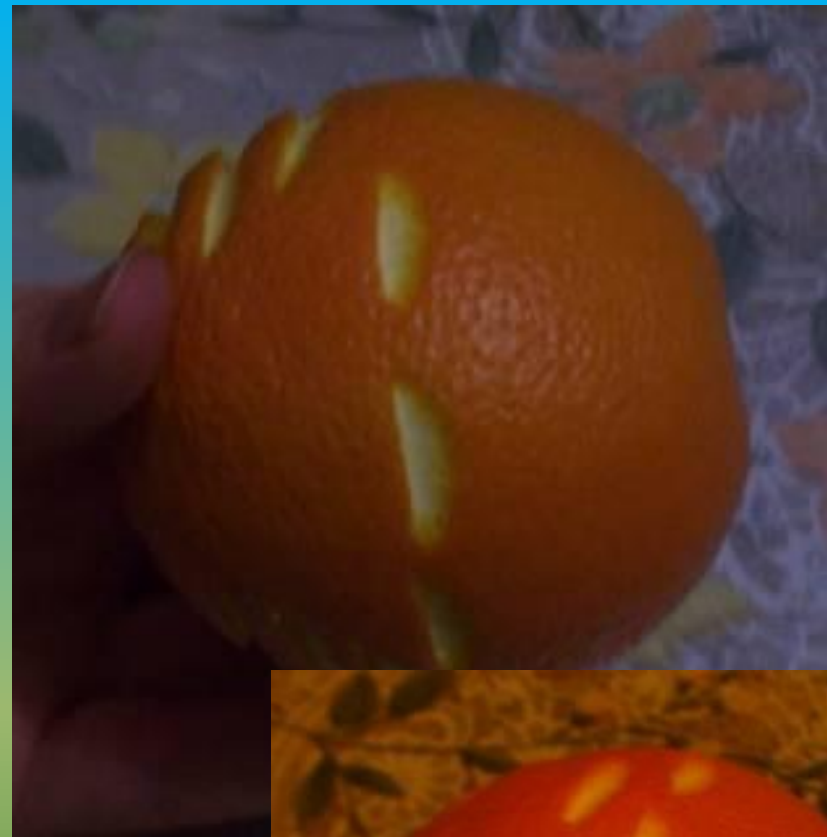
Вырезаем чешую таким же способом, как и жабры:

Первый надрез ножом делаем под углом 90 градусов к апельсину, а второй под 45 градусов к первому. Вырезанный кусочек цедры скидываем.

Только длина чешуйки примерно 1 сантиметр



Вырезаем  
первый ряд  
чешуи



Второй ряд будет  
располагаться в  
шахматном  
порядке к  
первому



И так, покрываем  
чешуей всю  
рыбку

**Примечание:**  
Внимание! На  
брюшко наносить  
чешую не надо!



Там, где  
должна быть  
плодоножка  
вырезаем  
аккуратный  
ротик



Срежем немного  
цедры с брюшка  
для того, чтобы  
рыбка устойчиво  
стояла



**Примечание:**  
срезаем цедру  
так, чтобы не  
задеть мякоть!



Половинку  
второго  
апельсина  
нарезаем  
кружочками



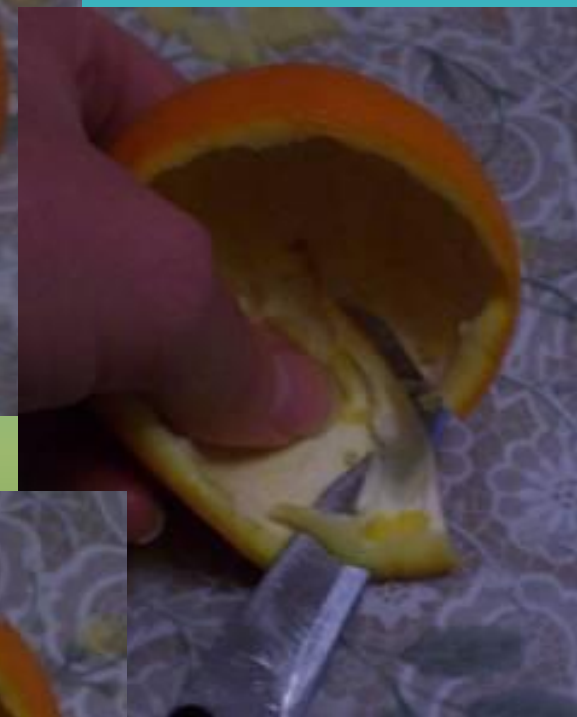
А из оставшейся  
половинки  
вынимаем  
мякоть



Половинку цедры  
апельсина  
разрезаем

С углов снимаем  
толщину

И продолжаем  
разрез, но не  
насквозь



Подготовленную  
цедру  
складываем  
пополам



С одной стороны  
вырезаем зубчики





# Придělываем ХВОСТИК

сверху на  
туловище  
делаем разрез  
поглубже,  
расширяем его и  
вставляем туда  
ХВОСТ



Вырезаем верхний  
плавничок

для этого  
оставшийся

кружочек цедры  
разрезаем пополам.  
Подрезаем мякоть,  
чтобы уменьшить  
толщину и нарезаем  
зубчики



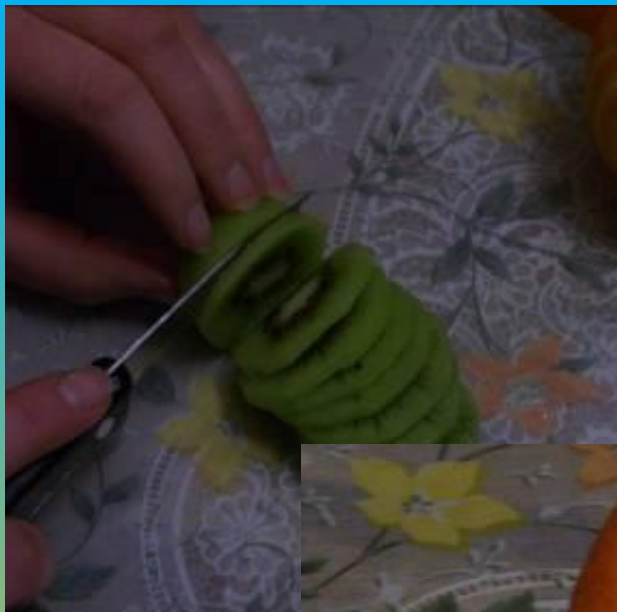
Вставляем верхний  
плавничок  
сделав надрез  
на спинке



Из остатков  
брюшка вырезаем  
и приделываем  
боковые плавнички



Нарезаем киви  
кружочками.



Вырезаем из двух  
глаза и  
приделываем их к  
рыбке гвоздикой



Чтобы наша  
рыбка хорошо  
смотрелась  
поставим её на  
подставку из  
яблока. А  
тарелку украсим  
оставшимися  
кружочками  
фруктов



# Золотая рыбка готова!



# Получившиеся работы:





# Список используемой литературы

- Изящные украшения для выпечки и десертов/ А.Г.Красичкова. – М:Эксмо, 2007.
- <http://mynewspaper.ru/polza-fruktov/>
- <http://schastie-ryadom.ru/post175372472/>