Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

Борисоглебского городского округа

Борисоглебская общеобразовательная школа №11

**Творческий проект**

**“Приготовление воскресного обеда»**

Выполнила ученица

Морозова Дарья

5 «Б» класс

Руководитель: учитель

Тюрина Елена Викторовна

Г.Борисоглебск 2020 г.

**Содержание**

1 Обоснование выбора темы

2 Исследование

3 Звёздочка обдумывания

4 Приготовление обеда

5 Экономические расчеты

6 Самооценка и оценка

7 Источники информации

1. ***Проблемная ситуация***

Моя семья небольшая. Состоит из трех человек. Мой папа военный, у него график работы ненормированный. Бывает так, что он уходит на работу, когда мы еще спим, и приходит в обед, когда мама на работе, а я в школе. А бывает наоборот, уходит на работу в обед и приходит поздно ночью, когда мы уже спим. Поэтому нам не всегда, получается, собраться вместе за одним столом.

Воскресенье – самое лучшее время, для того чтобы вся семья собралась вместе. В связи с этим я решила устроить для своей семьи воскресный обед и собрать свою семью за одним столом.



1. ***Цель проекта***

Устроить воскресный семейный обед.

1. ***Задачи проекта***

• проанализировать меню обеда;

• приготовить обед из блюд;

• сервировать стол;

• правильно подать приготовленные блюда;

• убрать со стола после обеда.

1. ***Исследование***

Во время приготовления обеда я учла несколько вопросов, чтобы правильно рассчитать количество продуктов; при необходимости некоторые докупила.

Сколько будет человек?

–нас будет 3 человека: мама, папа и я.

1. На первое я решила приготовить суп картофельный с фрикадельками.



ИНГРЕДИЕНТЫ

вода 2 л

фарш (свинина + говядина) 400 г

картофель 4-5 шт

морковь 1 шт

лук репчатый 1 шт

зелень петрушки и укропа

растительное масло для жарки

соль

свежемолотый перец

1. На второе я решила приготовить котлеты, а на гарнир выбрала отварную картошку.



Так же ко второму блюду я захотела сделать салат Оливье



1. На десерт я решила испечь торт «Наполеон»



В миске взбиваем яйца с сахаром. После добавляем соду гашенную уксусом и сливочное масло. Всыпаем просеянную муку. Замешиваем тесто. И оставляем на 15 -20 минут. Этим временем приготовим крем. Растираем яйца с сахаром. Всыпаем муку и перемешиваем. Вливаем молоко, добавляем ванилин и перемешиваем. Отправляем на огонь до загустения и снимаем с огня. Тесто нарезаем на 10 - 13 кусочков. Каждый кусочек раскатываем в тонкую лепешку. Вырезаем с помощью тарелки корж. Выпекаем коржи на сухой сковороде, на среднем огне с обеих сторон. Жарятся коржи очень быстро. Смазываем коржи кремом. Посыпаем верх торта и бока толчеными орехами или печеньем. Украшаем на свой вкус. Даем пропитаться пару часов.

**Ингредиенты:**

*Для теста:*

- мука - 3 ст.;

- яйца - 3 шт.;

- сахар - 1 ст.;

- сливочное масло - 2 ст.л.;

- сода - 0,5 ч.л.;

- соль – щепотка.

*Для крема:*

- молоко - 1 л.;

- яйца - 3шт.;

- мука - 3 ст.л.;

- сахар - 0,5 ст.;

- ванилин – по вкусу.

Салфетки

Стол застелю цветной скатертью в тон сервиза, салфетки сложу треугольником.

**Приготовление обеда.**

Блюда, выбранные для воскресного обеда, были приготовлены под чутким руководством моей мамы. Также мне помогла информация с соответствующих сайтов интернета.



**Экономические расчёты**

*Расчет расхода продуктов*

Суп картофельный с мясными фрикадельками.

вода 2 л

фарш (свинина + говядина) 400 г

картофель 4-5 шт

морковь 1 шт

лук репчатый 1 шт

зелень петрушки и укропа

растительное масло для жарки

соль

свежемолотый перец

Котлеты

500 г свиноговяжьего фарша,

1 луковица,

1 яйцо,

150-200 г батона или белого хлеба,

2 -3 зубчика чеснока,

2 ст. л. майонеза,

панировочные сухари,

растительное масло,

соль, чёрный молотый перец – по вкусу.

Картофель 1 кг

Оливье

картофель 2шт

морковь 1 шт

яйца 3шт,

лук зеленый

консервированный горошек 1 банка

вареная колбаса 400 гр,

маринованные огурцы 2шт,

майонез 100 гр,

зелень и специи по вкусу

торт «Наполеон»

- мука - 3 ст.;

- яйца - 6 шт.;

- сахар - 2 ст.;

- сливочное масло - 2 ст.л.;

- сода - 0,5 ч.л.;

- соль – щепотка.

***Самооценка и оценка***

Все сказали, что обед получился вкусным и сытным.

Мне очень понравилось работать над проектом, но надо отметить, что я все равно обращалась за помощью к маме.

Для себя я сделала еще один вывод, что в следующий раз лучше всего будет узнать у родных, что они хотели бы в качестве того или иного блюда.

Информация, полученная при выполнении проекта, поможет мне и в дальнейшем.



**Источники информации, использованные при выполнении проекта:**

• Интернет – ресурсы.