

Творческий проект «Блины, блинчики, оладьи»



Подготовили:
Рулина Софья
Селивёрстова Дарья
учащиеся 6 А класса
Руководитель:
Учитель технологии
Киселёва Марина Михайловна

Проблемные ситуации

На уроке технологии мы готовили, шили и вязали крючком. Создавая итоговый проект перед нами встал выбор какую тему на защиту выбрать. Посоветовавшись, выбрали тему «Кулинария . Изготовление изделий из жидкого теста»



Цель

- 1.Изучить историю блинов.
- 2.Научиться готовить.
- 3.Научиться создавать проекты.



Эта фотография, автор: Неизвестный автор, лицензия: [CC BY-NC-ND](#)

Появление первых блинов

История возникновения этого кулинарного блюда исчисляется сотнями лет и покрыта тайной. На сегодняшний день существует немало версий происхождения блинов. По одной из них в далеком 1005 году забытый поваром в печи молочный кисель, поджарился до румяной корочки. После снятия пробы получившийся «шедевр» пришелся всем по вкусу. Новый рецепт пользовался большой популярностью и постоянно совершенствовался.



Ингредиенты:

молоко **500** мл

яйца **3** шт.

мука **200** г

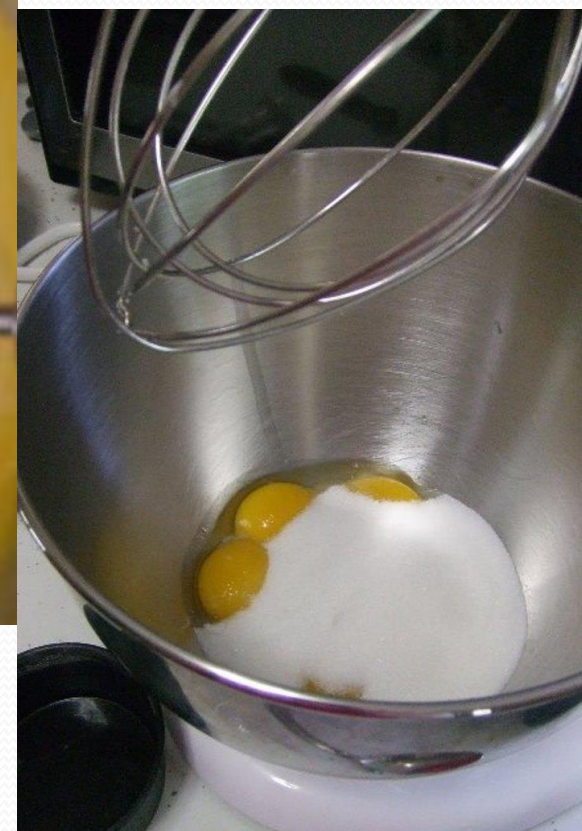
масло сливочное (или
растительное) **30** г (**2** ст. ложки)

сахар **2** ст. ложки

соль **1/2** ч. ложки



Способ приготовления



Процесс приготовления



Экономическое обоснование

- Мука: 13 руб.
- Молоко: 25 руб.
- Яйца: 15 руб.
- Растит. масло: 15 руб.
- Сахар: 9 руб.
- Соль: 1 руб.

- Итого: 78 руб.



Техника безопасности на кухне

- 1. Содержать пол чистым и сухим, чтобы не поскользнуться.
- 2. Нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра, так как это может привести к пожару.
- 3. Перед работой нужно проверить шнур электроприборов, он не должен иметь оголенных проводов.
- 4. Не допускать заливание электроплиты кипящей жидкостью, жиром и сахаристыми веществами. Следить, чтобы в разогретый жир не попадала жидкость, так как можно получить ожоги от брызг или от пламени горящего жира.
- 5. Включать и выключать электроплиту надо сухими руками, держась за вилку, а не за шнур.
- 6. Нож - это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Передавать колющие и режущие инструменты и приборы ручкой вперед.
- 7. Открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом, хорошо заточенным.

Техника безопасности на кухне

- **8.** Нельзя подталкивать продукты в горловину мясорубки пальцами, для этого надо пользоваться деревянным пестиком.
- **9.** Следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.
- **10.** Брать горячую посуду следует прихваткой, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, чтобы капли горячей воды не попали на ноги. Использовать сковородник только с деревянной ручкой.
- **11.** Посуду с длинной ручкой (сковорода, ковш и другие) ставить так, чтобы не зацепиться за нее и не уронить.
- **12.** Не наливать горячую жидкость в стеклянную посуду: если посуда лопнет, то можно ошпариться.
- **13.** Не пробовать горячую пищу, предварительно не охладив ее.
- **14.** Периодически проветривать помещение, чтобы в нем не повышалась температура и влажность воздуха, не накапливался чад, образующийся при жарении.
- **15.** Следить за тем, чтобы хорошо было освещено рабочее место.

Самооценка

Нам очень понравилось работать над проектом. Мы узнали для себя много нового.



Ресурсы:

- 1) Интернет-ресурсы
- 2) Кулинарная книга
- 3) Учебник технологии
«Технология ведения дома»
6 класс

