**Министерство образования республики Адыгея**

 **Средняя школа № 15**

 **Творческий проект**

 **"Салат Цезарь"**



 **Выполнила: ученица 7 А кл.**

 **Череда Нина.**

 **Руководитель: учитель**

 **технологии Григоренко ИН**

 **2020 г. Майкоп.**

 **Цели и задачи проекта.**

 **1. Разработать и выполнить проект.**

 **2. Разработать технологическую последовательность изготовления**

 **кулинарного изделия.**

 **3. Изготовить кулинарное изделие.**

 **4. Оценить проделанную работу.**

 **План работы.**

 **1. Обоснование проекта. История блюда.**

 **2. Ингредиенты и кухонная утварь.**

 **3. Технологическая последовательность изготовления блюда.**

 **4. Полезные советы по кулинарии.**

 **5. Экономические расчеты.**

 **История возникновения салата "Цезарь"**



Этот салат появился сравнительно недавно, менее века назад. Молодой итальянский повар Чезаре Кардини, содержавший в Мексике небольшой ресторанчик под названием «Caesar’s Place», в День Независимости 4 июля 1924 года, с ужасом обнаружил, что запас продуктов закончился и ему нечем накормить гостей ресторана, собравшихся отметить праздник. И тогда предприимчивый итальянец смешал все, что оставалось на кухне, и предложил это гостям заведения. К великому удивлению ресторатора, получившееся блюдо понравилось посетителям. Чем же молодой Кардини удивил гостей?

В тот памятный день на кухне оставались хлеб, листовой салат, головки чеснока, много оливкового масла, куриные яйца и вкуснейший сыр пармезан. Выложив на листья салата обжаренные на оливковом масле и сдобренные чесноком кусочки хлеба, Чезаре залил их яйцами. Именно залил, так как яйца ровно 60 секунд пролежали в горячей, но не кипевшей воде, и приобрели консистенцию соуса. Именно этот салат, посыпанный тертым сыром пармезан, является классическим вариантом салата «Цезарь».

**Рецепт салата «Цезарь.»**

**Ингредиенты:**

**1. Куриная грудка 200г**

**2. Сухарики 100г**

**3. Яйцо 2шт**

**4. Пекинская капуста 200г**

**5. Помидоры 200г**

**6. Пармезан 50г**

 **Для соуса:**

 **1. Горчица 1ст.л.**

 **2. Оливковое масло 4ст.л.**

 **3. Лимонный сок 3ст.л.**

 **4. Чеснок 1зубчик.**

 **5. Соль по вкусу.**

 **Кухонная утварь:**

 **1. Блюдо.**

 **2. Нож.**

 **3. Разделочная доска.**

 **4. Терка.**

 **Технология приготовления блюда.**

**1.** Соберем все ингредиенты на виду, чтобы дело спорилось. Вымоем помидор и лимон, куриное филе подрежем для красоты, уберем пленки, омоем и просушим.



2. Отварим яйца.

 

3. Курицу натрем специями, соль не трогаем. Смажем маслом. Разогреем сковороду сильно. На сухую сковороду кладем мясо, до готовности . по приготовлению дать остыть и потом нарезать кубиками.



**4.** Хлеб можно брать свежий или вчерашний. Нам больше нравится со свежим. А еще можно взять магазинные сухарики или сделать сухарики самим.

**5.** Нарезаем хлеб кубиками, поливаем совсем чуть-чуть ложкой масла, добавляем специи и перемешиваем. Высыпаем на горячую сковороду и минут 5, помешивая. 

**6.** В одну емкость кладем все для соуса и вареный желток. Перемешиваем. Густеет на глазах, если желток плотный - возьмите вилку или венчик.



7. Начинаем собирать салат. Салатные листья рвем руками и выкладываем первым слоем. Сверху трем сыр. Выкладываем соус и сухарики. Помидоры нарезаем (я колечками, можно пополам, четвертинками, кубиками...), выкладываем по кругу. В центр кладем курицу и еще немного соуса. Если соус густоват - добавьте еще масла. Готово!



 **Полезные советы по кулинарии**.

1. Вкус сырого лука в салате станет более нежным и приятным, если нарезанный на кусочки лук уложить в дуршлаг и обдать кипятком. Вся горечь из лука уйдет.

2. Необязательно чеснок класть непосредственно в салат. Можно натереть чесноком салатницу.

3. Нужно заправлять салат растительным маслом в самую последнюю очередь, когда уже добавлены соль, уксус, перец.

 **Экономические расчеты:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Наименование  |  Цена(руб)100г. |  Количество. |  Всего(руб) |
| Пармезан |  68рублей |  50г. |  34рублей |
| Куриная грудка |  20рублей |  200г. |  40 рублей |
| Сухарики |  40рублей |  100г. |  40рублей |
| Яйцо |  9рублей |  2шт.(80 г) |  18рублей |
| Пекинская капуста  |  10рублей |  200г. |  20рублей |
| Помидоры |   10рублей |  200г. |  20рублей |
| **Всего** |   |  830 г. |  **172рубля**  |

 Средняя общеобразовательная школа № 15

 Творческий проект

 Изготовление декоративной прихватки

**Цели и задачи проекта:**

1. Разработать и выполнить проект.
2. Разработать технологическую последовательность

изготовления декоративной прихватки в технике лоскутного шитья.

 3.Изготовить декоративную прихватку.

 **План работы:**

1.Выбор и обоснование проекта.

 2.История лоскутного шитья.

 3. Материалы и инструменты.

 4.Технологическая последовательность изготовления

 декоративной прихватки.

 5. Экономические расчёты.

 ***История лоскутного шитья.***

***До последнего времени считалось, что лоскутное шитье (пэчворк) является самым «молодым» видом рукоделия. Тем не менее, самая древняя аппликация, датированная 980 г. до н.э. была найдена в Египте. А в скифских курганах(100 год до н.э.—200 год н.э.) обнаружены фрагменты стеганых одеял с элементами аппликации. А создаваемая с давних пор из кусочков меха и кожи изящная, красивая одежда народов Севера? Разве это не лоскутное шитье?***

***Россия до середины XVIII века была домотканой. Долгие зимние вечера оставляли много времени для рукоделия. Женщины коротали его за прялкой, ткацким станом, пяльцами. Сырьем для изготовления ткани у восточных славян служили лен, конопля и шерсть. Из волокна на домашнем стане женщины вручную ткали ткань. Процесс выращивания этих культур, обработки сырья был очень длительным и трудоемким, поэтому ткани ткали шириной 40 см, соответственно крою рубахи или полотенца, чтобы при шитье практически не оставалось отходов.***

***В России модельные ткани использовались для убранства жилища в основном крестьянами, а до второй половины XIX века и горожанами. Но с конца XVIII века и особенно в XIX веке, благодаря развитию машинного производства в России, все больше начали входить в домашний обиход недорогие, пестрые, яркие хлопчатобумажные ткани. Ширина ситцевого полотна составляла 75-80 см, то есть была шире кроя одежды, и смекалистые хозяйки оставшимися лоскутками стали удлинять детскую одежду, украшать подолы рубах, рукава и оплечья.***

 ***Материалы и инструменты:***

 ***Хлопчатобумажная ткань разного цвета***

******

 **Основы лоскутного шитья.**

* Подбор исходного материала.
* Для начала необходимо собрать все имеющиеся остатки и обрезки тканей. Затем их нужно рассортировать по фактуре и цвету, а потом приступить к созданию схемы будущего изделия. Иногда делается наоборот: сначала задумывается узор, а затем из имеющихся или специально купленных тканей нарезаются заготовки. В этом случае первый и второй этапы просто меняются местами

 **Технологическая последовательность изготовления**

 **декоративной прихватки.**

* 1.Соединить две полосы ткани разного цвета
* стачным швом. Длина детали 25 см, ширина 12.5 см.
* 2. Разрезать детали пополам, соединить между
* собой по цвету в шахматном порядке.
* 3. Наметать аппликацию на деталь и обработать
* петельными стежками ( ручным способом)
* швом «зигзаг» ( машинным способом). Получим верхнюю деталь прихватки.
* Вырезать из ткани нижнюю деталь прихватки – квадрат со стороной 29 см.
* Выполнить окантовку прихватки ,используя нижнюю деталь.

 **Экономические расчёты:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Наименование  |  Цена(руб)1м |  Количество. |  Всего(руб) |
| Ткань хлопчатобумажная |  200рублей |  30 см |  60 рублей |
| Нитки цветные |  20рублей |  ½ катушки |  10 рублей |
|  |   |   |   |
|  |   |   |   |
|   |   |   |   |
|  |    |   |   |
| **Всего:** |   |   |   **70 рублей** |