

Творческий проект  
на тему: Кулинария  
" Праздничный сладкий стол"

7 класс

# Проблемная ситуация

Что бы проект получился удачным, нужно продумать: - меню сладкого стола

- как сервировать сладкий стол

- как правильно вести себя за

СТОЛОМ



# Цель и задачи проекта

- 1. Устроить сладкий стол на праздник.
- 2. Разработать меню сладкого стола.
- 3. Приготовить кондитерские изделия, напитки.
- 4. Сервировать стол.
- 5. Пригласить гостей

# История Кулинарии

- [Кулинария](#) – такое вкусное и интересное слово. Ее истоки берут свое начало вместе с историей человечества. Ученые недавно обнаружили, что древние люди еще до того, как научились добывать огонь, смешивали между собой потребляемые продукты. Одни корни и растения наши предки употребляли с мясом, другие с личинками, третьи – сами по себе.
- С приходом эры огня, приготовление пищи резко поднялось с колен на ноги. Еда стала вкусной и безопасной. Высокие температуры помогают убить личинок вредных гельминтов. Появилось [жареное мясо](#), запеченная на углях рыба, лепешки. С появлением огня стало развиваться земледелие и животноводство. Из-за изобилия продуктов, блюда стали разнообразны.

# Выяснение первой проблемы

- Устроить сладкий стол на праздник , для нас было не трудно. Так как мы любим сладости. И знаем что предпочитает из сладостей наши гости



# Меню

- 1.Капкейки
- 2.Пирожные
- 3.Фрукты
- 4.Зефир
- 5.Мармелад
- 6.Напитки
- 7. Торт

# Банк Идеи



# Рецепт Капкейка



## Сливочно-шоколадные капкейки

Для кексов:

Мука - 50 г

Разрыхлитель - 1/2 ч.л.

Щепотка соли

Ванильный сахар - 1 ст.л.

Какао - 1 ст.л.

Яйца - 1 шт. крупное

Сахар - 100 г

Растопленной сливочное масло - 60 г

Жирные сливки (от 33% и выше) - 50 мл

Для крема:

Сливочный сыр - 150 г

Сахарная пудра - 1 ст.л.

Жирные сливки (от 33% и выше) - 2 ст.л.

Разогреть духовку до 180С.

Смешать все сухие ингредиенты в отдельной посуде, кроме сахара и ванильного сахара.

Отдельно взбить до пышности яйцо с ванильным и простым сахаром.

Добавить к яичной смеси масло и жирные сливки, взбить.

Всыпать сухую часть к жидкой, тщательно взбить до однородности и разложить тесто по формочкам.

Выпекать 30-35 минут. Полностью остудить и покрыть кремом, используя кондитерский мешок.

Для крема взбить сливочный сыр и пудру до однородности с помощью венчика или на минимальной скорости миксером. Влить жирные сливки, еще раз взбить и убрать в холодильник на пару часов, а затем задекорировать кремом капкейки.

Готовые кексы охладить перед подачей.



# ДОМАШНИЕ "ТОФФИФИ"



сливки (10%) - 9 ст.л.



темный шоколад - 70 г.



фундук - 30-37 шт.



сахар - 1 ч.л.



масло сливочное - 1,5 ст.л.



сливочный ирис - 240 г.

## Приготовление:

Мелко нарезанный твердый ирис растопить на водяной бане с добавлением 5 ст.л. сливок. Снять с огня и добавить 1,5 ст.л. сливочного масла до однородной массы. Чайной ложкой наливайте растопленный ирис в смазанные маслом формы. На каждую ириску положите по орешку. Растопите шоколад и постепенно добавляйте в него 4 ст.л. сливок. Покройте конфеты поверх орехов шоколадом. Поставьте на 4-5 часов в морозильную камеру и затем аккуратно достаньте из формочек.

# Канане из фруктов



## Фирменный зефир по Дюкану

- 6 листов желатина
- 6 яичных белков
- 200 мл воды
- 6 столовых ложек порошкового сахарозаменителя
- ароматизатор «Черная смородина»
- ароматизатор «Клубника»
- 1 щепотка соли



Положите желатин набухать в холодную воду.

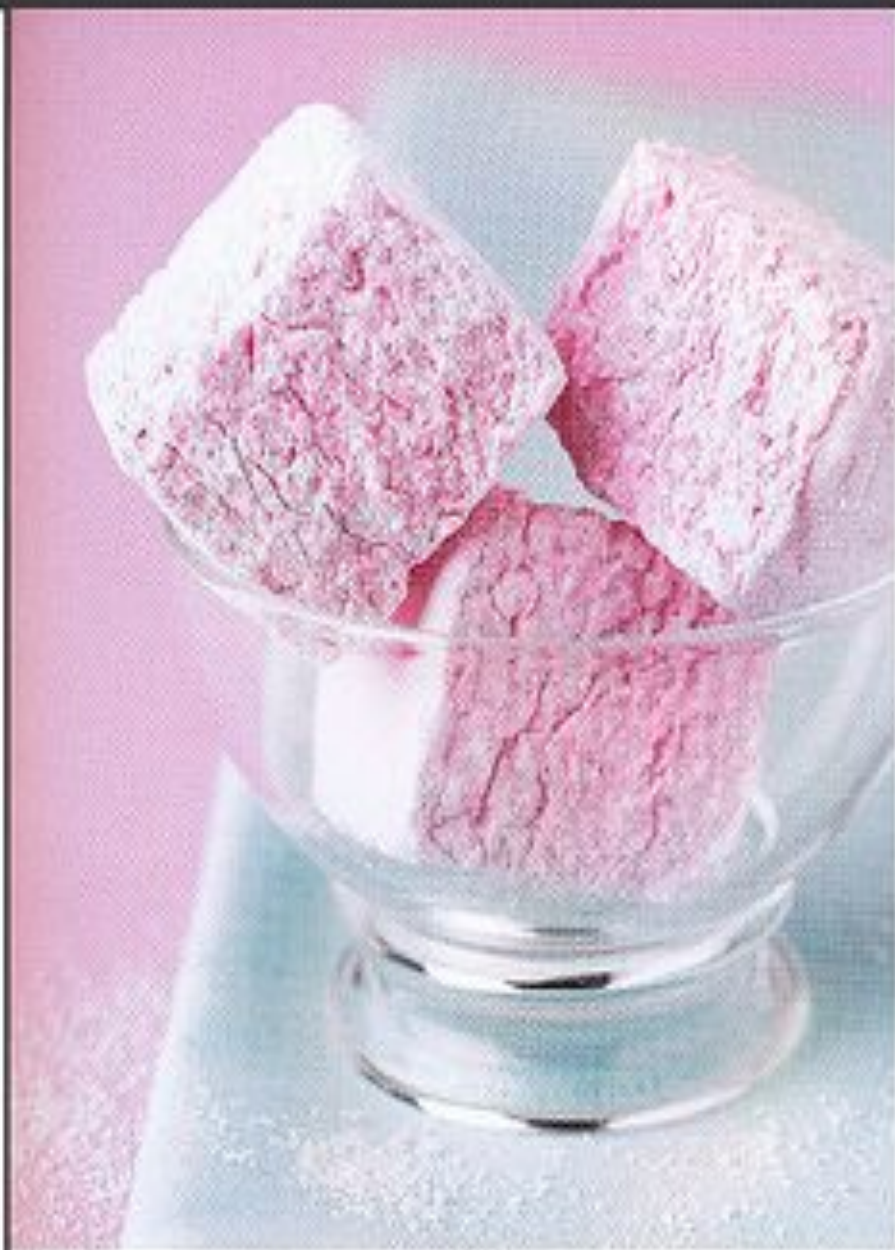
В другой посуде взбейте белки в густую пену, добавив щепотку соли. Разделите смесь на 2 равные части.

Растворите половину желатина в кастрюле со стаканом воды. Добавьте 3 столовые ложки сахарозаменителя и ароматизатор «Черная смородина». Оставьте.

Возьмите вторую половину желатина и повторите то же самое с ароматизатором «Клубника».

Приложив помешивать, аккуратно добавьте взбитые белки в каждую смесь.

Выложите полученные смеси в прямоугольные формы (желательно силиконовые) и оставьте застывать на 1 час в холодильнике. У вас получится зефир с двумя разными вкусами.





## МАРМЕЛАД

Оказывается, есть сладости, которые не только не вредят фигуре, но еще и полезны. Речь идет прежде всего о мармеладе.

### Способы приготовления мармелада

#### **1. Мягкий мармелад**

Спелые сочные ягоды надо сначала хорошенько промыть, распарить и протереть через сито. Пюре смешать с сахаром и варить на слабом огне, часто помешивая. Соотношение сахара – 300 г на 1 кг фруктов.

Когда мармелад начнет загустевать, добавить в него яблочный сок или пектиновую заготовку. Варить до тех пор, пока масса хорошо не загустеет.

Фасовать в банки в горячем виде.

#### **2. Твердый мармелад**

Если хотите получить более твердый мармелад, то необходимо добавлять сахар в пропорции 50/50 с фруктами.

Из фруктов сделайте пюре, которое потом нужно уваривать с сахаром, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Продолжать до тех пор, пока деревянная лопаточка не покроется тонким слоем мармелада толщиной 2 мм. Затем дать время мармеладу немного охладиться, после чего разлить в формы и поставить в холодильник на 10-15 мин. И все, наш мармелад готов!



## **Манго и лайм**

### **Ингредиенты:**

- 2 стакана нарезанного кусочками манго
- 2 столовые ложки свежевыжатого сока лайма
- 4 столовые ложки сахара
- холодная фильтрованная вода
- лед

### **Приготовление:**

Все ингредиенты, за исключением льда, перемешать с помощью блендера. Добавить лед.

# Торт «Нежность»»



## Состав:

- ✓ Для теста: 2 яйца; ✓ 1 ст. сахара;
- ✓ 2 ст.л мёда; ✓ 100 г маргарина; ✓ 3 ст. муки;
- ✓ 1/2 ч.л соды.
- ✓ Для крема: 3 ст.молока; ✓ 3 ст.л манки;
- ✓ 1 ст. сахара; ✓ 150 г масла; ✓ 1 лимон.

## Приготовление:

1. Яйца взбить миксером с сахаром.
2. Добавить маргарин, мед, 1 ст. л муки, соду и поставить на водяную баню до полного растворения сахара.
3. Охладить, добавить муку. Поставить на холод на 1,5-2 часа.  
На пергаментной бумаге выпечь 6 коржей.
4. Крем: сварить манку, охладить. Сахар взбить с маслом и манной кашей, добавить перекрученный на мясорубке лимон. Коржи перемазать кремом и посыпать крошкой.

# Банк Идеи



# Сервировка стола

- Сервировка сладкого стола должна начинаться с выбора стола. И здесь не столь важно: будет он деревянным или пластиковым. Важны пропорции. Именно от них следует отталкиваться. Композиция должна быть единой, но не пустой и перегруженной.
- Для небольших столиков отлично подойдет компактная композиция, легкая и невесомая. С использованием конфет и леденцов.
- Если же стол большой, не стоит его заваливать горой выпечки и кучами конфет, привнося хаос в задумку. Используйте пространство с умом: на часть стола выложите десерты, на другую — поставьте фотографии именинника, положите гостевую книгу или книгу с открытками, загадками. Пусть гости (зачастую маленькие) рассматривают картинки, фото и параллельно развлекаются.





# Приглашение

Приглашаю на чай!



---

---

---

---

---

---

---

---



# Банк Идеи



Спасибо за просмотр