Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

« Добрянская средняя общеобразовательная школа № 5 »

Технология

**Традиции моей семьи**

Исполнитель: Колесникова М.С.

ученицы 8 класса «Б»

Руководитель: Ведерникова Е.Г.

учитель технологии

Добрянка, 2016

**Содержание**

Введение…………………………………………………………………...................3Глава 1. Теоретическая часть

1.1 Традиционны блюда и кухня Франции....………………..……........…..….4

1.2 Традиционны блюда и кухня России………........…...……………….……5

Глава 2. Практическая часть

2.1 Звезда обдумывания………………………………………………………….6

2.2 Технологическая карта

Приготовление торта «Кучерявый Джо»……………………..………….7-9

Приготовление мантов…………………………………………………..10-11

2.3 Экономический и Экологический расчет.................................................12

2.4 Фото проектного изделия……….........................................................13-14

Глава 3. Исследовательская часть………………………………………..……15-17

Заключение...........................................................................................................18

Литература............................................................................................................19

Приложение............................................................................................................20

2

**Введение**

**Проблема:**

Наша семья очень любит проводить время вместе, и мне хочется запечатлеть счастливые моменты в нашей жизни и сохранить их.

**Обоснование:**

Изучив традиции нашей семьи, я выбрала самые яркие из них и систематизировала их.

**Актуальность:**

Я считаю, что в наше время не в каждой семье интересные традиции и я рада, что моя семья имеет много совместных увлечений.

**Цель:**

Узнать и сохранить традициимоей семьи.

**Задачи:**

1. Узнать традиционные блюда других стран.
2. Изучить традиционные блюда своей семьи.
3. Приготовить традиционные блюда семьи.
4. Сохранить и продолжить кулинарные традиции семьи.
5. Исследовать традиции семьи.

3

**Глава 1. Теоретическая часть.**

**1.1 Традиционные блюда и кухня Франции.**

Французская кухня отличается своим чрезвычайным разнообразием.Французы очень любят использовать овощи и корнеплоды в своих блюдах.

Во Франции нет какого-либо особого предпочтения тому или иному сорту мяса.В ход идёт всё: говядина, баранина, птица, дичь, телятина. Но повара используют разнообразные способы приготовления мяса: гриль, варка, тушение, приготовление на пару.Антрекот – очень популярное мясное блюдо, жареный кусок бычьего мяса, срезанного между рёбрами и хребтом. Мясо также становится ингредиентом многих салатов.

Из рыбы и морепродуктов предпочитают карпа, скумбрию, треску, устрицы, улитки, лангусты, морские гребешки.

Неповторимый вкус блюдам придают разнообразные соусы, подаваемые практически к каждому яству: бешамель, беарнез, эспаньол, холландез и др.

Из пряностей распространены розмарин, тимьян, прованские травы, майоран, эстрагон.

Францию нельзя представить без вина и сыра (камамбер, рокфор и бри).К популярным винам относят бордо, бургундское, божоле-нуво и шампанское. Вино подаётся за столом строго дважды в день.

Традиционный французский завтрак – хрустящий круассан и кофе с молоком.

**Самые популярные французские блюда:**

1.Лягушачьи лапки.

2.Багеты – длинный хлеб с хрустящей корочкой.

3.Разные сорта сыра.

4.Фуа-гра – жирная печень гуся или утки.

5.Рататуй – овощное блюдо из тушёного перца, кабачка и баклажана.

6.Трюфели – деликатесный вид грибов, растущих в земле.

**Традиционные десерты:**

1.Крем-брюле. 2.Шоколадный мусс. 3.Профитроли с заварным кремом.



4

**1.2 Традиционные блюда и кухня России.**

Несмотря на все изменения, привнесенные иностранными кулинарами, основа русской кухни оказалась нетронутой в течение веков. Она сумела сохранить наиболее характерные национальные черты - обилие угощения, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие печеньями, пряниками, куличами и т. д.

Современная русская кухня окончательно сложилась немногим более ста лет тому назад, во вторую половину XIX в. В своем развитии русская кухня прошла несколько этапов.

- древнерусская кухня (IX-XVI вв.);

- старомосковская кухня (XVII в.);

- кухня Петровско-екатерининской эпохи (XVIII в.);

- петербургская кухня (конец XVIII в.-60-е годы XIX в.);

Традиционный обед в России состоит из трех блюд. Первое – суп из мяса с овощами и крупами, второе – рыба или мясо с гарниром, третье – напиток: компот, морс, кисель или сок.

Русских всегда отличало исключительное гостеприимство. Еще в древности стол в избе накрывали белой скатертью, на которую клали хлеб и соль. Это означало, что в доме всегда рады гостю.[2]

**Русские национальные блюда:**

**Супы**: щи, рассольник, уха, ботвинья и холодный суп окрошка.

**Каши**: гречневая, овсяная, пшённая, перловая, манная.

**Мясные блюда**: котлеты, колбаса, холодец (студень),

**Мучные продукты**: хлеб и пельмени.

**Русские национальные десерты**: блины, пряники, калачи, варенья, мёд, фрукты и ягоды.

**Безалкогольные напитки**: квас, морс, сбитень.

**Алкогольные напитки**: водка, а также пиво, медовуха. [3]



5

**Глава 2. Практическая часть.**

**2.1 Звезда обдумывания.**

**Традиции моей семьи**

**Блюда Италии**

**Букет из бисера**

**Зоопарк из глины**

**Бумажная ферма**

**Вывод:** из всех вариантов я выбрала тему «Традиции моей семьи», потому что я бы хотела узнать и поделитьсяс традициями моей семьи с другими.

6

**2.2 Технологическая карта**

**«Приготовления торта «Кучерявый Джо».**

**Продукты и оборудование.**

**Тесто**

2 яйца;200 гр. сметаны;

1 ст. сахара; 1,5 ч. л. соды;

уксус;1 ст. л. какао;

0,5 бан. сгущённого молока;

1,5 ст. муки.

**Крем:**

1 ст. сахара;

1 ст. сметаны:

100 гр. масла.

**Глазурь:**

3 стол.л. молока;

3 стол.л. сахара;

3 ч. л. какао;

50 гр. сливочного масла.

**Оборудование:**

Чашки, ложки, плита, печь, форма,

 миксер, ножик, тарелка.

7

**Приготовление торта «Кучерявый Джо».**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Последовательность изготовления | Фотографии |
| 1 | Смешать яйца, сахар, сметану, сгущённое молоко, соду гашеная уксусом, муку в чашке. |  |
| 2 | Тесто разделить на две части и в одну добавить какао. |  |
| 3 | Выпекаем две части теста в круглой форме, смазанной мукой. |  |
| 4 | Сделать крем, добавив в чашку сметану, сахар, маслои взбив миксером. |  |
| 5 | Сделать глазурь, смешав молоко, сахар, какао, масло и довести до кипения. |  |

8

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 6 | Белый корж разрезать на две части и смазать небольшим количеством крема внутри. Затем соединить части коржа. |  |
| 7 | Разрезать шоколадный корж на кубики. |  |
| 8 | Шоколадные кубики окунаем в оставшийся крем и выкладываем на белый корж кругом. |  |
| 9 | В конце поливаем глазурью. |  |

9

**Технологическая карта**

**«Приготовление мантов».**

**Продукты и оборудование.**

****

**Тесто:**

0,5 л. воды;

750 гр. муки;

1 ч. л. соли;

**Начинка:**

1 кг. фарша;

0,2 л. молока;

2 шт. средней луковицы;

1 ч. л. соли.

**Оборудование:**

чашки, ложки, нож, доска,

мантоварка, тарелка.

10

**Приготовление мантов**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Последовательность изготовления | Фото |
| 1 | Приготовим начинку, смешав фарш, нарезанный лук, молоко и соль в чашке. |  |
| 2 | Смешаем воду, муку и соль. Затем замесим полученное тесто руками. |  |
| 3 | От теста отрезаем кусочек и формируем колбаску. Колбаску нарезаем на кусочки. |  |
| 4 | Маленькие кусочки обваливаем в муке и раскатываем лепешку средней толщины. Ложем в середину мясную начинку. |  |
| 5 | Заворачиваем начинку. |  |
| 6 | Варим на пару и падаем к столу. |  |

**Вывод:** выполняя последовательность изготовления блюд, я смогла приготовить правильно данные блюда. Во время работы нужно быть аккуратным, следовать правилам ПТБ (правилам техники безопасности) и соблюдать этапы приготовления.

12

**2.3 Экономический и Экологический расчет.**

**Торт «Кучерявый Джо». Манты.**

1 пачка сметана - 57 руб.; 1 кг.фарша – 360 руб.;

1 пачка какао – 32 руб.; 1 пачка молока – 33 руб.;

1 банка сгущенного молока –67 руб.; 2 шт. лука –8 руб.;

1 пачка масла – 68 руб.; Вода, мука и соль была у

Десяток яиц – 57 руб.; нас дома.

1 пачка сахар – 49 руб.;

1 пакет молока – 33 руб.;

Сода, уксус и мука была у нас дома.

**Вывод:** на продукты для торта «Кучерявый Джо» я потратила 363 руб., а на продукты для мантов 401 руб. В итоге я потратила 764 руб.

Все продукты были свежими, чистыми и сертифицированы.

13

**2.4 Фото проектного изделия.**

**Манты.**



**Торт «Кучерявый Джо».**

****

14

**Глава 3. Исследовательская часть.**

**Объект исследования:**

Традиции семьи Колесниковых.

**Цель исследования:**

Ознакомиться и продолжить сохранение традиций моей семьи.

**Гипотеза:**

Предположим, моя семьяимеет много интересных традиций.

**Методы исследования:**

* Интернет – поиск и отбор нужной информации;
* Собственный опыт - приготовление традиционных семейных блюд;
* Беседа– обсуждение данной темы с мамой, бабушкой, учителем;
* Обобщение – выбор необходимой информации для работы;
* Анализ – подготовка и оформление выводов.

**Приемы исследования:**

Теоретические: классификация, конкретизация, сравнение, анализ.

**Традиции семьи Колесниковых.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название традиции | Фото традиции | Рождение традиции | Описание традиции |
| Летняя поездка к родственникам | C:\Users\Сергей\Desktop\1,1г.JPG | Появилась задолго до моего рождения  (1996 г) | Каждое лето мы всей семьей собираемся в отпуск и уезжаем к бабушкам и другим родственникам в Москву и Самару |
| Осенний пикник | C:\Users\Сергей\Desktop\DSC08859.JPG | Появилась, когда родился мой старший брат Коля  (1998 г) | Когда начинается осень, в выходные мы собираемся в парк, чтобы пожарить шашлыки и просто весело провести время на природе |
| 15 | | | |
| Рождественские каникулы | C:\Users\Сергей\Desktop\DSC04811.JPG | Родилась в год рождения семьи  (1995 г) | С приближением Новогодних праздников, начинается подготовка:оформление квартиры, украшение елки, составление меню, сценария и планов на каникулы |
| Зимние забавы | I:\Фото\Для печати\DSC06176.JPG | Появилась, когда родился мой старший брат Коля  (1997 г) | В зимние праздники мы идем на горку в парк, кататься на снегокатах и ледянках, а также жарим сосиски |
| Семейный субботник |  | Появилась, когда мама с папой поженились  (1995 г) | Один или два раза в месяц мы собираемся всей семьей и прибираемся в квартире, избавляясь от ненужных вещей и делая уборку во всем доме |
| Вечерня |  | Появилась, когда мама с папой поженились  (1995 г) | В нашей семье не всегда получается завтракать и обедать вместе. Но вечером мы все-таки собираемся все за одним столом. Мы беседуем друг с другом, рассказывая какие-нибудь события и решаянаши проблемы |

16

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кулинарная |  | Появилась задолго до моего рождения  (1996 г) | В нашей семье очень любят готовить, и рецепты передаются из поколения в поколения |

**Вывод:** не в каждой семье есть традиции. Я счастлива, что в моей семье много интересных традиций, которые зародились еще до моего появления, ведь они помогают сблизить членов семьи, потому что они проводят свободное время все вместе, развлекаясь и просто общаясь.

17

**Заключение.**

* Затратила много денег на приготовление блюд.
* Затратила много времени и сил на приготовление блюд.
* Трудности при составлении исследовательской части.
* Порадовала родственников вкусными блюдами.
* Узнала много про традиционные блюда и про кухню Франции, России.
* Улучшила свои навыки в кулинарии.
* Систематизировала традиции семьи.

Отрицательные стороны проекта

Положительные стороны проекта

**Вывод:**

* Выполнив эту работу, я узнала и изучила традиционные блюда семьи. Мне очень понравилось готовить. На некоторых этапах мне было немного сложно, но мне помогла мама. В дальнейшем я буду узнавать, и готовить больше блюд не только своей семьи, но и разных стран.
* Семья в наше время считается одним из главных приоритетов в жизни. Она всегда поддержит в трудной ситуации и даст совета.Моя семья мой фундамент.
* Мне было интересно узнать все традиции. Ведь это не просто традиции, а это повод собраться всем вместе и весело провести время.
* Узнав все традиции, я систематизировала, и буду хранить их, передавая из поколения в поколения.

**Традиции со временем становятся привычкой, а привычки – традицией.**

**Константин Кушнер.**

**18**

**Приложение.**

**Таблица для домохозяек.**

****

19

**Фото автора творческого проекта**

**с тортом по семейному рецепту**



20