

PREPARATE SPECIFICE SĂRBĂTORILOR ÎN ROMÂNIA

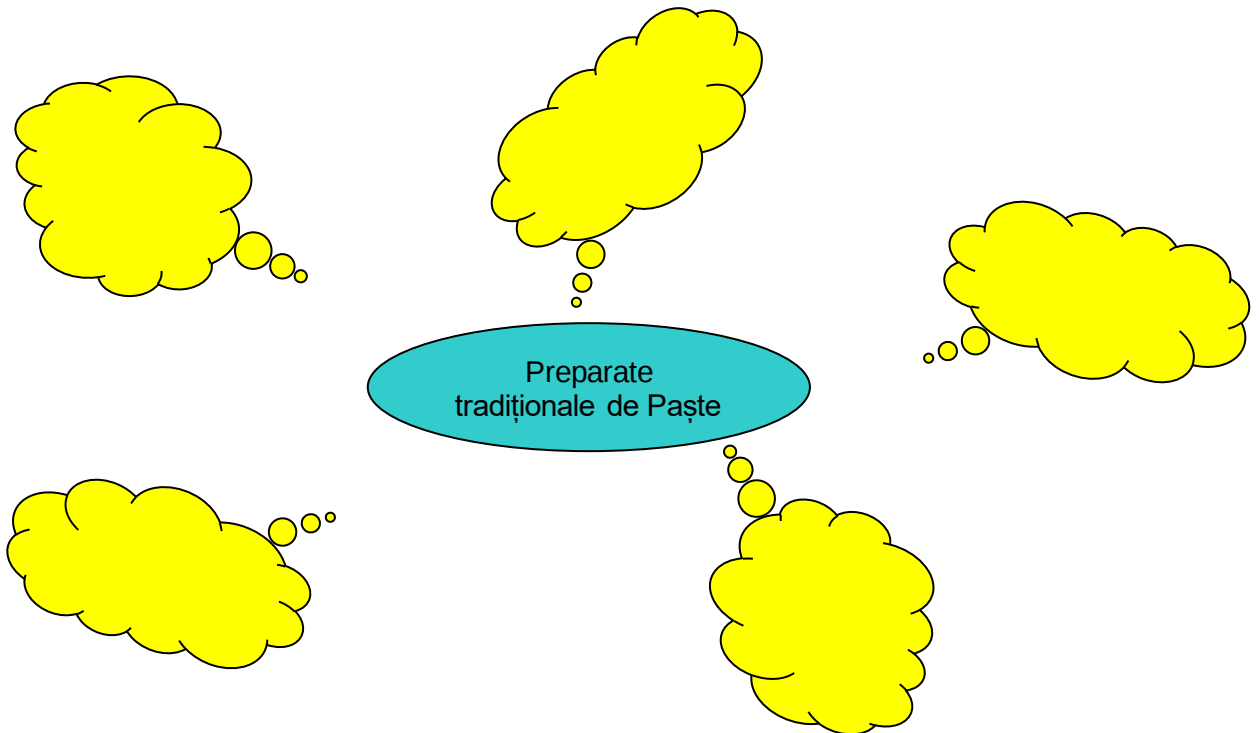
SCOP	Consolidarea cunoștințelor despre preparate românești specifice sărbătorilor de Crăciun și Paște Familiarizarea cu istoria acestor sărbători Dezvoltarea abilităților necesare calculării costurilor necesare pentru a obține preparate tradiționale românești
TEMA DIN PROGRAMUL ȘCOLARĂ/CURRICULUM PENTRU EDUCAȚIA TIMPURIE LA CARE POATE FI APLICATĂ	Modul IV Producția gastronomică Unitatea de învățare: Consumuri specifice de materii prime. Tema: Calculul consumurilor specifice de materii prime și auxiliare, conform rețetelor
GRUPUL ȚINTĂ	Elevii claselor a XI-a
NIVEL DE DIFICULTATE	Mediu
LOCUL DE DESFĂȘURARE	Sala de clasă
FORMA DE ORGANIZARE A ACTIVITĂȚII	Frontal, pe echipe
MATERIALELE NECESARE	Flipchart, tablă, hârtie, creioane colorate, laptop-uri, conexiune la internet
TIMPUL NECESAR	50 minute
RESURSE	Umane: elevii claselor a XI-a; De timp: 50 min; De documentare: https://blog.liebherr.com/electrocasnice/ro/bucatele-traditionale-de-paste/

	https://historia.ro/sectiune/general/istoria-preparatelor-romanesti-de-craciun-2228915.html https://www.bucataras.ro/retete-sarbatori/pasti/ https://www.hendi.ro/blog/7-mancaruri-traditionale-romanesti-de-craciun
CE VA ÎNVĂȚA / CE VA ȘTI SĂ FACĂ ELEVUL LA SFÂRȘITUL ACTIVITĂȚII	Să identifice preparatele românești specifice sărbătorilor de Crăciun și Paște Să enumere materiile prime și auxiliare necesare pentru obținerea preparatelor tradiționale românești Să calculeze consumurile specifice de materii prime și auxiliare, conform rețetelor
DESCRIEREA ACTIVITĂȚII PAS CU PAS	Pasul 1. Clasa este împărțită în echipe de câte 4-5 elevi. Primele trei grupe vor aduce exemple de preparate gătite în mod tradițional în România pentru sărbătorirea Paștelui și vor prezenta istoria acestor preparate, accesând linkurile https://www.bucataras.ro/retete-sarbatori/pasti/, https://blog.liebherr.com/electrocasnice/ro/bucatele-traditionale-de-paste/, iar celelalte trei grupe de elevi vor da exemple de preparate tradiționale românești gătite de Crăciun accesând linkul: https://www.hendi.ro/blog/7-mancaruri-traditionale-romanesti-de-craciun, https://historia.ro/sectiune/general/istoria-preparatelor-romanesti-de-craciun-2228915.html. Pasul 2. Fiecare echipă va prezenta, la alegere, o rețetă (ingrediente, gramaje) pentru un preparat tradițional specific sărbătorilor de Crăciun și Paște, utilizând fișele de lucru nr. 1 și 2. Pasul 3. Fiecare echipă va calcula costurile necesare pentru obținerea preparatelor tradiționale românești specifice sărbătorilor de Crăciun și de Paște, pe baza informațiilor prezentate în fișele de lucru alocate (fișele de lucru nr. 3, 4) Pasul 4. Pe baza fișei de lucru alocate, fiecare echipă va calcula costul unui meniu pentru seara de Crăciun, respectiv al unui meniu pentru seara de Paște.
NOȚIUNI/ TERMENI DE EDUCAȚIE FINANCIARĂ	Gramaj, cost unitar, cost total de producție, preț

Realizat de: Sfichi Florentina Elena, profesor aria curriculară tehnologii- economic

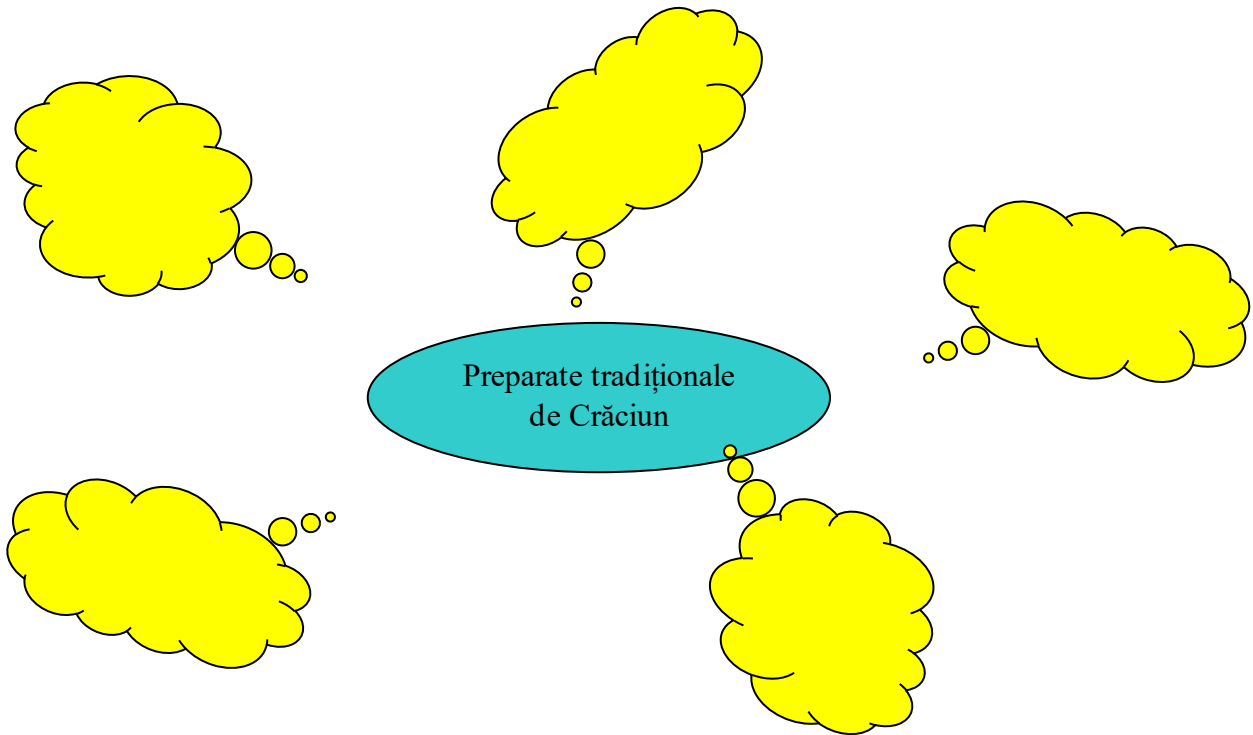
Revizuit de: Vranciu Livia-Elena, profesor metodist pentru discipline din aria curriculară Tehnologii

Preparate tradiționale românești de Paște



Denumirea preparatului:	
Ingrediente:	Gramaje:

Preparate tradiționale românești de Crăciun



Denumirea preparatului:	
Ingrediente:	Gramaje:

Calculul costului unui preparat tradițional românesc servit la masa de Paște

Drob de miel	
Ingrediente: 1 kg organe de miel (inimă, ficat, plămâni) 1 legătură ceapă verde 1 legătură usturoi verde 1 linguriță sare și piper 4-5 linguri ulei de măsline 4 ouă	Prețuri aferente (4 persoane): 1 kg ficat – 17 lei 1 kg inimă / plămâni – 15 lei 1 legătură ceapă verde / usturoi verde – 3 lei - Ulei de măsline – 40 lei / l 10 ouă – 15 lei

Friptură de miel	
Ingrediente: 2 pulpe de miel mici (1 kg) 2 căpățâni usturoi 300 ml vin alb - Sare și piper 50 ml ulei de măsline 2 linguri muștar - condimente	Prețuri aferente (4 persoane): 1 kg pulpă miel – lei 1 kg usturoi – 8 lei - Ulei de măsline – 40 lei / l - Muștar, 200g – 7 lei - Vin alb, 750 ml – 30 lei

Pască cu brânză	
Ingrediente: 500 g brânză vacă 300 g zahăr 6 ouă 2 plicuri zahăr vanilat 100 g stafide 200 ml smântână	Prețuri aferente (4 persoane): 1 kg brânză vacă – 25 lei 1 kg zahăr – 5 lei 10 ouă – 15 lei 200 g stafide – 9 lei 500 ml smântână – 10 lei

Calculul costului unui preparat tradițional românesc servit la masa de Crăciun

Piftie	
Ingrediente: 2 kg capete de pui 1 kg carne pui 500 g morcov 500 g țelină 500 g păstârnac 1 linguriță sare și piper	Prețuri aferente (4 persoane): 1 kg capete de pui – 17 lei 1 kg carne pui – 25 lei 1 kg morcov – 13 lei 1 kg țelină – 9 lei 1 kg păstârnac – 10 lei

Sarmale	
Ingrediente: 1,5 kg carne tocată de porc 300 g orez - O căpățână de varză murată – 1 kg 150 g ceapă 50 ml ulei de măsline 100 g pastă de tomate	Prețuri aferente (4 persoane): 1 kg carne tocată porc – 25 lei 1 kg orez – 10 lei 1 kg varză murată – 13 lei 1 kg ceapă – 7 lei 1 l ulei măsline – 40 lei 500 g pasta de tomate – 8 lei

Cozonac moldovenesc	
Ingrediente: 1,7 kg făină 10 ouă 900 ml lapte 200 ml ulei 150 g unt 400 g zahăr 100 g stafide 700 g nucă 2 linguri cacao	Prețuri aferente (4 persoane): 1 kg făină – 6 lei 1 kg zahăr – 5 lei 10 ouă – 15 lei 200 g stafide – 9 lei 1 l lapte – 7 lei 200 g unt – 12 lei 200 g cacao – 7 lei