

Компьютерные проекты

Проект 1. Собираем рецепты и готовим из яблок

В этом проекте мы вспоминаем, что можем набирать текст на клавиатуре, например, для того, чтобы написать сообщение в форум. Текст, один раз набранный на клавиатуре, может быть использован ещё много раз. Мы скопируем его в текстовый редактор и создадим красивую листовку с полезной информацией.

Сейчас осень, и в твоей семье, наверняка, готовят разные блюда из яблок — пироги, компоты, оладьи, варенье и многое другое. Будет интересно обменяться самыми вкусными и любимыми рецептами. Мамы и бабушки обязательно в этом помогут!

Перед уроком. Получи от учителя информацию о том, где и как найти форум «Собираем рецепты».

В течение недели посоветуйся с мамой или бабушкой, выбери рецепт любого яблочного блюда, которое ты советуешь попробовать приготовить одноклассникам.

Набери текст рецепта на клавиатуре компьютера и отправь его в виде сообщения на форум. Ввод текста может происходить дома. Если дома нет компьютера или подключения к Интернету, ты можешь прийти в компьютерный класс, набрать текст своего рецепта и отправить его на форум «Собираем рецепты».

Если ты ещё не умеешь самостоятельно вводить текст в компьютер, введи его под руководством учителя.

Сбор рецептов будет продолжаться целую неделю, за это время многие учащиеся класса успеют приготовить блюда, которые их заинтересовали. Сфотографируй свои кулинарные творения и поделись фотографиями на форуме. Пусть остальные ребята порадуются, если у тебя получилось вкусно и красиво, или посоветуют, что изменить в рецепте, если тебя постигла неудача.

На уроке. Как мы договорились, мы не будем вводить текст в компьютер на уроке. В сообщениях форума «Собираем рецепты» имеется достаточно интересного материала. Его мы и будем использовать дальше.

Создай новый текстовый документ. Выбери на форуме три самых интересных рецепта, выдели первый и выполни копирование в текстовый документ. Затем выбери второй рецепт и тоже скопируй его, затем третий.

Дата: Воскресенье, 2007 Авг 12, 5:23 PM | Сообщение •

Яблоки фаршированные

Яблоки 6 шт.
Сливочное масло 2 ст. л.
Вишневое варенье 4–5 ст. л.
Сахарная пудра 6–8 ст. л.

Белки
Пече
Лимо
Ябл
Сахар
проти
сахар

Копировать
Выделить всё

Искать «Яблоки фарширов...» в Яндекс
Исходный код выделенного фрагмента

Исследовать элемент

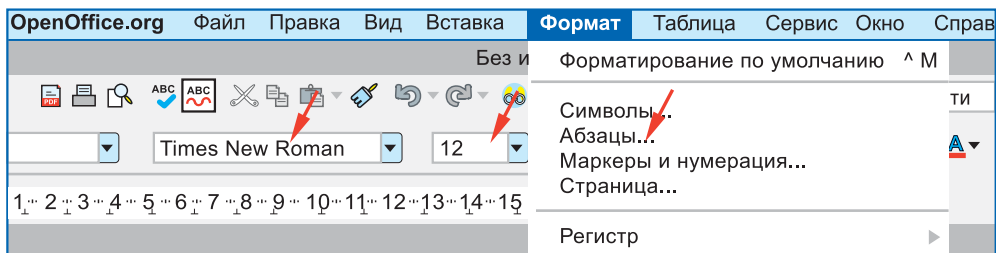
сердцевину с семенам
той начинкой наполнит
выпекать в духовом шк
о капель лимонного с

Это может оказаться довольно трудно, ведь придётся сначала выделить текст в окне одной программы (интернет-браузера), а потом вставить его в окно другой программы (текстового редактора). После вставки в документ текста, заимствованного из Интернета, страница может принять непредсказуемый вид. Например, она может выглядеть так.

Яблочки, сохраняя плодоножки, как следует промыть, особен «попки». Проколоть их вилкой. Из сахара и воды сделать сироп сиропу.

Взять кастрюлю, наполнить ее водой и поставить кипеть. Как вода вскипит, вы прокипятить 5 минут. Я передержала. :(Поэтому почти все яблочки у меня «лоп кожура. Хотя внешне варенье стало не таким уж красивым, вкус его не пострадал яблочки прокипятились, вылейте все в сито. Высыпьте яблочки в кастрюлю и сиропом. Дайте простоять варенье в таком виде 8 часов. Я делала вечером, поз Наутро я поставила кастрюлю на огонь, но на несильный. Надо сделать так, что согрелся и начал кипеть. Варенье должно кипеть около 7 минут. Снимите ка на 6–7 часов (до вечера). В процессе кипения осторожно перемешивайте варенье яблочки опускались вниз.

Для продолжения работы лучше всего выделить весь текст и привести его к общему виду — выбрать одинаковый для всего выделенного текста вид и размер шрифта и все характеристики абзаца. Независимо от того, какой текстовый редактор ты используешь, в его меню можно найти параметры шрифта и параметры абзаца. В данном описании мы приводим внешний вид экранов при работе с текстовым редактором OpenOffice, где экран выглядит таким образом:



Не огорчайся, если после приведения текста к общему виду твоя работа будет выглядеть пока ещё малопривлекательно, на пример так:

Яблочный штрудель
 Вам понадобятся:
 для начинки:
 корица – 1 ч. л.
 яблоки – 1 кг
 изюм – 80 г
 сахар ванильный – 2 пакетика
 миндаль – 100 г
 сухари панировочные – 3 ст. л.
 сок лимонный – примерно 3–4 ст. л.
 масло сливочное – 130 г
 для теста:
 масло растительное – 1 ст. л.
 мука – 250 г
 соль
 яйцо (желток) – 1 шт.

Смешать муку, соль, яичный желток и 125 мл тёплой воды.
 - Вымесить эластичное гладкое тесто, скатать его шаром, смазать растительным маслом и оставить на 30 минут.
 - Яблоки очистить, разрезать на четвертушки, удалить семенные коробочки и аккуратно нарезать тонкими ломтиками.
 Сразу сбрызнуть яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели. Смешать яблоки с молотым миндалём и изюмом.
 - Тесто раскатать прямо на гладком полотенце (лучше льняное). Раскатать надо очень-очень тонко. Тесто, не снимая с полотенца, смазать 60 граммами расплавленного сливочного масла. Ванильный сахар смешать с корицей и с сухарями и посыпать этой смесью тесто.

Зато текст стал лучше воспринимаем и пригоден для дальнейшего редактирования и форматирования.

Теперь нужно сделать так, чтобы твоя листовка выглядела красиво и наглядно. Попробуй использовать разные шрифты, размеры и начертания букв для различных частей текста:

- названия рецепта;
- перечисления необходимых продуктов;
- описания процесса приготовления блюда.

Для начала достаточно задать *Шрифт*, *Размер шрифта*, и *Начертание* (*жирный*, *курсив*, *подчёркнутый*). Например:

Название рецепта — Arial, 16, жирный.

Ингредиенты — Arial, 12, курсив.

Описание приготовления блюда — Arial, 12, нормальный.

Яблочный штрудель

Вам понадобятся: 1 ч. л. корицы, 1 кг яблок, 80 г изюма, 2 пакетика ванильного сахара, 100 г м сухари панировочные – 3 ст. л.

сок лимонный – 3-4 ст. л.

масло сливочное – 130 г

для теста:

масло растительное – 1 ст. л.

мука – 250 г

соль

яйцо (желток) – 1 шт.

Смешать муку, соль, яичный желток и 125 мл тёплой воды. Вымесить эластичное гладкое тест скатать его шаром, смазать растительным маслом и оставить на 30 минут.

Яблоки очистить, разрезать на четвертушки, удалить семенные коробочки и аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Сразу сбрызнуть яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели. Смешать с молотым миндалём и изюмом.

Тесто очень тонко раскатать на гладком полотенце и, не снимая с полотенца, смазать 60 грам растопленного сливочного масла. Ванильный сахар смешать с корицей и с сухарями и посыпать смесью тесто.

Яблоки с изюмом и миндалём распределить на тесте и свернуть тесто в рулет. Рулет не прими не должен быть плотным.

Положить на противень и выпекать при температуре 200 градусов около 40 минут, периодически поливая растопленным сливочным маслом.

Кроме того, внимательно прочитай весь текст и внеси необходимую правку. Поскольку рецепты будут заимствованы у разных авторов, они, скорее всего, будут описаны по-разному. Так, раздел, где перечисляются используемые продукты, у кого-то был назван «Ингредиенты», у кого-то — «Продукты для приготовления» и т. п. Придумай единый стиль для описания каждого рецепта. Обрати

внимание, что есть мелочи, которые не существенны для результата приготовления, но на самом деле помогают быстрее вникнуть в новый рецепт и добиться хорошего результата. Так, например, в порядке перечисления продуктов в разных рецептах может не соблюдаться единый стиль. Это, конечно, не помешает приготовить блюдо. Но уж если ты берёшься за подготовку красивого печатного издания, учти все мелочи и сделай всё возможное, чтобы один лишь вид рецепта вызывал желание готовить!

Отнесись критически и к тексту самого рецепта. Если порядок приготовления неясен, его надо уточнить у автора рецепта. По окончании этого этапа урока твой текст должен выглядеть приблизительно так:

Яблочный штрудель

Вам понадобятся: 1 ч. л. корицы, 1 кг яблок, 80 г. изюма, 2 пакетика ванильного сахара, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3–4 ст. л. лимонного сока, 130 г растительного масла, 250 г муки, соль, 1 желток

Смешать муку, соль, яичный желток и 125 мл тёплой воды. Вымесить эластичное тесто, скатать его шаром, смазать растительным маслом и оставить на 30 минут. Яблоки очистить, разрезать на четвертушки, удалить семенные коробочки тонкими ломтиками. Сразу сбрызнуть яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели с молотым миндалём и изюмом.

Тесто очень тонко раскатать на гладком полотенце и, не снимая с полотенца, смазать растопленным сливочным маслом. Ванильный сахар смешать с корицей и сформировать смесь теста.

Яблоки с изюмом и миндалём распределить на тесте и свернуть тесто в рулет, который должен быть плотным.

Положить на противень и выпекать при температуре 200 градусов около 40 минут, поливая штрудель растопленным сливочным маслом.

Варенье из райских яблочек

Вам понадобятся: 1 кг райских яблочек, 1,3 кг сахарного песка, 1 ст. вода

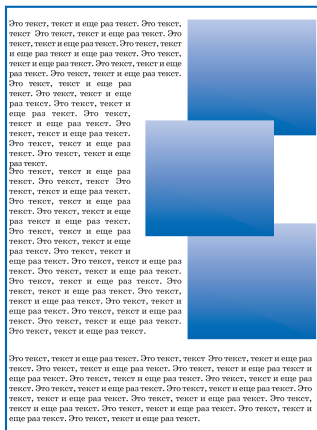
Яблочки, сохраняя плодоножки, как следует промыть и наколоть вилкой. Изюм промыть и высушить. Приготовить сироп и отложить в сторону.

Взять кастрюлю, наполнить ее водой и поставить кипятить. Как вода закипит, кипятить 5 минут. После того как яблочки прокипятились, откиньте их на дуршлаг и залейте приготовленным сиропом. Дайте простоять варенью 10 минут. Можно начать его приготовление вечером и оставить яблоки в сиропе на ночь. Наутро поставьте кастрюлю на средний огонь. Подождите, пока сироп начнет кипеть. Дайте варенью покипеть 5–7 минут. Снимите кастрюлю с огня (до вечера). В процессе кипения осторожно перемешивайте варенье, чтобы оно не пригорело.

Если на форуме есть фотографии этих блюд, ты можешь украсить ими свою листовку с рецептами. Повтори операцию «копируй — вставь» для фотографий, которые имеются на форуме.



То, как будет выглядеть конечный результат, зависит полностью от тебя. Подумай, как красивее расположить весь текст и фотографии на листовке. Обрати внимание на возможность различного взаимного расположения текстов и рисунков. Мы можем предложить несколько схем для иллюстрации объяснения:

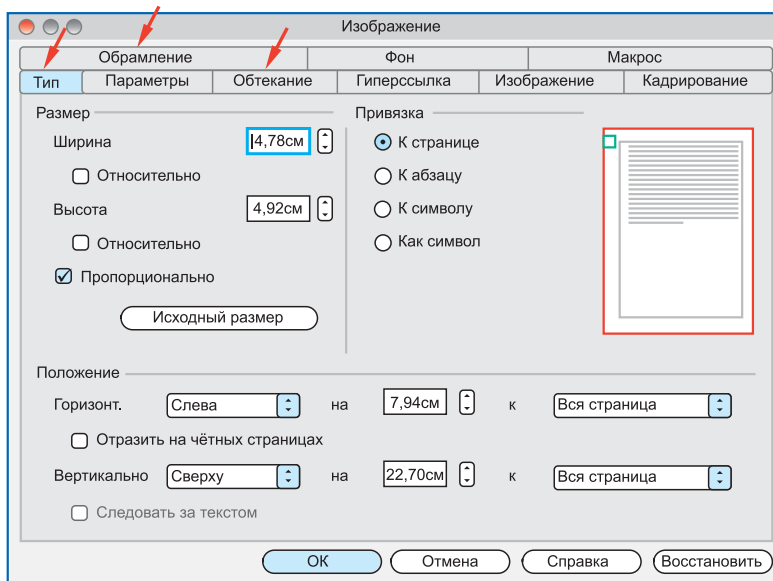
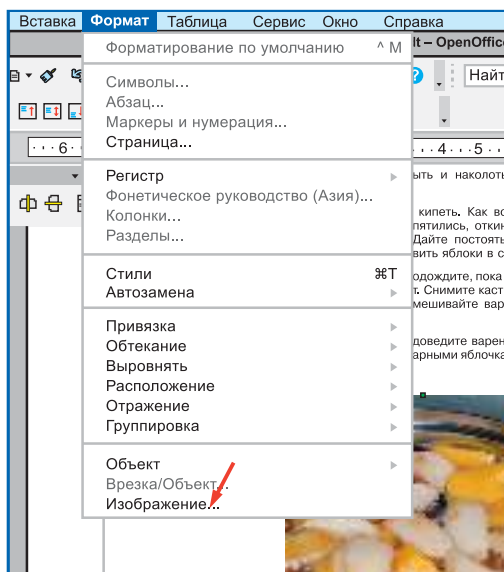


В этом проекте лучше использовать фотографии одинакового размера, так как они иллюстрируют равнозначное и сходное содержание.

Найденные тобой изображения могут быть слишком большими, в этом случае фотографию нужно будет уменьшить. Подбери для иллюстраций подходящий размер и наилучший способ расположения.

Если ты используешь текстовый редактор, сходный с OpenOffice, то для форматирования изображений используй меню *Формат/Изображение*:

Открывшееся окно позволит установить точные размеры изображений (вкладка «Тип»), отрегулировать обтекание изображения текстом (вкладка «Обтекание текстом»), выбрать подходящую рамку (вкладка «Обрамление»).



Теперь твоя работа может выглядеть, например, так:

Яблочный штрудель

Вам понадобятся: 1 ч. л. корицы, 1 кг яблок, 80 г изюма, 2 пакетика ванильного сахара, 100 г миндаля, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3–4 ст. л. лимонного сока, 130 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 250 г муки, соль, 1 желток

Смешать муку, соль, яичный желток и 125 мл тёплой воды. Вымесить эластичное гладкое тесто, скатать его шаром, смазать растительным маслом и оставить на 30 минут.

Яблоки очистить, разрезать на четвертушки, удалить семенные коробочки и аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Сразу сбрызнуть яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели. Смешать яблоки с молотым миндалём и изюмом.

Тесто очень тонко раскатать на гладком полотенце и, не снимая с полотенца, смазать 60 граммами растопленного сливочного масла. Ванильный сахар смешать с корицей и с сухарями и посыпать этой смесью тесто.

Яблоки с изюмом и миндалём распределить на тесте и свернуть тесто в рулет. Рулет не приминать, он не должен быть плотным.

Положить на противень и выпекать при температуре 200 градусов около 40 минут, периодически поливая растопленным сливочным маслом.

Варенье из райских яблочек

Вам понадобятся: 1 кг райских яблочек, 1,3 кг сахарного песка, 1 ст. воды

Яблочки, сохраняя плодоножки, как следует промыть и наколоть вилкой. Из сахара и воды приготовить сироп и отложить в сторону.

Взять кастрюлю, наполнить ее водой и поставить кипеть. Как вода закипит, высыпать в воду яблоки и кипятить 5 минут. После того как яблочки прокипятились, откиньте их на дуршлаг. Высыпьте яблоки в кастрюлю и залейте приготовленным сиропом. Дайте простоять варенье в таком виде 8 часов.

Можно начать его приготовление вечером и оставить яблоки в сиропе на ночь.

Наутро поставьте кастрюлю на средний огонь. Подождите, пока сироп постепенно прогреется, сироп начнет кипеть. Дайте варенье покипеть 5–7 минут. Снимите кастрюлю с огня и оставьте на 6–7 часов (до вечера). В процессе кипения осторожно перемешивайте варенье, чтобы всплывающие яблочки опускались вниз.

Вечером повторите утреннюю варку – медленно доведите варенье до кипения и кипятите около 5–10 минут. Готовое варенье – светло-розовое с янтарными яблочками.

Компот из яблок

Вам понадобятся: свежие яблоки 600–700 гр., 1,5 литра воды, 0,5–0,75 стакана сахара

Яблоки помыть. Вымытые яблоки разрезать на восемь долек и удалить сердцевину.

Яблоки залить холодной водой и поставить на средний огонь. Добавить часть сахара. Довести компот из яблок до кипения, добавить весь сахар, перемешать и снять с огня. Не нужно лишний раз кипятить ягоды и фрукты, это поможет сохранить витамины. Дать компоту настояться 20 минут. Разлить по кружкам и подавать охлаждённым.



Яблочный штрудель

Вам понадобятся: 1 ч. л. корицы, 1 кг яблок, 80 г изюма, 2 пакетика ванильного сахара, 100 г миндаля, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3–4 ст. л. лимонного сока, 130 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 250 г муки, соль, 1 желток

Смешать муку, соль, яичный желток и 125 мл тёплой воды.

Вымесить эластичное гладкое тесто, скатать его шаром, смазать растительным маслом и оставить на 30 минут.

Яблоки очистить, разрезать на четвертушки, удалить семенные коробочки и аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Сразу сбрызнуть яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели. Смешать яблоки с молотым миндалём и изюмом.

Тесто очень тонко раскатать на гладком полотенце и, не снимая с полотенца, смазать 60 граммами растопленного сливочного масла. Ванильный сахар смешать с корицей и с сухарями и посыпать этой смесью тесто.

Яблоки с изюмом и миндалём распределить на тесте и свернуть тесто в рулет. Рулет не приминать, он не должен быть плотным.

Положить на противень и выпекать при температуре 200 градусов около 40 минут, периодически поливая растопленным сливочным маслом.



Варенье из райских яблочек

Вам понадобятся: 1 кг райских яблочек, 1,3 кг сахарного песка, 1 ст. воды

Яблочки, сохраняя плодоножки, как следует промыть и наколоть вилкой. Из сахара и воды приготовить сироп и отложить в сторону.

Взять кастрюлю, наполнить ее водой и поставить кипеть. Как вода закипит, высыпать в воду яблоки и кипятить 5 минут. После того как яблочки прокипятились, откиньте их на дуршлаг. Высыпьте яблоки в кастрюлю и залейте приготовленным сиропом. Дайте простоять варенью в таком виде 8 часов. Можно начать его приготовление вечером и оставить яблоки в сиропе на ночь.

Наутро поставьте кастрюлю на средний огонь. Подождите, пока сироп постепенно прогреется, сироп начнет кипеть. Дайте варенью покипеть 5–7 минут. Снимите кастрюлю с огня и оставьте на 6–7 часов (до вечера). В процессе кипения осторожно перемешивайте варенье, чтобы всплывающие яблочки опускались вниз.

Вечером повторите утреннюю варку – медленно доведите варенье до кипения и кипятите около 5–10 минут. Готовое варенье – светло-розовое с янтарными яблочками.



Компот из яблочек

Вам понадобятся: свежие яблоки 600–700 гр., 1,5 литра воды, 0,5–0,75 стакана сахара

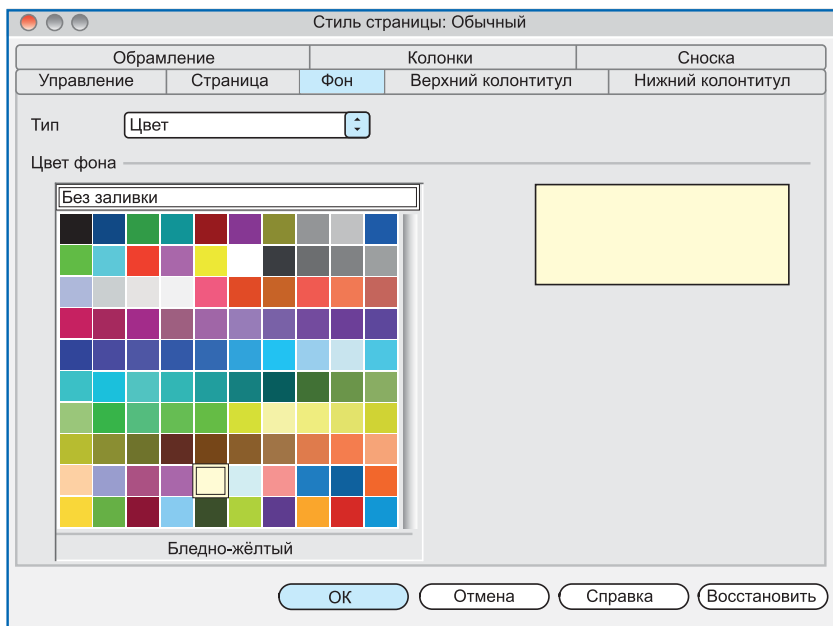
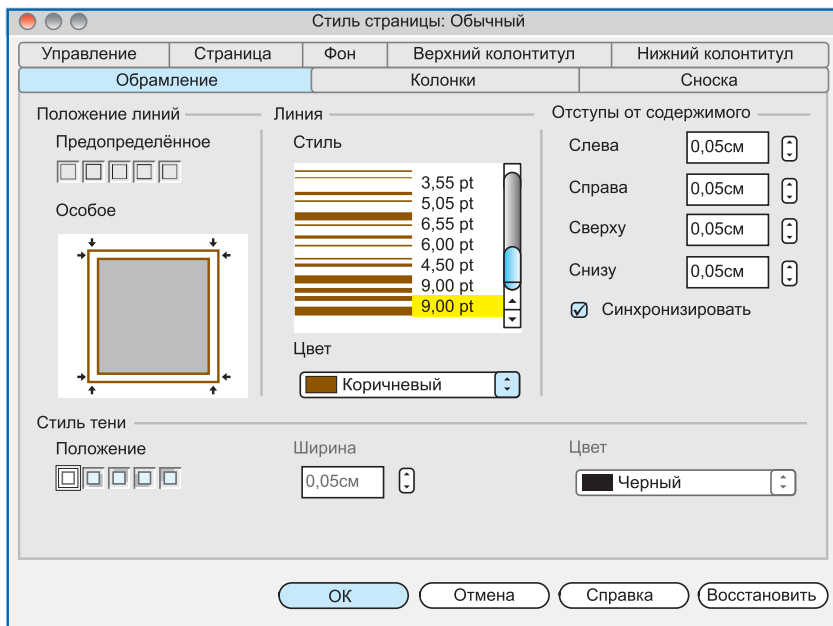
Яблоки помыть. Вымытые яблоки разрезать на восемь долек и удалить сердцевину.

Яблоки залить холодной водой и поставить на средний огонь. Добавить часть сахара. Довести компот из яблочек до кипения, добавить весь сахар, перемешать и снять с огня. Не нужно лишний раз кипятить ягоды и фрукты, это поможет сохранить витамины. Дать компоту настояться 20 минут. Разлить по кружкам и подавать охлаждённым.



Если время урока близится к концу, то на этом можно и остановиться, работа уже имеет вполне законченный вид.

Но можно и пойти дальше, например добавить оформление страницы и фоновую заливку. Варианты могут быть разными.



Когда работа будет готова, учитель поможет тебе распечатать её на цветном принтере. Ты сможешь забрать распечатку домой

Яблочный штрудель

Вам понадобятся: 1 ч. л. корицы, 1 кг яблок, 80 г изюма, 2 пакетика ванильного сахара, 100 г миндаля, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3–4 ст. л. лимонного сока, 130 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 250 г муки, соль, 1 желток

Смешать муку, соль, яичный желток и 125 мл тёплой воды. Вымесить эластичное гладкое тесто, скатать его шаром, смазать растительным маслом и оставить на 30 минут.

Яблоки очистить, разрезать на четвертушки, удалить семенные коробочки и аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Сразу сбрызнуть яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели. Смешать яблоки с молотым миндалём и изюмом.

Тесто очень тонко раскатать на гладком полотенце и, не снимая с полотенца, смазать 60 граммами растопленного сливочного масла. Ванильный сахар смешать с корицей и с сухарями и посыпать этой смесью тесто.

Яблоки с изюмом и миндалём распределить на тесте и свернуть тесто в рулет. Рулет не приминать, он не должен быть плотным.

Положить на противень и выпекать при температуре 200 градусов около 40 минут, периодически поливая растопленным сливочным маслом.



Варенье из райских яблочек

Вам понадобятся: 1 кг райских яблочек, 1,3 кг сахарного песка, 1 ст. воды

Яблочки, сохраняя плодоножки, как следует промыть и наколоть вилкой. Из сахара и воды приготовить сироп и отложить в сторону. Взять кастрюлю, наполнить ее водой и поставить кипеть. Как вода закипит, высыпать в воду яблоки и кипятить 5 минут. После того как яблочки прокипятились, откиньте их на дуршлаг. Высыпьте яблоки в кастрюлю и залейте приготовленным сиропом. Дайте простоять варенью в таком виде 8 часов. Можно начать его приготовление вечером и оставить яблоки в сиропе на ночь.

Наутро поставьте кастрюлю на средний огонь. Подождите, пока сироп постепенно прогреется, сироп начнет кипеть. Дайте варенью покипеть 5–7 минут. Снимите кастрюлю с огня и оставьте на 6–7 часов (до вечера). В процессе кипения осторожно перемешивайте варенье, чтобы всплывающие яблочки опускались вниз.

Вечером повторите утреннюю варку – медленно доведите варенье до кипения и кипятите около 5–10 минут. Готовое варенье – светло-розовое с янтарными яблочками.



Компот из яблок

Вам понадобятся: свежие яблоки 600–700 гр., 1,5 литра воды, 0,5-0,75 стакана сахара

Яблоки помыть. Вымытые яблоки разрезать на восемь долек и удалить сердцевину.

Яблоки залить холодной водой и поставить на средний огонь. Добавить часть сахара. Довести компот из яблок до кипения, добавить весь сахар, перемешать и снять с огня. Не нужно лишний раз кипятить ягоды и фрукты, это поможет сохранить витамины. Дать компоту настояться 20 минут. Разлить по кружкам и подавать охлаждённым.



и повесить на кухне, чтобы самые вкусные и полезные рецепты не забылись и не потерялись.

Яблочный штрудель

Вам понадобятся: 1 ч. л. корицы, 1 кг яблок, 80 г изюма, 2 пакетика ванильного сахара, 100 г миндаля, 3 ст. л. панировочных сухарей, 3–4 ст. л. лимонного сока, 130 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 250 г муки, соль, 1 желток

Смешать муку, соль, яичный желток и 125 мл тёплой воды.

Вымесить эластичное гладкое тесто, скатать его шаром, смазать растительным маслом и оставить на 30 минут.

Яблоки очистить, разрезать на четвертушки, удалить семенные коробочки и аккуратно нарезать тонкими ломтиками. Сразу сбрызнуть яблоки лимонным соком, чтобы не потемнели. Смешать яблоки с молотым миндалём и изюмом.

Тесто очень тонко раскатать на гладком полотенце и, не снимая с полотенца, смазать 60 граммами растопленного сливочного масла. Ванильный сахар смешать с корицей и с сухарями и посыпать этой смесью тесто.

Яблоки с изюмом и миндалём распределить на тесте и свернуть тесто в рулет. Рулет не приминать, он не должен быть плотным.

Положить на противень и выпекать при температуре 200 градусов около 40 минут, периодически поливая растопленным сливочным маслом.



Варенье из райских яблочек

Вам понадобятся: 1 кг райских яблочек, 1,3 кг сахарного песка, 1 ст. воды

Яблочки, сохраняя плодоножки, как следует промыть и наколоть вилкой. Из сахара и воды приготовить сироп и отложить в сторону. Взять кастрюлю, наполнить ее водой и поставить кипеть. Как вода закипит, высыпать в воду яблоки и кипятить 5 минут. После того как яблочки прокипятились, откиньте их на дуршлаг. Высыпьте яблоки в кастрюлю и залейте приготовленным сиропом. Дайте простоять варенью в таком виде 8 часов. Можно начать его приготовление вечером и оставить яблоки в сиропе на ночь.

Наутро поставьте кастрюлю на средний огонь. Подождите, пока сироп постепенно прогреется, сироп начнет кипеть. Дайте варенью покипеть 5–7 минут. Снимите кастрюлю с огня и оставьте на 6–7 часов (до вечера). В процессе кипения осторожно перемешивайте варенье, чтобы всплывающие яблочки опускались вниз.

Вечером повторите утреннюю варку – медленно доведите варенье до кипения и кипятите около 5–10 минут. Готовое варенье – светло-розовое с янтарными яблочками.



Компот из яблок

Вам понадобятся: свежие яблоки 600–700 гр., 1,5 литра воды, 0,5-0,75 стакана сахара

Яблоки помыть. Вымытые яблоки разрезать на восемь долек и удалить сердцевину.

Яблоки залить холодной водой и поставить на средний огонь. Добавить часть сахара. Довести компот из яблок до кипения, добавить весь сахар, перемешать и снять с огня. Не нужно лишний раз кипятить ягоды и фрукты, это поможет сохранить витамины. Дать компоту настояться 20 минут. Разлить по кружкам и подавать охлаждённым.

