

МБОУ КУТУЛИКСКАЯ СОШ

**ДЕСЕРТ**

**МУРАВЕЙНИК**

Руководитель проекта:  
Валуйская Анна Сергеевна

Выполнила ученица 9 В класса:  
Баторова Александра Максимовна

2018

# СОДЕРЖАНИЕ

- 1) Техника безопасности
- 2) Нужные ингредиенты для теста
- 3) Нужные ингредиенты для начинки
- 4) Способ приготовления теста
- 5) Способ приготовления начинки
- 6) Формирование муравейника
- 7) Экономический расчет
- 8) Самооценка

# ВВЕДЕНИЕ

- В нашей семье особое место уделяется десерту и так как нам задали разработать творческий проект по кулинарии, я решила показать способ приготовления моего любимого десерта-муравейника.

# ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

## 1) Цели:

- Познакомить присутствующих с десертом.
- Показать способ приготовления десерта.

## 2) Задачи:

- Углубить знания в приготовлении данного десерта.
- Совершенствовать и расширять умения и навыки в кулинарии.

# ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

- 1) Перед приготовлением пищи обязательно наденьте спецодежду: фартук и косынку.
- 2) Тщательно вымойте руки с мылом.
- 3) При работе с бытовой техникой, обязательно соблюдайте правила безопасности.
- 4) Включать и выключать приборы только сухими руками, держась за корпус вилки.
- 5) Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь прихватками.

# НУЖНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- 1) 1 большой стакан молока
- 2) 3 яйца
- 3) 1 ст.л. соды
- 4) 1,5 большого стакана сахара
- 5) 1 пачка муки
- 6) 1 пачка ванилина

Для начинки:

- 1) 1 банка сгущенного молока
- 2) 3 ст.л меда
- 3) 250г сливочного масла

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1) Возьмем миску и разобьем в нее 3 яйца, хорошо взбиваем.
- 2) После того как взбили яйца, добавляем 1 стакан молока, ванилин, 1 ст.л соды, и 1 ст. сахара, хорошо взмешиваем.





3) Затем постепенно добавьте муку и замесите тесто. (Тесто должно получиться мягким и не прилипать к рукам)

4) После теста нужно разрезать на маленькие кусочки.

5) На полученные кусочки наденьте полиэтиленовый пакет и положите в морозильник на 3-4 часа.

6) Охлажденное тесто натрите на терке и небольшими порциями выложите на смазанный маслом противень.



7) Пеките натертое тесто в нескольких приемов в духовке при 180 градусах до румяной корочки, постоянно взмешивая.

8) Готовые коржи остудите и поломайте на мелкие кусочки.





# СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАЧИНКИ:



- 1) Нужно хорошо взбить миксером 250г сливочного масла, и постепенно чайными ложками добавить 1 банку сгущенки и 3ст.л меда.
- 2) В полученную крошку добавьте начинку и хорошо перемешайте.
- 3) Для того, чтобы сформировать муравейники, смочите кофейный стаканчик водой и наполните десертом.
- 4) Затем переверните стаканчик дном вверх, и аккуратно выньте его.
- 5) Поставьте муравейники в холодильник на пару часов, чтобы они пропитались. Подайте муравейники на десерт и чаю

# ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАСЧЕТ:

- 1 л. Молока-57 руб.
  - 3 шт. яйца-20 руб.
  - 1 пачка соды-37 руб.
  - 1 пачка ванилина-15 руб.
  - 1 пачка муки-85 руб.
  - 1 пачка сахара-45 руб.
  - 1 банка сгущенного молока-56 руб.
  - 1 маленькая банка меда-134 руб.
  - 250г. Сливочного масла-156 руб.
- Итого-606 руб.

## САМООЦЕНКА:

Десерт получился идеальным. Мне и моим гостям он тоже понравился. Надеюсь он понравится и вам.