

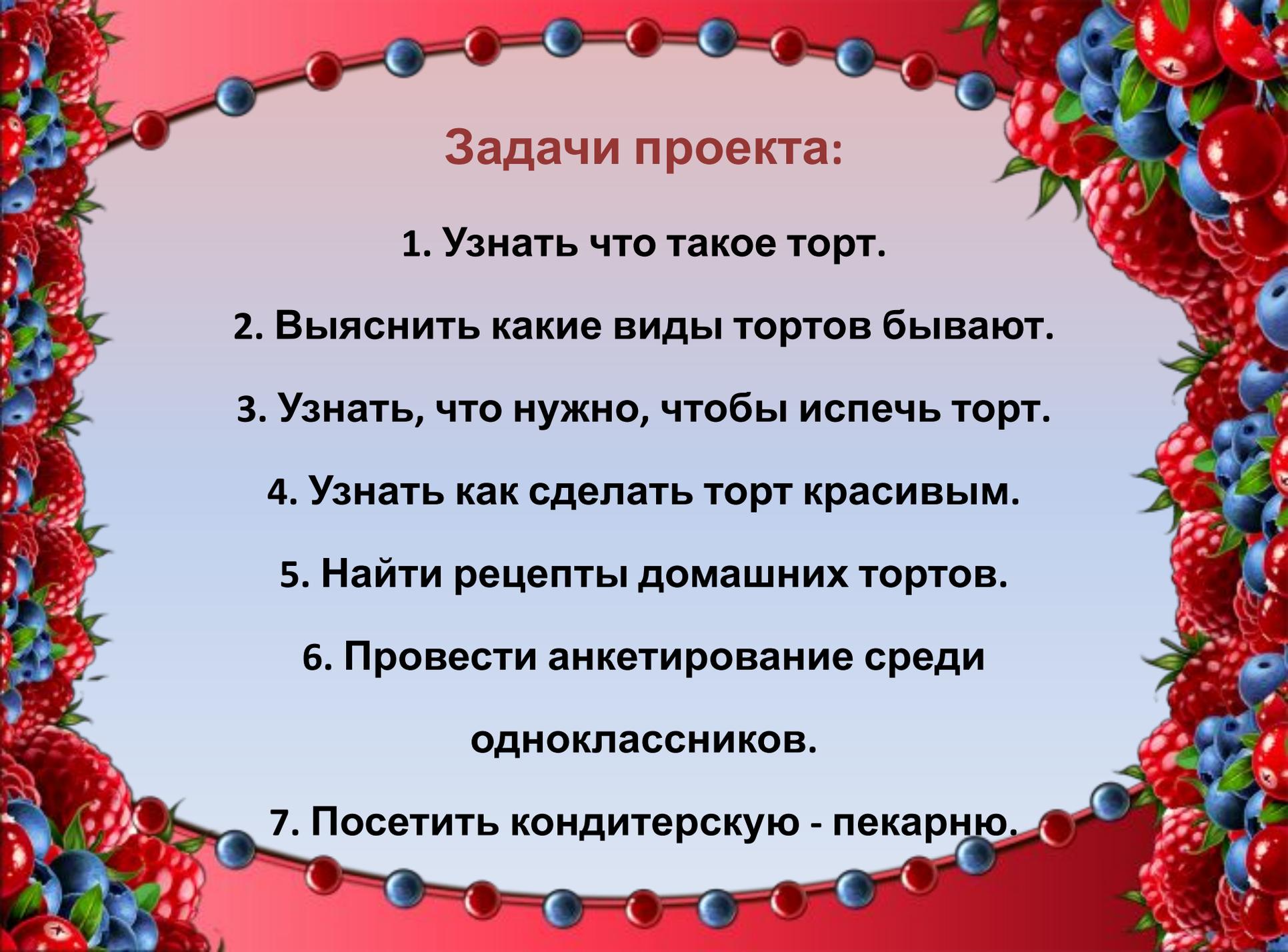
КАК СДЕЛАТЬ ТОРТ СВОИМИ РУКАМИ?

Проектную работу
выполнили:
Беджанян Тарон,
Гришков Макарий,
Легенский Всеволод,
Мельников Борис,
Фадеев Андрей,
Чирков Кирилл.
3 «А» класс



**Цель проекта: испечь торт своими
руками.**





Задачи проекта:

- 1. Узнать что такое торт.**
- 2. Выяснить какие виды тортов бывают.**
- 3. Узнать, что нужно, чтобы испечь торт.**
- 4. Узнать как сделать торт красивым.**
- 5. Найти рецепты домашних тортов.**
- 6. Провести анкетирование среди одноклассников.**
- 7. Посетить кондитерскую - пекарню.**

ПРОДУКТ ПРОЕКТА – ТОРТ «Королевский бисквит»



Результаты анкетирования



Первый вопрос нашей анкеты:
1. Любишь ли ты торты?



20 –
да
2 - нет

20 человек ответили ДА и только двое –
НЕТ.

Второй вопрос был:
2. Пекут ли торты у тебя



15 –
да
7 - нет

У 15 опрошенных из 22, дома на кухне можно
почувствовать
аромат свежесдобитого торта.

3. Какой торт вкусней: домашний или из магазина?



**домашни
й**



**покупно
й**



**и тот и
другой**

**Мнения разделились, некоторые ответили и тот и
другой.**

4. Хотел(а) бы ты сам
(а)

научиться печь



**Большинство одноклассников хотят научиться печь
торты,
и мы им в этом поможем.**

Что такое торт?

- Одни историки утверждают, что первые торты появились в Италии около 2000 тому назад, так как слово "торт" в переводе с итальянского означает "лепешка".



- Другие говорят, что Восток всегда славился сладостями. Древние кулинары готовили десерты с использованием молока, меда, кунжута и там могли появиться сложные рецепты тортов.





- Сегодня законодательницей моды в мире тортов считается Франция, именно там в маленьком кафе, появившись однажды, торт завоевал весь мир.

- В Лондоне появились первые многоярусные торты. Такие торты иногда ввозят на специальных тележках в зал, где происходит торжество.



Торты - рекордсмены

- Самый дорогой торт, украшенный 233 бриллиантами, был изготовлен в Японии.



Самый маленький торт, умещавшийся на ногте указательного пальца, был изготовлен в Швейцарии.

- Самый высокий торт был приготовлен в США. Он возвышался над столом более чем на 30 метров.
- Самый длинный торт был изготовлен в Перу, его длина была 246 метров.

Самый большой торт был испечен в США, его вес более 50 тонн.



В России понятие торта долго не существовало. В древние времена в России пекли свадебный каравай, который назывался "невестин пирог".



Виды

тортов

Рецептов приготовления тортов огромное количество, а свои названия торты получают, в зависимости от того, какие ингредиенты используются для их приготовления.



**Йогуртов
ый**



**Вафельн
ый**



**Фруктов
ый**



**Безейны
ый**



**Морковны
ый**

**Сметанн
ый**

Торты бывают:



**Одноярус
ый**



**Двоярус
ый**



**Многоярус
ый**

Рецепт домашнего торта

ТЕСТ
О:



6
яйц



1 стакан
сахара



100 г сл.
масла



1 стакан
муки



ванил
ь

КРЕМ
ИТ»



200 г сл.
масла



1 б.
сгущенного
молока



ванил
ь

Способ приготовления:

Тесто: взбить яйца миксером, постепенно добавить сахар. Взбивать яйца с сахаром до густой пенки. Добавить просеянную муку и перемешать аккуратно венчиком. Вылить тесто на противень и печь в духовке

1 час при 180 градусах.

Крем: сливочное масло комнатной температуры взбить миксером, постепенно добавить сахарное молоко и щепотку



Как сделать торт красивым?

Еще 20 лет назад для украшения торта использовали только фрукты, бже, розочки из крема и шоколад. Сейчас широко используется кондитерская мастика.



Виды мастики



1. Молочная мастика



**2. Желатиновая
мастика**



**3. Мастика из
маршмеллоу**

Рецепты тортов от мам и бабушек

Рецепт моей прабабушки и бабушки торт «НАПОЛЕОН»



5 стаканов муки и 500 грамм масла порубить ножом до ося
добавить 1 стакан воды и мешать до получения теста. Раздел
на коржей подравнять, все коржи промазать кремом и пона
в друга, верх торта посыпать крошкой и поставить на миксере
10 г сливочного масла, 1 стакан сахара, половина банки ст
молока, 1 яйцо, все перемешать и взбить на миксере.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ингредиенты:
Творог 200 г
Сметана 2 столовые ложки
Яйцо куриное 2 штуки
Масло сливочное 2 столовые ложки
Мука пшеничная 1 стакан
Сахар 1 стакан
Сода ½ чайной ложки
Соль по вкусу

Приготовление:

Взять 200 грамм творога, добавить 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 стол
ового сливочного масла, стакан муки, стакан сахара, половину чайной
отку соли.

Мешать, выложить в форму. Выпекать в духовке при температуре 180



Тортик « Дрова под снегом »

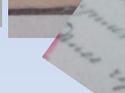
Ингредиенты

Мука сливочное — 250 Грамм
Творог — 800 Грамм (600 гр. для крема)
Яйцо — 3 Ст. Ложки
в или гелевой пересох — 1 Чайная ложка (соду погасить)
вани — 400 Грамм (замороженная или консервированная)
др — 1 Стакан
ливая кислота — 1 Щепотка
штин — 10 Грамм
а — 4 Стакана



особ приготовления

1. Разморозить вишню. Она должна быть без косточек.
2. Готовим тесто. Натереть на терке масло, добавляем сметану и молоко, муку. Замешиваем тесто и формируем колбаску, которую разделяем на куски. Ставим тесто в холодильник минимум на час.
3. Каждый кусочек теста раскатываем в длинную полоску.
4. Распределяем вишню на полоске теста. Аккуратно сворачиваем.
5. Все 15 трубочек размещаем на противне и запекаем в духовке при температуре 180 градусов около 15 минут не больше.
6. Готовим крем, для этого взбиваем холодную сметану и сахар, добавляем желатин.
7. Выкладываем на блюде в ряд 5 трубочек. Смазываем сметанным кремом, выкладываем 3 трубочки и так далее. Верхнюю поверхность покрываем кремом, украшаем вишней. Крем немного пропитается, и можно кушать.



Экскурсия в кондитерскую-пекарню

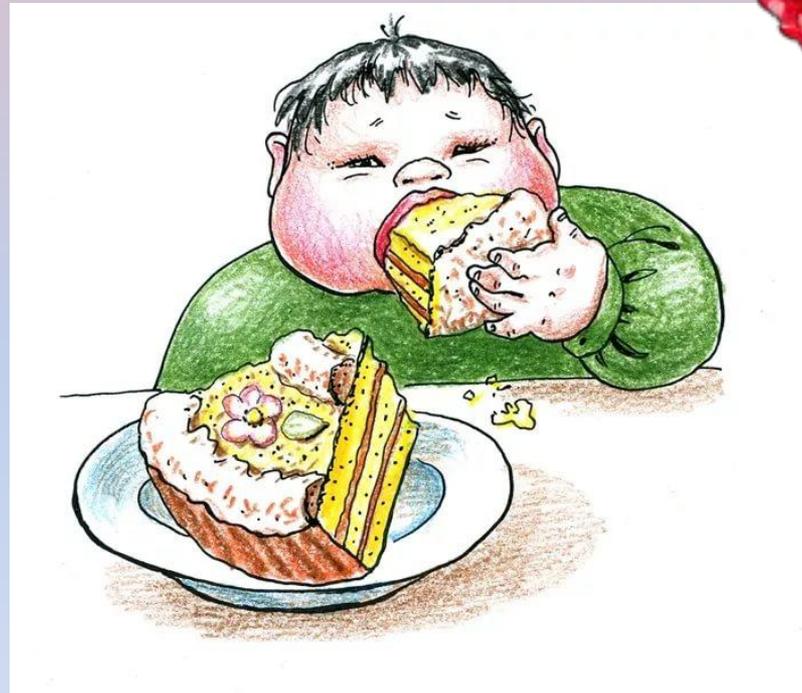




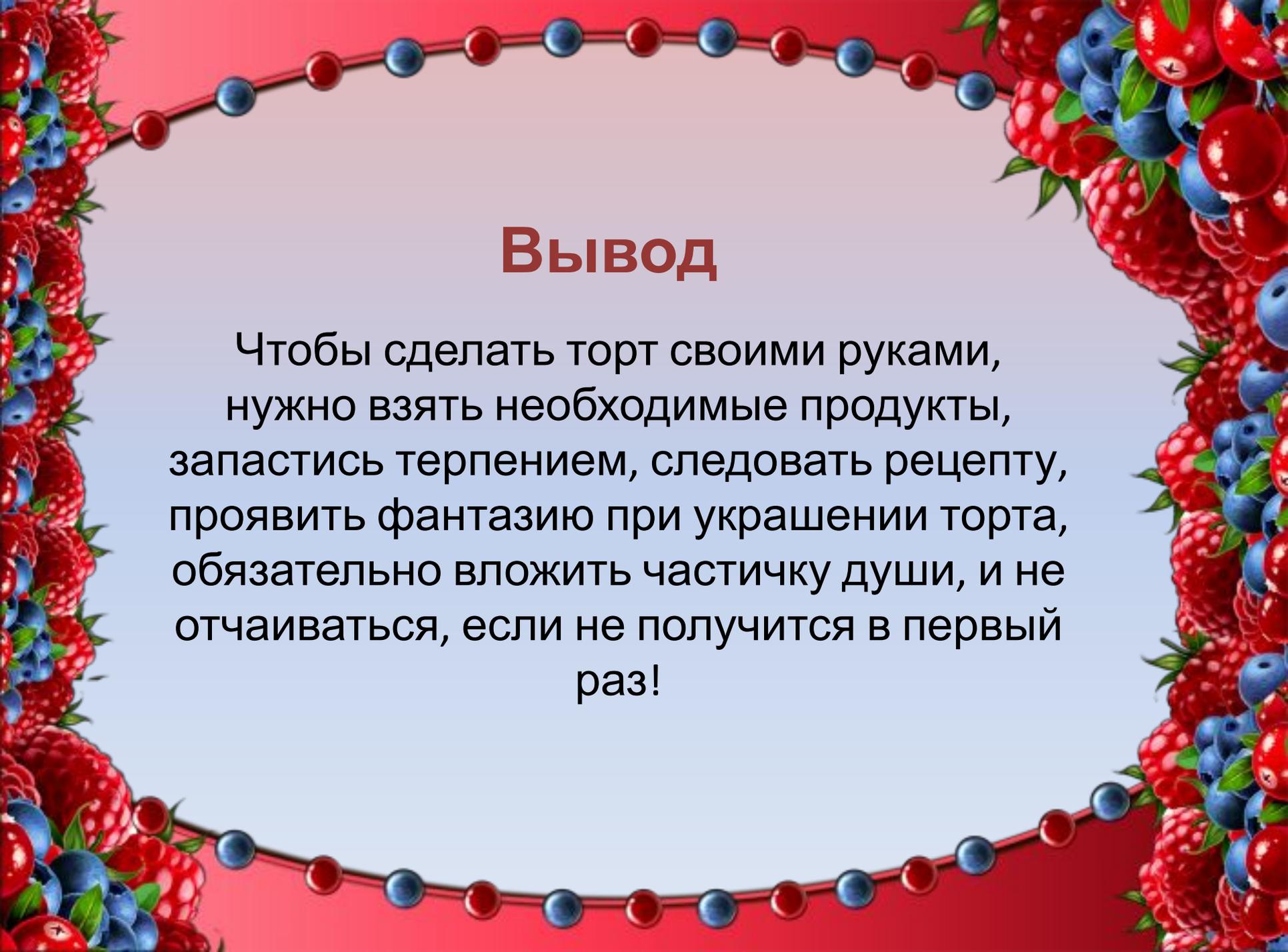


ВАЖНО!

Когда мы лакомимся тортами, у нас повышается настроение, улучшается работа головного мозга. Но надо помнить, что торты калорийны и содержат много сахара, и чрезмерное их употребление может вызвать серьезные проблемы со здоровьем, такие как ожирение, сердечно-сосудистые заболевания, сахарный



Кушай торты понемногу



Вывод

Чтобы сделать торт своими руками, нужно взять необходимые продукты, запастись терпением, следовать рецепту, проявить фантазию при украшении торта, обязательно вложить частичку души, и не отчаиваться, если не получится в первый раз!



Источники информации

- www.domkonditera.com
- www.oops.ru
- Моника Келер «Чудо торты», издательство Клуб семейного досуга, 2014 г.
- www.nadezhdmorozova.livejournal.com
- www.kulinariya.lichnorastu.ru
- www.otvet.mail.ru