



Творческий проект на тему: Приготовление яблочного пирога «Шарлотка»

Выполнила:

ученица 2 «В» класса
средней школы № 21
Таушканова Маргарита

Руководитель проекта:

Малахова Наталья Викторовна

Гипотеза: Если я приготовлю яблочный пирог на праздничный стол, то все гости смогут попить чай с моим пирогом.

Объект исследования – технология изготовления яблочного пирога.

Предмет исследования – яблочный пирог.

Цель проекта:

Приготовить и красиво подать яблочный пирог на праздничный стол для гостей.

Задачи:

- Изучить литературу о яблочных пирогах и способах их оформления.
- Выбрать рецепт приготовления яблочного пирога.
- Выбрать оборудование, материалы, инструменты, продукты для изготовления и оформления яблочного пирога.
- Определить технологию приготовления изделия.
- Приготовить яблочный пирог.
- Провести оценку качества полученного изделия.

Результатом проектной работы будет яблочный пирог «Шарлотка» на праздничный стол.

Шарлотта Мекленбург-Стрелицкая



Мари Антуан Карем



Основные продукты для приготовления яблочного пирога



1. Яблоки
2. Яйца
3. Мука
4. Сливочное масло
5. Сахар

Виды украшения яблочных пирогов



Выбор материалов и инструментов

Материалы и инструменты для приготовления яблочного пирога «Шарлотка»

Для приготовления теста	Для приготовления начинки	Для придания формы пирога
Глубокая миска, стакан, чайная ложка, столовая ложка, миксер	Глубокая миска, нож	Силиконовая форма для выпекания кондитерских изделий (тортов, пирогов и др.), кисточка для смазки формы

Технология приготовления яблочного пирога

1. Приготовить рабочее место: необходимые продукты, посуду, инструменты.



Продукты, которые нужны для приготовления теста:

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 4 яйца
- 2 яблока
- Сода $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Столовый уксус 9% - $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Сливочное масло для смазывания формы.
- Сахарная пудра для украшения.

Технология приготовления яблочного пирога

2. Высыпать в миску для теста стакан сахара, и добавить туда 4 яйца.



Технология приготовления яблочного пирога

3. Взбить миксером полученную массу до образования воздушной пены.



4. Добавить стакан муки и перемешать миксером.



Технология приготовления яблочного пирога

5. Затем загасить $\frac{1}{2}$ чайную ложку соды столовым уксусом 9% и добавить в тесто. Хорошо перемешать миксером. Отставить в сторону.



Технология приготовления яблочного пирога

6. Очищаем яблоки от кожуры и нарезаем небольшими кусочками. Добавляем в тесто и перемешиваем столовой ложкой.



Технология приготовления яблочного пирога

7. Смазываем форму сливочным маслом и выкладываем наше тесто с яблоками в эту форму.



Технология приготовления яблочного пирога

8. Ставим наш яблочный пирог «Шарлотка» в разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем 20-30 минут. Сверху украшаем пирог сахарной пудрой.



Приятного Вам аппетита!

