

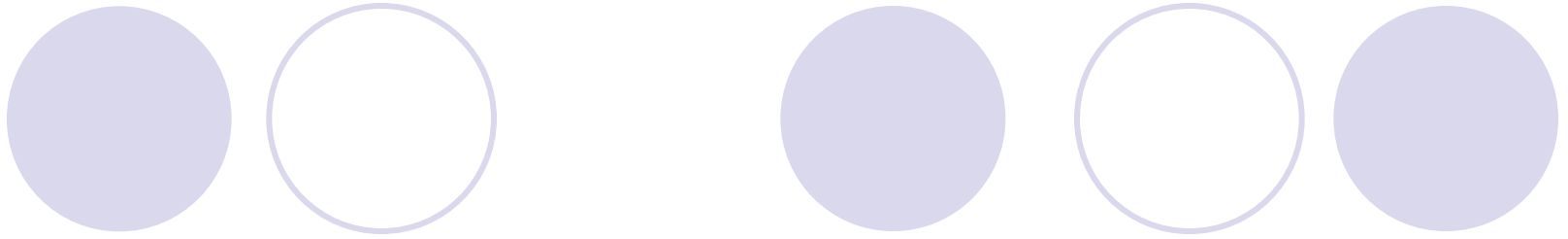
Фестиваль-конкурс учебных проектов «Мир интереснее, чем кажется»

Проект на тему

# Русский бисквитный пирог с яблоками – самый вкусный и распространенный десерт



Проект выполнен  
Ученицей 8 «Б» класса  
Школы № 36 г. Ярославля  
Чекаловой Анастасией



## Выбор и обоснование темы проекта

- После вкусного обеда иногда хочется поесть не менее вкусный десерт. Поэтому мой выбор пал на классический и удобный в приготовлении яблочный пирог.
- **ЦЕЛЬ:** научиться готовить яблочный пирог для своей семьи и выполнить проект.
- **ЗАДАЧИ:**
  1. Найти информацию об истории яблочного пирога.
  2. Научиться пользоваться инструментами для приготовления яблочного пирога с соблюдением правил техники безопасности, гигиены и санитарии.
  3. Научиться самостоятельно готовить яблочный пирог.
  4. Накормить семью.



## История яблочного пирога

Первая – легенда о том, что к рецепту яблочного пирога причастна королева София Шарлотта Мекленбург-Стрелицкая, жена Георга III, обожавшая яблоки и покровительствовавшая садоводам. В честь ее имени яблочная выпечка получила свое название - шарлотка.

Самая романтичная версия – безответная любовь молодого повара, создавшего яблочный шедевр и назвавшего его в честь своей возлюбленной – Шарлотты.

третья версия происхождения пирога гласит о том, что шарлотка – блюдо, для приготовления которого используют взбитые яйца, сахара и молоко. И хотя в Англии в 15 столетии под наименованием «шарлотт» готовились и мясные пироги, исторически сложилось, что шарлоткой остался только яблочный пирог.

Существует мнение, что яблочная шарлотка имеет русские корни. Согласно одной версии, яблочный пирог создали русские повара для невестки Петра I – Софьи Шарлотты Бланкенбургской, которая была замужем за сыном царя Алексеем Петровичем.

# Банк идей



Самой важной частью ежедневного питания человека является обед. Именно во время обеда человек получает питательные вещества, необходимые для работы всего организма, для занятия как физическим, так и умственным трудом. Именно блюда, входящие в обеденный рацион, я решила использовать для составления проекта.

# Анализ идей

№ п/п	Наименование критерия	1 салат	2 борщ	3 перцы	4 компот	5 пирог
1.	Соответствие вкусам потребителей	+	+	+	+	+
2.	Небольшая стоимость	+	+	-	+	+
3.	Простота приготовления	+	-	-	+	+
4.	Экстравагантность блюда	-	-	+	-	+
5.	Полезность блюда	+	+	+	+	+
6.	Привлекательный внешний вид	-	+	+	+	+
7.	Универсальность блюда	-	-	+	-	+

# Звездочка обдумывания

**Время  
приготовления:**

**30 минут**

**Оборудование:**

**Духовой шкаф**

**Количество  
(объем)  
1 штука**

**Питательная  
ценность:  
1061ккал**

## **Яблочный пирог**

**Инструментарий:  
Миски, ножи,  
ложка, разделочная доска,  
миксер, форма для  
выпекания**

**Необходимые  
продукты: яйца,  
сахар, мука,  
яблоко, корица,  
сливочное масло**

**Примечание:  
необходимо  
руководство мамы**

**Применяемые  
технологии:  
Использование  
миксера**

# Выбор и описание предмета проекта

- **Яблочный пирог**
- 
- Я хочу приготовить яблочный пирог с использованием яиц, сахара, муки, яблок, корицы, сливочного масла и сахарной пудры
- Применяемый в моей семье рецепт яблочного пирога позволяет получить вкусный и сытный продукт для людей, следящих за правильным обменом веществ.
- Яблочный пирог должен быть полезным, вкусным и иметь привлекательный внешний вид. Для этого необходимо использовать свежие, натуральные продукты.

# Выбор инструментов и посуды

№ п/п	Наименование	Изображение
1.	Миксер	
2.	Разделочная доска	
3.	Столовая ложка	

№ п/п	Наименование	Изображение
4.	Емкость для перемешивания теста	
5.	Емкость для нарезанных яблок	
6.	Форма для выпекания	



# Технология приготовления.

№ п/п	Последовательность операций	Этапы приготовления (фото)	Посуда, инвентарь
1.	Включить духовой шкаф	 A close-up photograph of a hand with a red string bracelet turning a black knob on a stainless steel oven control panel. The panel has several other knobs and a digital display. The brand name 'ARDO' is visible on the right side of the panel.	Духовой шкаф
2.	Очистка яблок	 A photograph of a person wearing a white uniform and a white hat with a black band, standing in a kitchen. They are using a knife to slice an apple on a wooden cutting board. Several slices of apple are already on the board. In the background, there are kitchen shelves with various items.	Нож для резки, Разделочная доска

# Технология приготовления.

№ п/п	Последовательность операций	Этапы приготовления (фото)	Посуда, инвентарь
3.	Нарезка яблок		Нож для резки, Разделочная доска
4.	Добавление корицы в яблоки		Столовая ложка, емкость для нарезанных яблок


# Технология приготовления.

№ п/п	Последовательность операций	Этапы приготовления (фото)	Посуда, инвентарь
5.	Разбить яйцо.		Нож для резки, Емкость для белка
6.	Отделение желтка от белка		Нож для резки, емкость для взбивания белка

# Технология приготовления.

№ п/п	Последовательность операций	Этапы приготовления (фото)	Посуда, инвентарь
7.	Добавить в желток сахар		Емкость для желтка
8.	Перемешать сахар с желтком		Миксер, емкость для желтка



# Технология приготовления.

№ п/п	Последовательность операций	Этапы приготовления (фото)	Посуда, инвентарь
9.	1/3 взбитых белков добавить в желтки и перемешать		
10.	В перемешанную массу добавить муку и перемешать		Стеклянная миска, емкость для взбивания белка

# Технология приготовления.

№ п/п	Последовательность операций	Этапы приготовления (фото)	Посуда, инвентарь
11.	В массу высыпать яблоки, перемешать ложкой		Емкость для взбивания белка
12.	В массу выложить оставшиеся белки и перемешать ложкой снизу вверх, чтобы тесто не осело	 	

# Технология приготовления.

№ п/п	Последовательность операций	Этапы приготовления (фото)	Посуда, инвентарь
13.	Форму для запекания смазать сливочным маслом, чтобы готовый пирог было легче вынуть из формы		Форма для запекания
14.	Аккуратно выложить готовую массу в форму		Форма для запекания

# Технология приготовления.

№ п/п	Последовательность операций	Этапы приготовления (фото)	Посуда, инвентарь
15.	В разогретую духовку ставим форму		Форма для запекания, духовой шкаф
16.	Вынимаем пирог из формы, посыпаем сахарной пудрой и выкладываем на блюдо		



# Правила техники безопасности гигиены и санитарии



Осторожно.  
Горячая  
поверхность



Запрещается  
прикасаться.  
Опасно

В ходе работы на кухне, чтобы избежать порезов рук, ожогов и других травм, необходимо соблюдать следующие требования

## техники безопасности:

Аккуратно пользоваться ножами и другими острыми предметами.

Следить за тем, чтобы пол был сухим и чистым, чтобы не поскользнуться.

Осторожно обращаться с газовой плитой, духовым шкафом и горячими поверхностями, пользоваться тканевыми прихватками.

Рабочее место должно быть хорошо освещено.

## гигиены и санитарии:

Содержать в чистоте рабочий стол.

Работать только чистыми руками, в фартуке и косынке.

Использовать только чистую посуду.



Г 04

Осторожно!  
Острые предметы

# Экологическое обоснование

В процессе приготовления яблочного пирога были использованы только натуральные продукты, избранный рецепт не предполагает применение красителей и прочих искусственных добавок.

При работе каких-либо вредных веществ не выделялось.



Стоимость приготовленного яблочного пирога можно определить так:

№ п/п	Наименование продукта	Кол-во	Цена (руб.)	Стоимость (руб.)
1.	Яблоко	2 шт. (352г)	86 (кг)	31
2.	Яйцо куриное	4 шт.	75 (дес)	30
3.	Сахар	1 стакан (250 г)	45 (кг)	12
4.	Мука	1 стакан (250 г)	125 (кг)	32
5.	Масло сливочное	10 г		15
6.	Корица	1/2 чайн. ложки		
7.	Сахарная пудра	5 г		
	ИТОГО			120



# Реклама

Для того чтобы любой продукт пользовался спросом, его нужно прорекламирровать. Если бы я была предпринимателем и содержала кафе или ресторан, то я дала бы рекламное объявление следующего содержания:

«Будь вы князь иль первый встречный,  
Дом ваш – запад иль восток -  
Вам понравится, конечно,  
Вкусный яблочный пирог!  
Он пахучий, мягкий, сладкий  
Он затмит десерт любой!...  
Это кто кусок украдкой  
Завернул уже с собой?»

# Самооценка

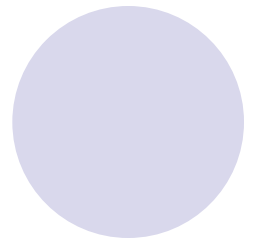
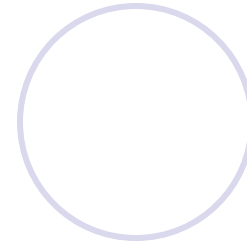
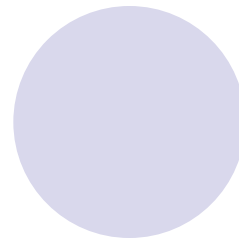
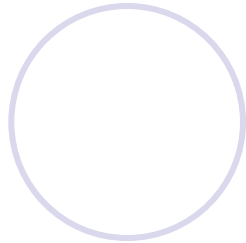
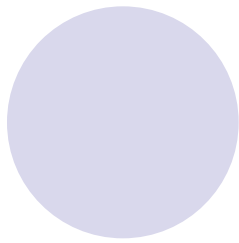
Мне кажется, что проект получился. Приготовленный из свежих продуктов по мамину рецепту яблочный пирог выглядит очень красиво, вкусный запах распространяется по всей кухне и столовой и возбуждает аппетит. Вид пирога вызывает только одно желание – немедленно его съесть!

Приготовление яблочного пирога происходило в санитарно-гигиенических условиях при соблюдении техники безопасности. Время приготовления не превысило 30 минут. Нарушений технологии приготовления не допущено.

Я считаю, что работа выполнена хорошо. Папа, мама, бабушка и брат за обедом с удовольствием ели пирог, нахваливали и благодарили нас с мамой. Мне самой пирог тоже очень понравился.

Работая над проектом, я узнала много нового, получила навыки обращения с продуктами и инструментами, приобрела ценный опыт..





Спасибо за внимание



Ярославль  
2019