

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад комбинированного вида №1
г.Славянска – на – Кубани муниципального образования Славянский район

Познавательно-исследовательский проект

Секция: физика-техника

«Что такое дрожжевое тесто и с чем его едят?»

Автор проекта:

Назаренко Алиса Денисовна
Воспитанница подготовительной группы
МАДОУ д/с к/в №1

Руководитель проекта:

Ващенко Юлия Сергеевна

- * **Цель проекта:** узнать, как делают дрожжевое тесто, его свойства и как его готовят.
- * **Задачи:** Узнать, что собой представляет тесто.
- * Изучить детскую литературу о том, как делают тесто и какие изделия из него получаются.
- * Использовать под присмотром родителей интернет ресурсы.
- * Придумать, что мы будем делать из теста.
- * Создать презентацию об изготовлении теста и познакомить с ней детей из моей группы.
- * **Предмет исследования:** тесто
- * **Объект исследования:** свойства теста
- * **Гипотеза:** Тесто «подходит» лучше и быстрее в тепле, чем в холоде. Оно живое.
- * **Практическая значимость:** я очень хочу научиться готовить дрожжевые пирожки, потому что я мечтаю в будущем стать поваром.





12/02/2015

Виды теста

- * Дрожжевое
- * Бездрожжевое
- * Слоеное
- * Песочное
- * Пресное
- * Бисквитное и т. д.

Изготовление поделок из соленого теста



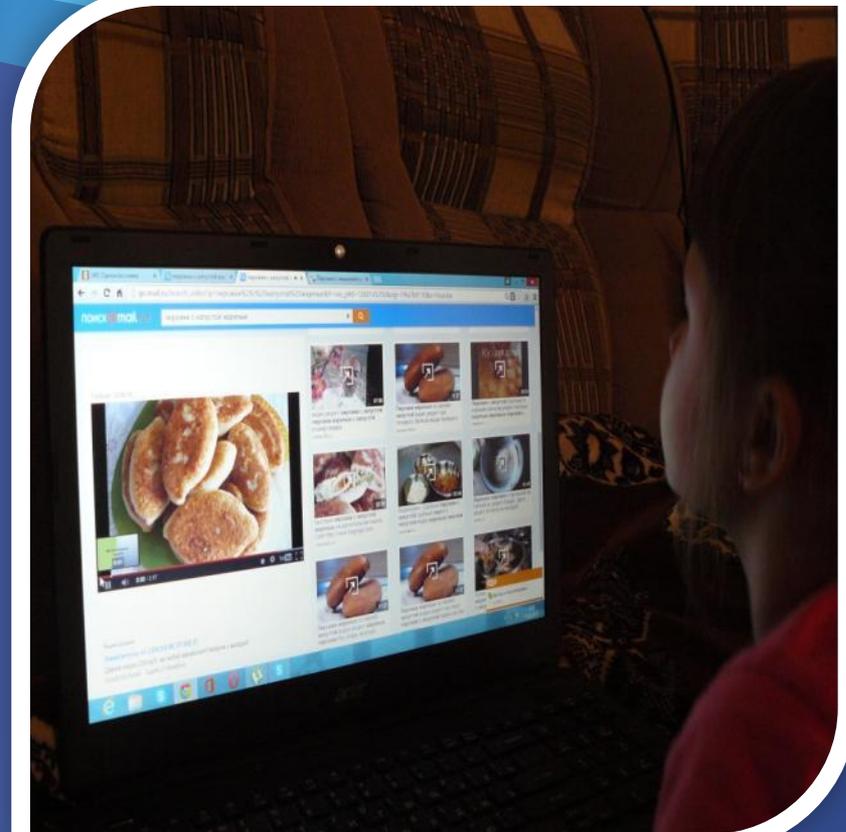
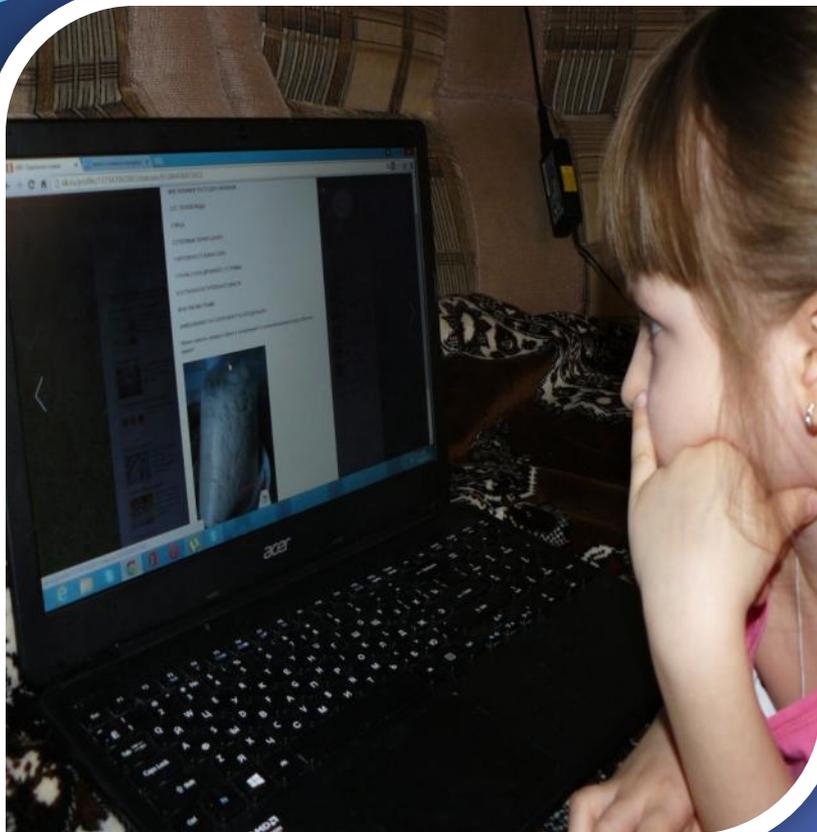
Делаем поделки ко дню Святого Валентина



Вот такие сердечки у нас получились



Изучение рецептов



Наш выбор пирожки с капустой.



Приготовление теста



Добавили сахар, соль, дрожжи.



Мне так понравился запах дрожжей.



Добавляем муку



Месить тесто это так приятно!



Эксперимент

Тесто в духовке



Тесто в холодильнике



Вывод
Тесто в тепле подошло лучше и быстрее, чем в
холоде.



Наконец начали лепить пирожки.



Сначала раскатали тесто



Затем сделали шарики



Раскатали лепешки

Положили в них начинку



Хорошо защипнули края

Вот такие красивые
пирожки мы налепили



Вот что у нас получилось!



Спасибо за внимание!

