

**МБОУ Воротынская средняя школа.**

**Исследовательский проект по теме:  
«Ах вы, кексы, мои кексы!»**

**Выполнила: ученица 2 б класса**

**Гордеева Ирина**

**Научный руководитель:**

**Козякова Е. В.**



**Воротынец - 2016**



# Актуальность

Дети никогда не были равнодушными к выпечке. Кексы прекрасно подходят для детского завтрака, особенно если в них как можно меньше жира и как можно больше клетчатки. Дополнить такой детский завтрак творогом, стаканом молока, кефиром или молочным коктейлем и можно спокойно идти в школу. Аналог кекса можно приготовить дома без лишних вредных добавок.

## Проблема.

Действительно ли кекс, изготовленный своими руками, гораздо полезнее купленного в магазине.



# Цель и задачи проекта.

**Цель:** Научиться выпекать кексы, отличающиеся своей неповторимостью и оригинальностью.

## •**Задачи :**

- Изучить виды кексов.
- Провести опрос одноклассников.
- Рассмотреть вопрос о пользе и вреде кексов для организма.
- Познакомиться с историей возникновения кексов.
- Выбрать подходящий рецепт для выпечки моих кексов



# План работы над проектом.

- 1. Ознакомление со специальной литературой по теме, посещение интернет-сайтов.
- 2. Анкетирование учащихся 2 б класса, анализ результатов.
- 3. Сравнение покупной и домашней выпечки.
- 4. Составление технологической карты выпекания кексов.
- 5. Изучение правил техники безопасности.
- 6. Выпечка изделия, угощение одноклассников.
- 7. Создание творческой копилки.
- 8. Подготовка презентации проекта.



# История кекса.

Первый рецепт кекса можно найти в древнем Риме, когда гранат, орехи и изюм смешивались в ячменном пюре. Само название возникло в Средние века от словосочетаний «фрукты» и «пирог».

Начиная с 16 века, когда сахар стал открытием и поставлялся из американских колоний, кексы стали очень популярны. Рецепты приготовления кексов многообразны, в разных странах они зависят от местных сухофруктов.

В настоящее время сладкая выпечка изготавливается:

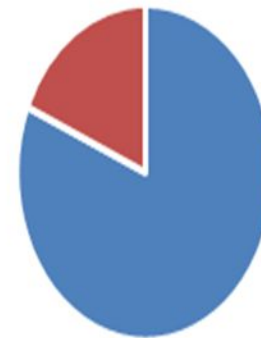
- На дрожжах.
- На химических разрыхлителях.
- Без химических разрыхлителей и дрожжей.



# Полезьа и вред кексов.

Полезьа	Вред
«подзарьажают» мозьг	вьсококалорийный
быстрый перекус	плохо воздействует на зьубы
полезньы для детей с маленькой массой тела	увеличение веса

Полезьа кексов



■ кексы полезньы ■ кексы вредньые ■

# Плюсы и минусы домашней и покупной выпечки.

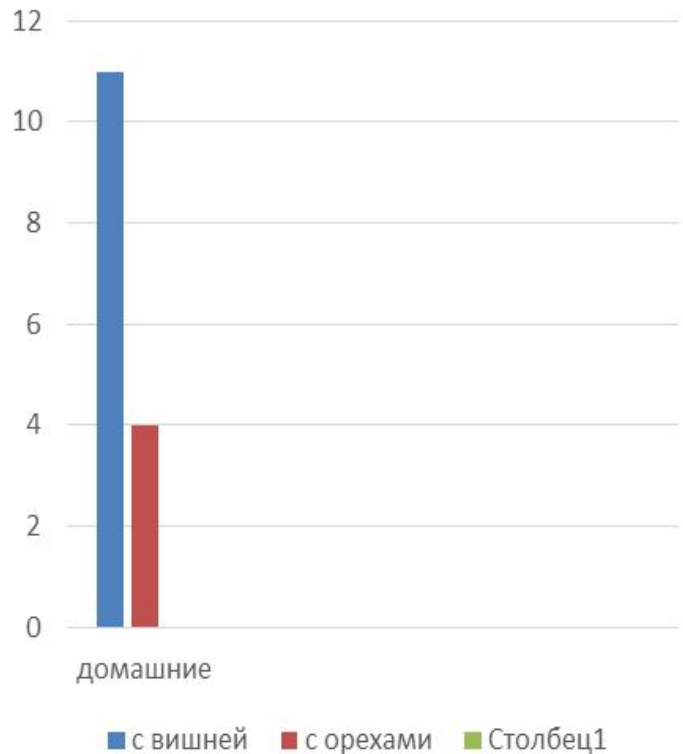
Домашняя выпечка	Магазин
+ Индивидуальный вкус	+ Минимальные усилия
+ Оригинальность	- Однообразны
+ Всегда свежая выпечка	- Не всегда свежие
+ Нет вредных продуктов в составе выпечки	- В составе присутствуют продукты, не совсем полезные для организма человека (соевый лецитин E 322, стабилизатор E475)
- Затраты времени и усилий	- Неизвестный вкус



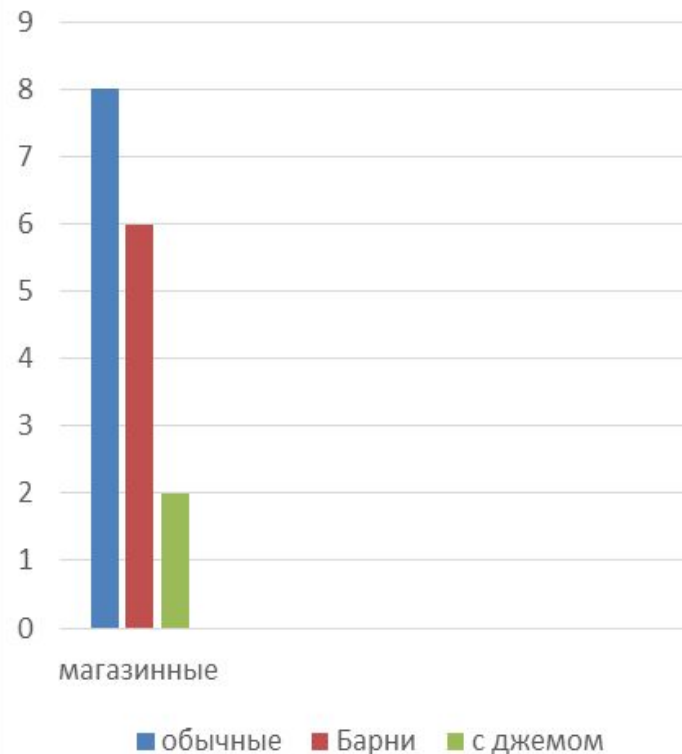
# Анкетирование.

Я провела анкетирование среди обучающихся 2б класса, в котором приняло участие 21 человек.

### Домашние кексы



### Магазинные кексы





# Экономическое обоснование домашней выпечки.

Продукты	Цена (руб.)	Количество (шт.)	Стоимость (руб.)
Яйца	5руб.80 коп.	3 шт	17 руб. 40 коп.
Сахарная пудра	50 руб.	175 г.	8 руб 70 коп.
Мука	28 руб.	200 г.	5 руб. 60 коп.
Маргарин	22 руб.	175 г.	15 руб. 40 коп.
Разрыхлитель	5 руб.	1 ч.л.	5 руб.
Сушёная вишня	400 руб.	150 г.	60 руб.

**Итого** 112руб.10 коп.



# Приготовление кексов.

1. Взять из холодильника маргарин и оставить его на столе, пока он не размягчится.
2. В маргарин добавить сахарную пудру и взбить миксером. кекс ИРИНА — копия. 2. В маргарин добавить сахарную пудру и взбить миксером. кекс ИРИНА — копия. ppt
3. Добавить яйца и хорошо взбить.
4. Продолжая взбивать тесто, в полученную смесь насыпать просеянную с разрыхлителем.
5. Вишню порезать на 4 части и всыпать в тесто.
6. Теперь всё тщательно перемешать.
7. Выпекать в форме для кекса при температуре 180 градусов 40-50 минут. Можно украсить сверху сахарной пудрой, кокосовой стружкой



# Рекомендации для юных кулинаров.

- - Тщательно вымыть руки с мылом.
- - Соблюдать правила безопасности при работе с электроприборами (электроплита, миксер), с режущими предметами (нож).
- - Во время работы снимать горячую посуду, пользуясь прихваткой.



# Творческая копилка

- Увлечение любимым делом переросло в поэзию. Я сочинила стихотворение «Кулинар».
- [стихотворение Кулинар](#). стихотворение Кулинар.docx



## Загадки.

1. Можно что-нибудь испечь  
Для знакомства и для встреч,  
Подружиться чтоб помог,  
Сладкий испеку ...
2. Вокруг носа вьётся, а в руки не даётся...

## Частушка.

Приглашу друзей на кекс в это воскресенье,  
Кекс нарежу на куски и полью вареньем.



# Интересные факты.

- 1) 15 декабря День кекса.
- 2) В книге рекордов Гиннесса зарегистрирован самый большой кекс в мире — размером 25х1,5 метра. Он был испечён к Рождеству в Южной Африке. Его изготовление заняло 4 суток. Было потрачено: 50 л воды, 150 кг муки, 1675 яиц, 70 кг маргарина и 100 кг сахарной глазури.
- 3) Поставлен и рекорд поедания кексов. 29 штук за 30 секунд.



# Заключение.

В результате работы над проектом я :

- научилась выпекать кексы, отличающиеся своим неповторимым вкусом и оригинальностью;
- познакомилась с историей кексов, их видами;
- рассмотрела вопрос о пользе и вреде кексов;
- сделала вывод, что домашние кексы полезны на 100 %, т.к. не содержат вредных добавок;
- провела опрос о кексах среди одноклассников, угостила ребят приготовленными кексами;
- сочинила собственное стихотворение о приготовлении кексов.

Работать над проектом было интересно и познавательно.

[фото.](#) [фото.docx](#)



**•Спасибо за  
внимание!**





