

МОУ «Александровская СОШ»

**Исследовательская работа на тему:
«Шарлотка. Виды и история происхождения»**



Выполнила: Сергейчева Марина

Ученица 3 класса

Кл. руководитель:

Куликова Е. В.

Объект исследования: пирог «Шарлотка»

Цель данного исследования: узнать происхождение данного пирога и разнообразные рецепты его приготовления.



Актуальность исследования:

пирог «Шарлотка» существует уже много лет, а никто не задумывался откуда он пришел в нашу страну. Существует много разнообразных рецептов его приготовления, но многие люди готовят по самому известному - из яблок.

Остальные рецепты остаются неизведанными.

Неизвестно также является ли полезной «Шарлотка».

Гипотеза исследования – предположим, что «Шарлотка» со стандартным рецептом, по которому её пекут сейчас, не влияет на здоровье человека.



Первая легенда о происхождении названия гласит о безнадежно влюбленном юноше в девушку по имени Шарлотта. Молодой человек работал кондитером и испек для возлюбленной лакомство с яблоками, назвав его в честь любимой. С тех пор они были вместе.

Вторая история гораздо больше похожа на правду. У короля Георга III была жена, которую звали Шарлоттой, она безумно любила яблоки, и супруг решил приготовить ей сюрприз в качестве пирога, с этого времени лакомство стало ее любимым.



Мари-Антуан Карем
08.06.1784 - 12.01.1833

Кто-то считает создателем яблочного десерта повара Мари-Антуана Карема, проживавшего во Франции. Его обожали все, так как готовил он просто великолепно.

Печенья Савоярди



Шарлотка английская

Ингредиенты:

-100 гр масла сливочного хорошего качества

-400 гр. яблок кислых

-2 городские булки

-170 гр. сахарного песка

-немного варенья для подачи

-1 куриное яйцо (нужен только желток).



Charlotte Russe

Ингредиенты:

-150 гр. печенья Савоярди

-немного баварского крема

-пропитка для печенья по желанию

-150 мл. сахарного сиропа в пропорции 1:1

-300 гр. клюквы

-150 гр. сахара

-желатин

-немного воды.



Современный вариант шарлотки с яблоками

Ингредиенты:

-200 гр. сахарного песка

-200 гр. муки пшеничной

-200 гр. яблок кислых

-7 гр. разрыхлителя теста

-3 куриных яйца средней величины

-200 гр. масла сливочного высокого качества

-10 гр. корицы молотой



Наш с мамой рецепт шарлотки

- 200 гр. сахарного песка
- 200 гр. муки пшеничной
- 200 гр. яблок кислых
- 7 гр. разрыхлителя теста
- 3 куриных яйца средней величины
- 200 гр. масла сливочного высокого качества

Приготовление пирога

Сначала в чашу для теста мы разбили 3 яйца.



Немного их взбили и добавили сахарный песок. Эту массу тщательно взбили до белой пены, добавили муку с разрыхлителем и сливочное масло.



Потом долго взбивали, чтобы не осталось комочков. Затем приступили к чистке яблок. Мы специально оставили их неочищенными, так как они пожелтеют, потому что в них много железа. Вычистили сердцевину, а затем нарезали в форму для запекания.



Затем тесто из чаши вылили в форму для запекания на яблоки и поставили печься пирог в духовку.



Через 30 минут наш пирог уже был готов!



Вред и польза шарлотки

Когда люди пекут шарлотку, они добавляют в нее много сахара, сладкие яблоки.

Чтобы шарлотка стала полезной пшеничную муку следует заменить на пшеничную обойную муку- это мука самого крупного помола, в ней есть витамины группы В, у нее ниже гликемический индекс (показывает на то, как изменяется уровень сахара в крови после употребления данного продукта). Часть муки можно заменить на ржаную. Вместо сахара добавить надо сукралозу – это искусственный подсластитель, в ней 0 ккал. Красные яблоки надо заменить на зеленые.

Выводы

Я узнала три самых распространенных вида шарлотки:

-Шарлотка английская

- Charlotte Russe

-современный вариант шарлотки с яблоками.

Цель и задачи данной работы были достигнуты. Гипотеза опровергнута, так как чрезмерное употребление шарлотки, со стандартным рецептом, по которому мы с мамой пекли, отрицательно влияет на здоровье человека. Для любителей шарлотки есть отдельный рецепт, данная шарлотка будет полезной!

Спасибо за внимание!

