

«Подарок маме»



Проектная работа
детицы 1 «А» класса
МАОУ СОШ №41
ригоращ Елизаветы

Руководитель
учитель
начальных
классов
Лаврова О.Э.

Калининград
2016



Проблема:

Скоро у моей мамы день рождения. Я хочу сделать подарок своими руками. Моя мама очень любит круассаны. Мы с бабушкой решили сделать маме сюрприз.



Мои цели:

- Узнать историю этого блюда;
- Выяснить, что знают об этом блюде ребята из нашего класса;
- Узнать, какие бывают виды круассанов.
- Испечь круассаны для мамы;
- Научить других детей сделать такой подарок маме.



Методы

- В своей работе мы использовали следующие методы:

Методы теоретического уровня:

- изучение и обобщение
(искали информацию о круассанах в интернете)

Методы эмпирические:

- анкетирование
- фотографирование



Историческая справка:

Форма круассана – рогалик-полумесяц – родом из Австрии. Там пекли булочки такой формы.

Но сам круассан придумали во Франции. Эти изделия из слоеного теста стали для французов традиционным блюдом на завтрак.

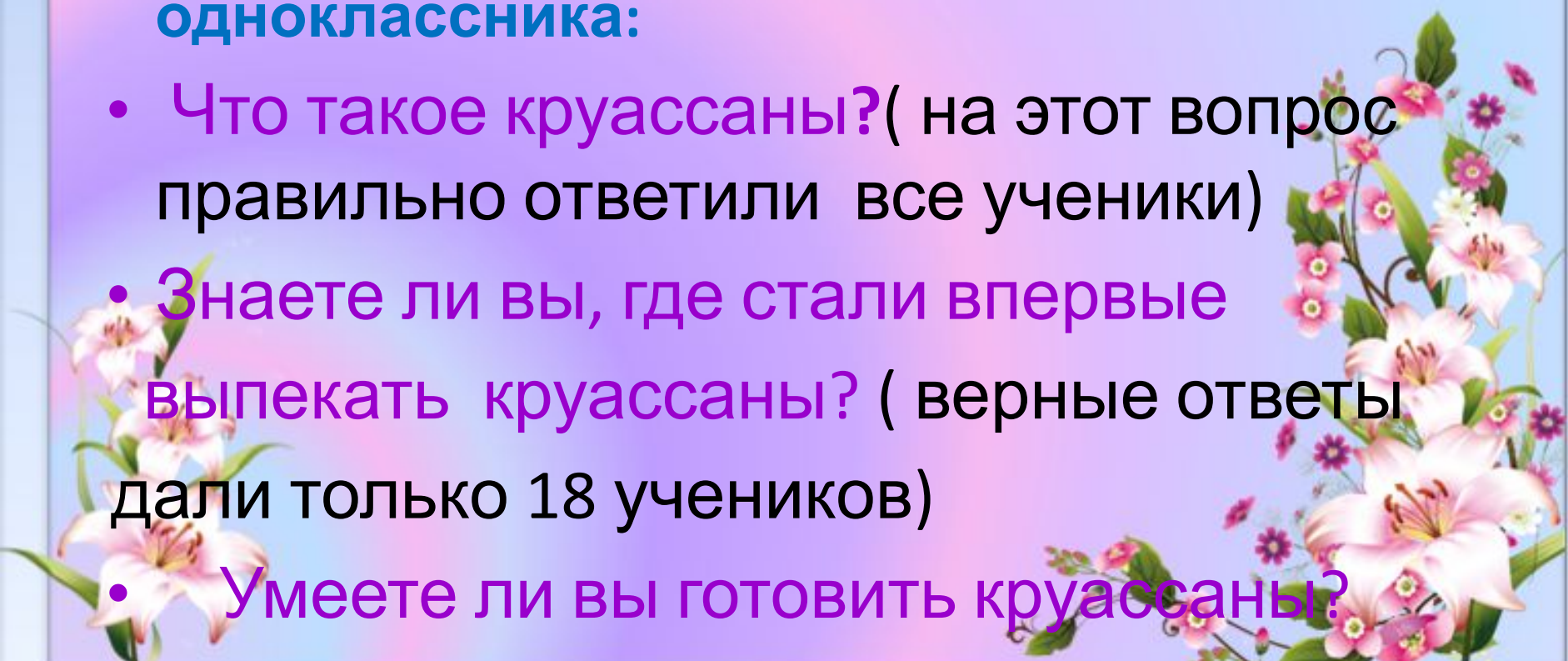
У нас круассаны тоже популярны.



Мне стало интересно, а что ребята из моего класса знают о круассанах?

Я подготовила анкеты, где были такие вопросы, на которые отвечали 24 моих одноклассника:

- **Что такое круассаны?** (на этот вопрос правильно ответили все ученики)
- **Знаете ли вы, где стали впервые выпекать круассаны?** (верные ответы дали только 18 учеников)
- **Умеете ли вы готовить круассаны?**
(ответили «да» только 2 ученика)



Идеи:



*Я выбрала круассаны с шоколадом,
потому что моя мама их очень любит.*

Я узнала, что нужно для приготовления:

- Слоеное тесто;*
- Шоколад;*
- Мука;*
- Яйцо;*
- Сахар.*



В процессе работы



Ход работы:

1. Раскатываем слоеное тесто.



Ход работы:

2. Разрезаем полоски теста на треугольники.



Ход работы:

3. На широкую часть
кладем кусочек
шоколадки,
заворачиваем.



Ход работы:

4. Свернутые круассаны складываем на противень.



Ход работы:

5. Взбиваем яйцо с сахаром и смазываем кисточкой круассаны.



Ход работы:



6. Ставим противень в горячую духовку.
Выпекаем 20 минут при 180 градусах



Ход работы:

7. Готовые круассаны выкладываем на тарелку.



Ход работы:

8. Посыпаем сахарной пудрой.



Приятного
М
аппетита,
А
М
О
Ч
К
А
!



Спасибо за
внимание!

