

*Муниципальное Бюджетное Образовательное Учреждение
«Первомайская Средняя Общеобразовательная Школа»
Первомайского района Тамбовской области
Учебный корпус №1*

Творческий проект по технологии «Изготовление яблочного пирога»



*Подготовили ученицы 7 "Б" класса
Честных Елизавета Сергеевна
Лофий Елизавета Ивановна
Учитель технологии:
Казакова Наталья Алексеевна*

Оглавление

- *Обоснование и выбор проекта*
- *Историческая справка*
- *Звёздочка обдумывания*
- *Материалы, инструменты, оборудование*
- *Техника безопасности, организация рабочего места*
- *Технологическая карта*
- *Экономическое обоснование*
- *Фото готового изделия*
- *Литература*
- *Оценка проекта*

Обоснование и выбор проекта

Кулинария - одно из интереснейших занятий.

Мы с подружкой очень любим готовить, очень приятно, когда все домашние собираются на чаепитие с нашим пирогом.

Темой творческого проекта по кулинарии, мы выбрали яблочный пирог.

Историческая справка

- *Пироги являются символом гостеприимства и домашнего уюта. Существует несколько основных версий происхождения данного лакомства, ведь пироги как национальное блюдо есть во многих странах мира. Пироги можно условно разделить на два вида – открытые и закрытые. В течение нескольких столетий кулинары со всего мира экспериментировали, создавая новые удивительные пироги, отличающиеся не только начинкой, но и формой и размером.*

Историческая справка

- *Самое первое лакомство, напоминающее по форме и наполнению современный пирог, было зафиксировано в Древнем Египте. Личные пекари фараонов запекали фрукты, орехи и мед в обычном тесте, придавая им примитивную форму пирога. Подтверждением этому являются выгравированные на стенах рисунки в гробнице Рамсеса II.*
- *Некоторые историки полагают, что на Руси пироги появились намного раньше, чем в странах Европы. Доказательством этому служат записи в книге немецкого ученого Адама Олеария, который описывал свою поездку в Московию. Он рассказывает о традиционном блюде пирог, которым принято встречать и потчевать гостей, что является проявлением гостеприимства и доброжелательности.*



Звёздочка обдумывания



Материалы, инструменты, оборудование

- Понадобиться: миксер, глубокая миска, ложка нож, сито.



*Техника безопасности,
организация рабочего места*

Всё лишнее со стола убрать!



Технологическая карта

№ п/п	Операция	Технология выполнения	Материалы, инструменты, оборудование
1	Приготовление ингредиентов	Взять сито и просеять муку. Помыть яблоки и порезать на маленькие кусочки. Взвесить 200 г муки и 200 г сахара. Приготовить 4 яйца.	Сито, весы, нож.
2	Приготовление теста	Взять миску и сначала взбить сахар и яйца. Потом добавить муку и тщательно взбить.	Миска, миксер
3	Заливка начинки	В миску со взбитыми яйцами, сахаром и мукой, добавить яблоки и перемешать всё ложкой.	Ложка, миска
4	Выпечка	Взять форму в которой вы будете выпекать и выложить тесто и выпекать 15 минут при температуре 150 градусов	Форма для выпекания, ложка, миска.

Экономическое обоснование

<i>Наименование</i>	<i>Цена(руб.)</i>	<i>Количество</i>	<i>Стоимость</i>
<i>Мука</i>	<i>1 кг – 87 рублей</i>	<i>1 пакет</i>	<i>87 рублей</i>
<i>Яйца</i>	<i>10 штук – 48 рублей</i>	<i>4 штуки</i>	<i>19.20 рублей</i>
<i>Яблоки</i>	<i>1 кг – 67 рублей</i>	<i>3 штуки</i>	<i>40 рублей</i>
<i>Сахар(рассыпной)</i>	<i>1 кг – 53 рубля</i>	<i>200 г</i>	<i>15 рублей</i>
<i>Итого:</i>			<i>161.20 рублей</i>

Способ приготовления

- *Взять 4 яйца, 200 г сахар и вбить до маленькой пенки.*



Способ приготовления

- *Затем добавить муку и тщательно взбить, чтобы не было комочков.*



Способ приготовления

- *В получившуюся смесь добавить заранее порезанные яблоки.*



Фото готового изделия



Литература

- *Рецепты пирогов есть практически в каждой национальной кухне. Существует большое количество различных рецептов пирогов.*
- *Среди славян, наиболее разнообразны по видам, названиям и ритуальному использованию пироги у восточных, особенно у русских, у западных славян встречаются преимущественно со сладкой начинкой (у южных только из слоёного теста и часто жареные).*
- *В русской кухне для пирогов используется несладкое тесто; обычно пирог имеет продолговатую форму. Кроме того, во время постов используют для теста не сливочное масло, а постное (растительное).*
- *Кулебяки — пироги со сложной начинкой из мяса, рыбы, грибов, ягод или капусты. Разную начинку накладывали слоями и разделяли между собой блинами. Кулебяка была обязательно закрытой, иначе сложная начинка могла высохнуть. Отличие кулебяки от других пирогов в том, что соотношение начинки к общему весу в кулебяке составляет более половины всего веса, в то время как обычно в пирогах — менее половины.*
- *Пирожки — маленькие пироги. Обжаренный в масле пирожок — пряженец, посекун (то есть с сечёной начинкой).*
- *Курник — пирог с курицей и кашей или картофелем (ещё называют «свадебный пирог» или «царский»)*
- *Сладкие пироги с мёдом, вареньем или ягодами*

Литература

- Во Франции широко распространён открытый пирог из несладкого теста, под названием киш.
- В Германии популярен немецкий сливовый пирог — открытый фруктовый пирог с начинкой из свежей летней синей сливы на дрожжевом или песочном тесте.
- В Осетии пироги — обязательное блюдо на праздничном столе. Кладётся на стол три пирога.
- В США яблочный пирог является одним из национальных символов. В такие праздники как День благодарения и Рождество популярным является пекановый и тыквенный пироги.
- Во Флориде (США) лаймовый пирог имеет статус официального пирога Флориды.
- В Чечне и Ингушетии чапильги используются как повседневная пища, а также является частью национальной кухни.
- Традиционный для ряда арабских стран плоский пирог мартабак в XX веке широко распространился также в странах Южной и Юго-Восточной Азии, во многих из которых воспринимается уже как собственное национальное блюдо.

ПРИЯТНОГО

АППЕТИТА!

The background features several light gray, wavy, horizontal lines that flow from the right side towards the left, creating a sense of movement and depth.