

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №5»

## **ПРОЕКТ**

**Образовательная область  
«Технология»**

# **«Красно гумно стоголами, а стол – пирогами»**

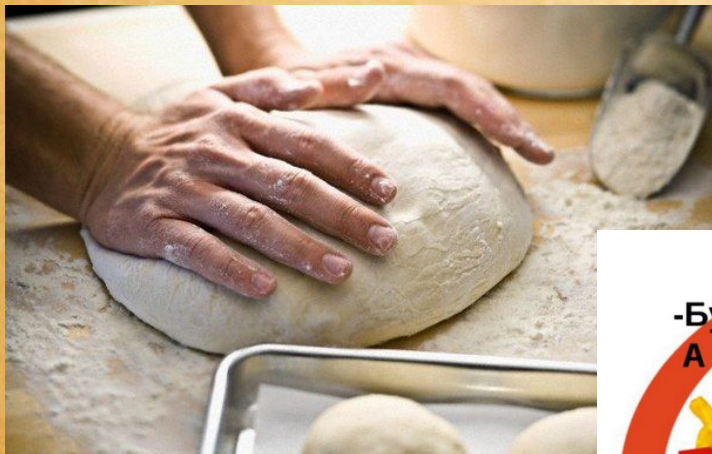
**Выполнила: Пирогова Ангелина,  
ученица 8 В класса**

**Руководитель: Фиклистова  
Татьяна Викторовна, учитель  
технологии**

**Серпухов**

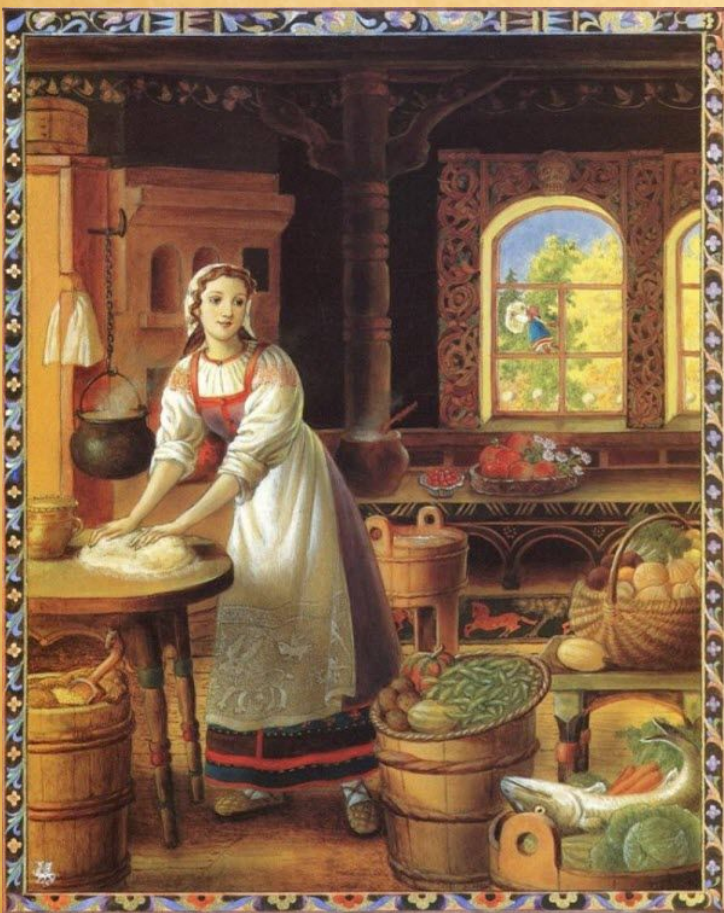


С каждым годом всё большее число людей обращаются к истокам народного творчества, его культуре, традициям и обрядам. Мы наблюдаем растущий интерес к русскому наследию



## Цель работы:

- научиться выпекать хлебобулочные изделия, отличающиеся своей неповторимостью и оригинальностью



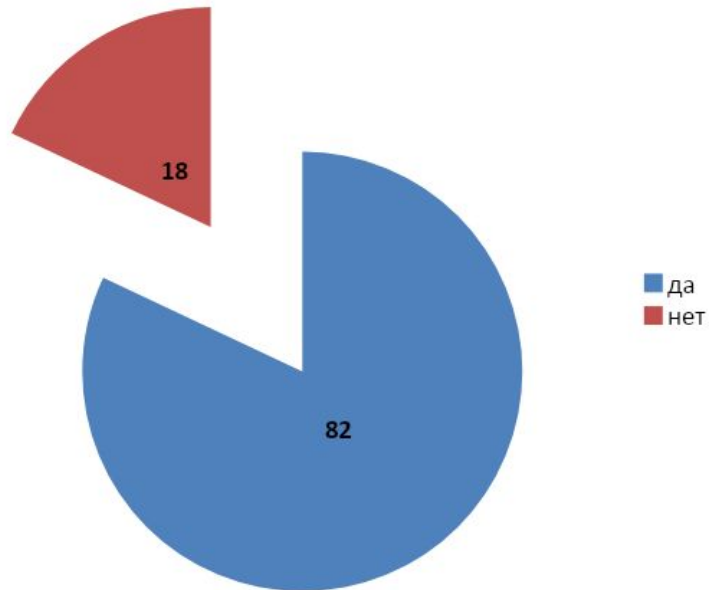
## Задачи:

- Познакомиться с традициями и обрядами на Руси;
- Освоить технологию выпечки пирогов;
- Сформировать навыки ориентации в информационном пространстве, навыки отбора и систематизации материала, навыки публичного представления работы;
- Воспитывать интерес к самостоятельному творчеству

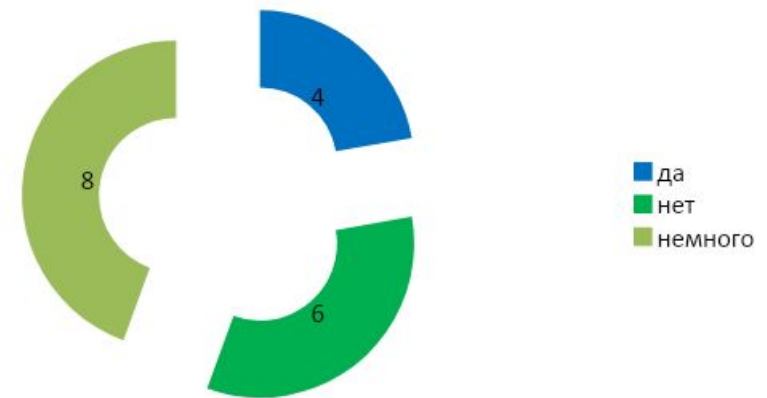


# Результаты опроса

Хотели бы вы научиться печь пироги?



Знакомы ли вы с традициями русской кухни?



Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место.



«Не красна изба углами, а красна пирогами»,  
«Красно гумно стогами, а стол – пирогами»,  
«Весна красна цветами, а осень —  
пирогами».



Слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов.







К Масленице выпекался символический пирог - «лира с жаворонками», это было гимном весне.



На Спас пекли яблочные пироги.



«Хлеб - соль» - к приему дорогих, уважаемых гостей.

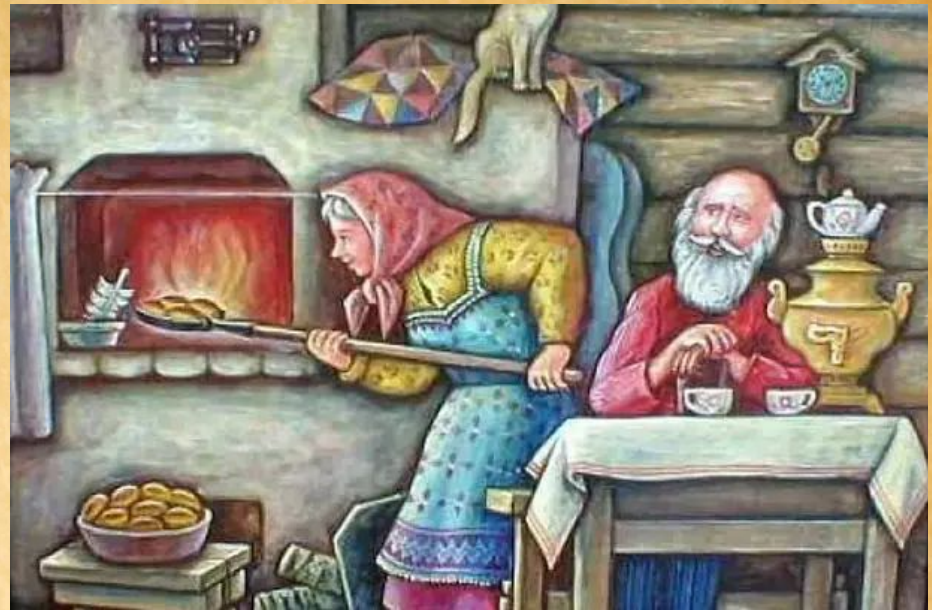
«Курник» - обрядовый пирог к свадьбе.



Для россиянина пирог – не просто вкусная и сытная еда, это повод для общения, встреч с близкими и друзьями, душевный праздник.

Пироги - символ гостеприимства, радушия и доброжелательности.





Фамилия Пирогов(а),

появилась в далёкие от нашего времени времена. Прозвище пирог давали людям которые любили есть пироги или же готовили их, от этого и произошла фамилия Пирогов(а).

# Идеи и их анализ

Блюдо

Блины



Пироги



Торт



# Выбор идеи.

- Доступная технология изготовления.
- Небольшой расход продуктов.
- Простота и быстрота изготовления.
- Невысокая стоимость продуктов.

Идея	1	2	3	4	Сумма баллов
1.Блины	+	+	-	-	2
2.Торт	-	-	-	-	0
3.Пирожки	+	+	+	+	4

# Вариант 1

Блины – простые, банальные, дешевые, но я уже их умею готовить.



## Вариант 2

Торт - очень дорогой и с ложный в приготовление, требует большого расхода продуктов и времени.





## Вариант 3


**Пирог** (бабушкин рецепт) – вкусные, не требуют большого расхода продуктов, имеют невысокую стоимость, быстрые в приготовление.





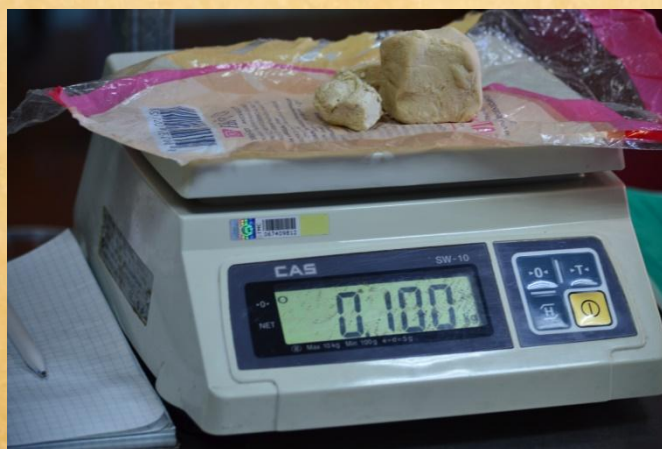
# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



A wooden surface, likely a cutting board or table, is covered with a dusting of white flour. In the foreground, a large, smooth ball of pale yellow dough sits on the flour. To its left and slightly behind it, there are several smaller, round dough balls of the same color and texture. In the upper right corner, a portion of a rolling pin is visible, showing its light-colored, possibly marble or stone, surface. The background is a warm, light brown wooden surface.

**Тесто- самый важный компонент в пирожках.  
Оно состоит из молока, дрожжей, яйца,  
сливочного масла и муки.**

Для приготовления пирожков нам понадобятся следующие ингредиенты:



# Замешиваем и раскатываем тесто



# Готовим начинку из творога



# Формируем пирожки



1



2



3

Пирожки готовы!





# Экономический расчёт

Продукты	Количество	Стоимость в рублях
Молоко	1 стакан	20
Дрожжи	50 гр.	25
Яйцо	3 шт.	18
Сливочное масло	100 гр.	80
Мука	3 стакана	30
Творог	300 гр.	80
Ванилин	1 уп.	12
Итого		<b>265 рублей</b>



# Оценка проекта



Надеюсь, что познакомившись с этим проектом, вы тоже захотите самостоятельно приготовить пирожки и порадовать своих близких вкусным угощением.

А если в дальнейшем я открою свою пекарню, то в названии моего кулинарного заведения обязательно будет стоять моя фамилия.



**БАБУШКИНЫ  
— ПИРОГИ —**

