

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №5»

## **ПРОЕКТ**

**Образовательная область  
«Технология»**

# **«Красно гumno стогоами, а стол – пирогами»**

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

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

**Серпухов**

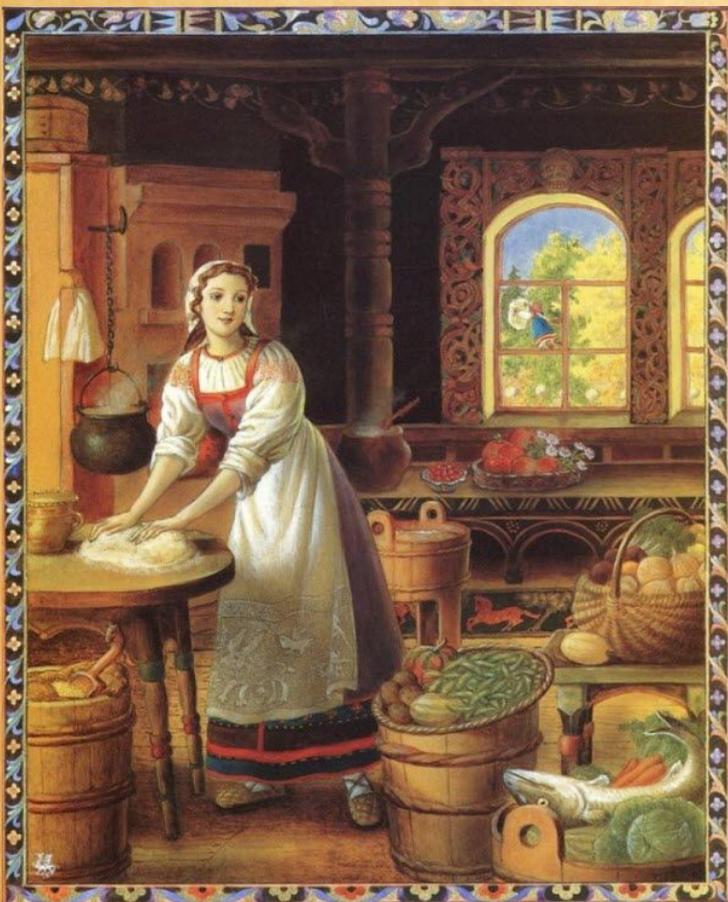


С каждым годом всё большее число людей обращаются к истокам народного творчества, его культуре, традициям и обрядам. Мы наблюдаем растущий интерес к русскому наследию



## Цель работы:

- научиться выпекать хлебобулочные изделия, отличающиеся своей неповторимостью и оригинальностью



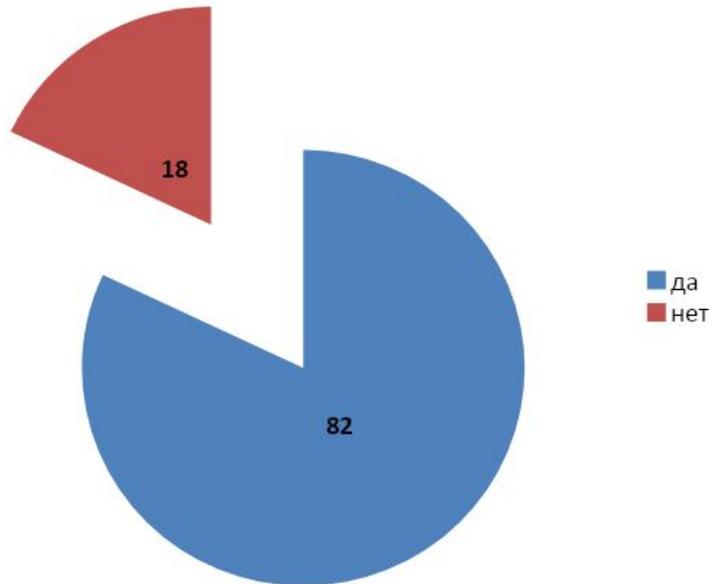
## Задачи:

- 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

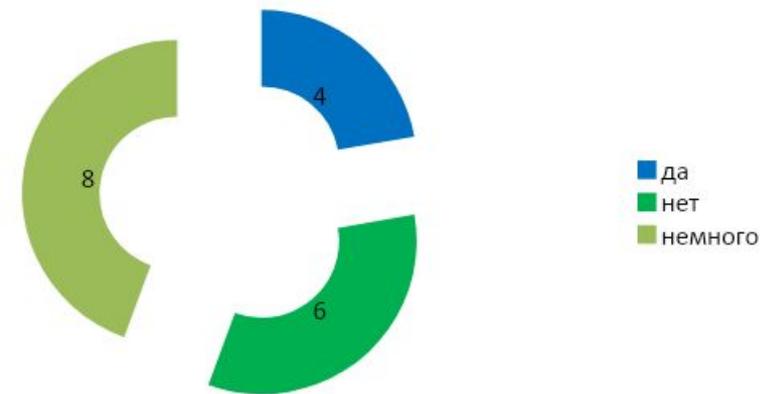


# Результаты опроса

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.

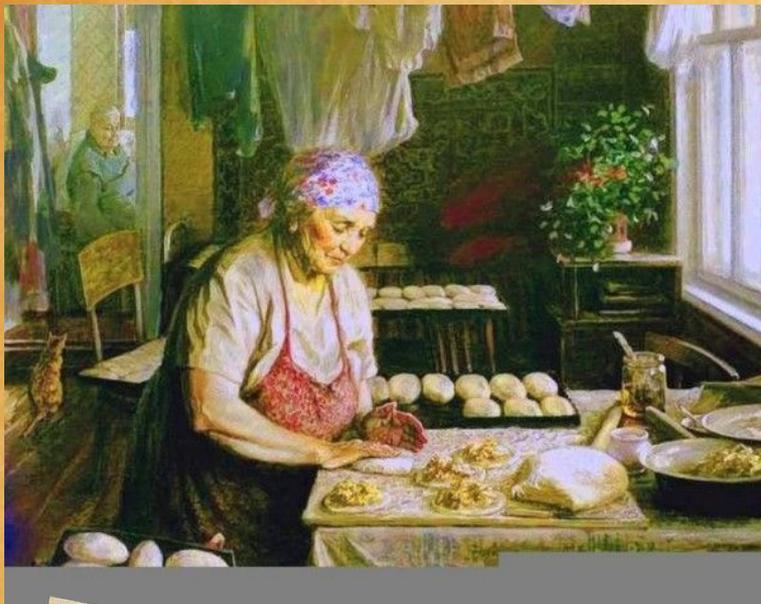
«Курник» - обрядовый пирог к свадьбе.



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.





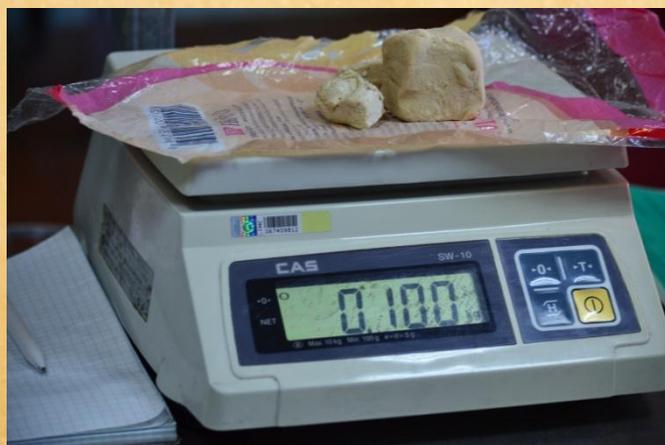
# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



A close-up photograph of a wooden surface, likely a cutting board or table, covered with a light dusting of white flour. In the foreground, there is a large, smooth, pale yellow ball of dough. 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 —**

