

*МБОУ «СОШ № 1 (с углубленным изучением отдельных предметов)».*

# *КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ.*



---

*Выполнила: ученица 7 «А» класса Фролова Алёна.  
Руководитель: Коробова Раиса Николаевна.*

# СОДЕРЖАНИЕ.

## **Исследовательский этап.**

### **Выбор и обоснование проекта.**

- ▣ *Постановка проблемы.*
- ▣ *Из истории происхождения тортов.*
- ▣ *Классификация тортов.*

### **Выбор продуктов, инструментов.**

- ▣ *Выбор торта для выпечки.*
- ▣ *Ингредиенты для торта.*
- ▣ *Выбор инструментов.*
- ▣ *Обдумывание украшения готового продукта и формы торта.*



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ЭТАП.

## Выбор оптимальной технологии.

- Планирование работы с опорой на технологическую карту.
- Повторение правил безопасного труда.

## Практическая работа.

- Выполнение работы. Приготовление крема, теста, сборка торта.
- Украшение готового продукта.

## Заключительный этап.

- Оценка качества продукта.
- Торты – рекордсмены.
- Источники информации.

# ТЕМА ИССЛЕДОВАНИЯ: «КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ»

*Предмет исследования: торт.*

*Предметная область: технология.*

*Область исследования: история возникновения и классификация тортов, торты рекордсмены.*

---



## **Актуальность исследования:**

*Традиции, семейный быт и уклад передаются по наследству от матери к дочери. Мама передаёт дочери свой опыт и мастерство, чтобы в будущем она стала настоящей хозяйкой и хранительницей семейного очага. Моя мама мастер по кулинарным изыскам. Каждое семейное торжество не обходится без её кулинарных творений. Я с детства мечтала печь различные кулинарные изделия, как мама. И в мамин день рождения мне очень хотелось испечь вкусный торт и порадовать маму.*

---

# ЦЕЛЬ РАБОТЫ:

Научиться выпекать и украшать торт, отличающийся своей неповторимостью и оригинальностью.

- Задачи:**
- Познакомиться с историей возникновения тортов, их классификацией.
  - Освоить технологию приготовления торта.
  - Развивать эстетический и художественный вкус, творческие способности, фантазию и наблюдательность.
  - Воспитывать интерес к самостоятельному творчеству.
  - Оценить проделанную работу.



**ГИПОТЕЗА:** 1. ТОРТ – ЭТО ТВОРЧЕСТВО.  
2. ТОРТ – ЭТО ИСКУССТВО.

**Методы исследования:**

- ▣ Сбор, анализ информации.
- ▣ Наблюдение.
- ▣ Сравнение.
- ▣ Творческая деятельность.



# ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.

<i>№</i>	<i>Этапы.</i>	<i>Теоретические сведения.</i>	<i>Практическая работа.</i>
<i>1.</i>	<i>Выбор и обоснование проекта.</i>	<i>Постановка проблемы. Знакомство с историей происхождения тортов и их классификацией.</i>	<i>Поиск и изучение информации темы проекта.</i>
<i>2.</i>	<i>Выбор ингредиентов и инструментов.</i>	<i>Выбор вида торта для выпечки, обдумывание украшения.</i>	<i>Выбор ингредиентов и инструментов.</i>
<i>3.</i>	<i>Выбор оптимальной технологии</i>	<i>Планирование работы с основой на технологическую карту.</i>	<i>Запись плана работы.</i>
<i>4.</i>	<i>Практическая работа.</i>	<i>Оценка качества продукта.</i>	<i>Выполнение работы.</i>
<i>5.</i>	<i>Торты - рекордсмены.</i>	<i>Знаменитые на весь мир торты.</i>	<i>Поиск информации.</i>
<i>6.</i>	<i>Защита проекта.</i>	<i>Праздничная защита проекта.</i>	<i>Защита проекта.</i>



# ВЫБОР И ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА.

## Постановка проблемы.

Торт – главный герой любого праздничного стола. Он может быть не просто всеми любимым лакомством, но и чем-то более важным. Торт можно преподнести в качестве подарка.

Корпоративные и семейные торжества украсит торт по нашему желанию. В нём будет лишь то, что мы любим. В наше время, во время высоких технологий существует большое количество разнообразных готовых кондитерских изделий. Это удобно для тех, кто не умеет готовить сам, у кого не хватает на это времени. Но красиво оформленные выпечки (торты, пирожные) зачастую наполнены не совсем полезными продуктами: красителями, искусственными ароматизаторами. В нашей семье мама следит за качеством питания и считает, что покупные торты употреблять часто вредно, поэтому я решила сама приготовить торт и порадовать свою маму в день ее рождения.

**ИЗ ИСТОРИИ ПРОИСХОЖДЕНИЯ ТОРТОВ.**  
История происхождения тортов началась примерно 2000 лет тому назад. Точная дата неизвестна, потому что нерешенным остается вопрос, какие же ингредиенты входят в состав настоящего торта. Рецепт некоторых самых первых тортов была комбинация муки, меда, орехов, яиц, молока и других ароматизаторов. Только лишь после их выпечки были добавлены фрукты. Мука — это главный ингредиент, который сделал выпечку тортов возможной.

Грекам первым пришла в голову эта идея. Археологи нашли в неолитических деревнях простенькие тортики, которые были изготовлены из мятых зерен. Их сначала увлажняли, а потом варили.

Начиная с 1900-х, рецепты тортов стали гораздо сложнее. Большое количество типов муки и способов ее обработки, способы замешивания теста — все это сделало торты такими, какими они есть сегодня. Конечно, сейчас существуют более легкие способы выпечки, с миксером, например. Ведь кухонные принадлежности и приборы зашли так далеко, сделав выпечку тортов необычайно легкой. Такие экстравагантные рецепты придутся всем по душе.



# КЛАССИФИКАЦИЯ ТОРТОВ.

Торты делятся на разные виды по нескольким категориям. Прежде всего – по форме. Круглые, квадратные, ступенчатые, пирамидальные, и т.д...



**Второе разделение- это торты,  
привязанные к каким – либо событиям: Пасха,  
Рождество, свадьба.**





*Третья классификация касается типа теста, из которого  
приготовлен торт.*

*Все торты можно подразделить на такие категории:*



# *ВЫБОР ИНГРЕДИЕНТОВ И ИНСТРУМЕНТОВ.*

## *Исследование №1.*

*Выбор торта для выпечки.*





# ВАФЕЛЬНЫЕ ТОРТЫ.



*Самый «скучный» вид тортов. Эти торты удобнее транспортировать, они долго хранятся, но грубы и приторны по вкусу.*

*Вывод: Такой торт будет трудно порезать на кусочки, поэтому он мне не подходит.*

# Медовый торт.



*Этот торт состоит из нескольких коржей, основой которых является мёд. В моей семье не все любят мёд, поэтому такой торт мне не подходит.*





*И я решила испечь Королевский торт. Этот торт – бисквитный. Он является хорошим источником вдохновения.. Мягкий, ароматный, нежный. Данный торт по рецепту, которым пользовалась моя мама. К тому же есть все необходимые продукты и инструменты для его приготовления.*

# ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА, И ИХ

## СТОИМОСТИ

<i>Количество продуктов</i>	<i>Наименование продуктов</i>	<i>Стоимость продуктов.</i>
<i>6 штук.</i>	<i>Яйца</i>	35 р.
<i>1,5 стакана</i>	<i>Сахар</i>	15 р.
<i>1,5 стакана</i>	<i>Мука</i>	10 р.
<i>0,5 ч.л.</i>	<i>Сода</i>	30 коп.
<i>3 мл. г.</i>	<i>Уксус</i>	15 к.
<i>200 г.</i>	<i>Орехи</i>	50 р.
<i>200 г.</i>	<i>Изюм</i>	16 р.
<i>50 г.</i>	<i>Мак</i>	4,50 р.
<i>500 г.</i>	<i>Банан</i>	50 р.
<i>200 г.</i>	<i>Зефир</i>	25 р.



# ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА, И ИХ СТОИМОСТЬ.

<i>Количество продуктов</i>	<i>Наименование продуктов</i>	<i>Стоимость продуктов</i>
<i>0,5 пачки</i>	<i>Сливочное масло</i>	22 р.
<i>1 баночка</i>	<i>Сгущёнка</i>	58 р.

Экономические затраты для торта составляют  
**282 рубля.**

# ВЫБОР ИНСТРУМЕНТОВ.

## ИССЛЕДОВАНИЕ №2.

- ▣ Небольшая ёмкость, кастрюля. Мне удобнее было использовать эмалированную кастрюлю средних размеров, чтобы крем и тесто в процессе приготовления не выплескались на стол
- ▣ Стакан. По размерам стаканы все разные. Мне понадобился пластиковый стакан объёмом 250 мл. Он лёгкий, удобный в обращении, его нельзя разбить и пораниться осколками стекла.
- ▣ Нож. Разделочный нож. В работе я использовала металлический.
- ▣ Для вымешивания теста можно использовать венчик, миксер, блендер.
- ▣ Для лучшего вымешивания теста я использовала миксер.
- ▣ Противни. Я выбрала круглый с антипригарным покрытием.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

## Шаг 1.

*В кастрюлю я разбила яйца, добавила щепотку соли, взбила миксером. Затем добавила соду и сахар, взбила. Постепенно добавила муку, слегка помешивая.*

---

## *Шаг 2.*

*Смазала форму маслом и вылила 1/5 теста. Затем смазала вторую форму и вылила такое же количество теста, но теперь добавила мак. В следующий корж добавила изюм. В четвёртый- орехи, а оставшееся тесто вылила в пятую форму. Каждый корж выпекала 30 минут. Всего получилось 5 коржей.*

---



### Шаг 3.

Соединила коржи, промазала кремом. Между коржей сделала прослойку из бананов и зефира. Затем приступила к украшению.

---

# МОЙ ТОРТ ГОТОВ.

---



- Гипотеза первая доказана. Торт - это творчество.



# ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП.

---

## Оценка качества продукта.

Итак, результат моей работа - вкуснейший торт, приготовленный своими руками. Экономичная целесообразность данного проекта подтверждена расчётами стоимости изделия. В процессе работы над проектом я получила настоящее удовольствие, проявляя свой творческий потенциал. Мой торт всем понравился. Он был на вкус нежным, легким, сочным, красиво украшен. И главное качество продуктов, входящих в состав торта, не заставляло моих родных сомневаться. Этот торт я пекла 2 раза но каждый раз украшала по разному. Теперь я знаю, что любое торжество сама смогу украсить своим блюдом. Я справилась с решением всех поставленных передо мной задач, использовала полученные ранее знания по технологии и приобрела опыт работы с новыми материалами, а также узнала много интересного о тортах рекордсменах.

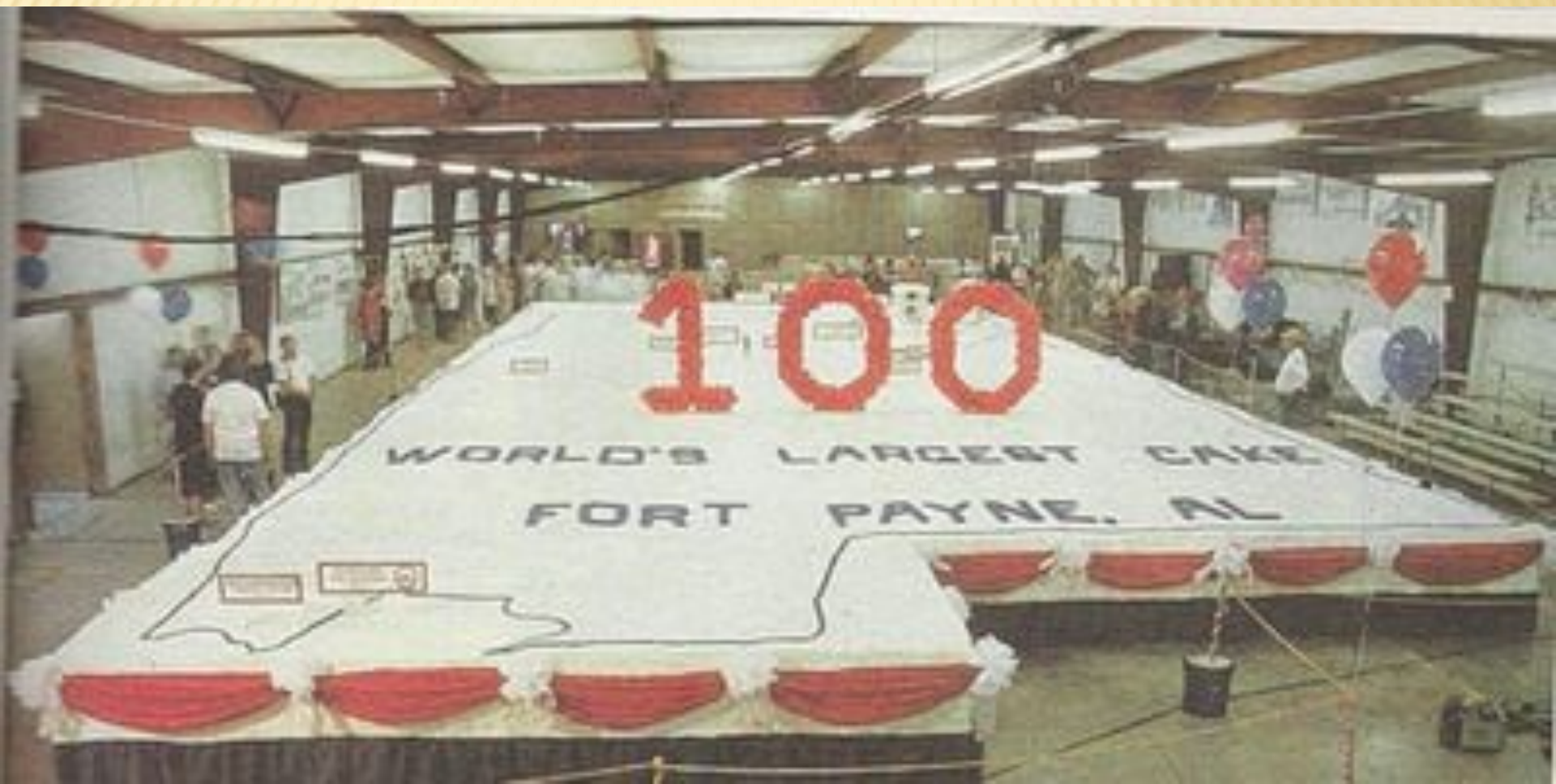
# ТОРТЫ РЕКОРДСМЕНЫ.

- Работая над проектом, я не только научилась печь торт, но и узнала много интересного: о классификации тортов, об обучении кондитерскому делу, о том, что среди тортов есть рекордсмены.





*В 1989 году кондитеры из штата Алабама сделали торт, вес которого составил 58 тонн. Торт был выполнен в виде копии Алабамы, с изображением городов и природы этого штата. Он был испечен в честь 100-летия города Форт Пейн (Fort Payne).*





*Кулинары из города Ла-Тринидад (Филиппины) сделали торт, весом 11 тонн 146 кг. Этого количества хватило на 50000 человек, которым удалось его попробовать, заплатив за порцию по 0,25 долларов.*





# **САМЫЙ ВКУСНЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ.**

**свете клубничный торт испекли кулинаруы из небольшого городка Ла-Тринидад. Этот город известен как клубничная столица Филиппин. Для приготовления торта использовали примерно три тонны ягод клубники и около тысячи яиц. Основание гигантского торта имело ширину пять метров и длину семь метров. Его вес составил более 11 тонн.**



**Гипотеза вторая доказана.  
Торт - это искусство.**

# ИСТОЧНИКИ ИНФОРМАЦИИ.

1. Волшебное тесто. - М. Издательство ЭКСМО, 2002. (серия «лакомка»)
2. Сладкий сюрприз. - М. ЭКСМО, 1997.(серия «лакомка»)
3. Чудеса выпечки. - М. ЭКСМО, 1997.(серия «лакомка»)