



# Творческий проект по технологии Торт «Чёрный принц»

Работу подготовила:  
Ученица 8 «в» класса  
Алтухова Екатерина  
Руководитель:  
учитель технологии  
Азова Н. С.

# Введение

## Выбор и обоснование проекта

Недавно был праздник День Матери. В связи с этим захотелось сделать маме подарок, чтобы ей было приятно. Как раз я совершенно случайно нашла рецепт простенького торта, написанный на маленькой бумажке. Я расспросила маму, и узнала, что она когда-то очень давно любила печь этот торт по выходным. Но сейчас она не печёт его из-за недостатка времени. И ко мне в голову пришла мысль сделать этот торт.

# Цель проекта: приготовить домашний торт по рецепту

## Задачи:

- Сбор и анализ литературы в Интернете и по совету родителей.
- Изучить технологию приготовления и научиться готовить блюдо.
- Приобрести навыки в приготовлении последующих блюд.
- Передать опыт, полученный при приготовлении торта, другим людям.

# Описание изделия

Торт «Чёрный принц» очень простое блюдо. Оно, хоть и не популярное, но очень вкусное. Кроме того оно безопасно в плане готовки, в процессе его приготовления даже не надо пользоваться ножом (если не считать разрезание торта после его приготовления). А духовой шкаф или духовка у меня, как, наверное, и у многих, современная, электрическая. Так что и на этот счёт не надо было беспокоиться.

# Рецепт торта «Чёрный принц»

- 2 яйца
- -1 стакан сахара
- -полбанки сгущёнки
- -200 грамм сметаны
- -пол чайной ложки соды, погашенной уксусом
- -1 стакан муки
- -3 – 4 ложки какао
- **Для крема:**
- -полбанки сгущёнки
- -200 грамм масла
- -3 – 4 ложки какао

# Технология приготовления

## Тесто

- В любую ёмкость разбить 2 яйца, взболтать венчиком.
- Добавить стакан сахара, так же взбалтывая.
- Налить примерно 300 грамм сгущёнки.
- Засыпать стакан муки, при этом просеяв её.
- Добавить 3 ложки какао.
- Добавить пол-ложки соды, гашённой уксусом.
- Вылить получившееся тесто на смазанный растительным маслом противень и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 30-40 минут.

# Технология приготовления

## Крем

- Растопить 200 грамм сливочного масла.
- В масло налить 300 грамм сгущёнки.
- В получившуюся консистенцию добавить 3-4 ложки какао.
- После того, как будет готов пирог, разрезать его на 4 части.
- Получившиеся коржи выложить один на другой, при этом тщательно смазав их кремом и оставить пропитаться.
- Украсить получившийся торт.
- Примечание: Украшение у торта может быть любым, т.е. можно выложить сверху ягоды или дольки мандарина, посыпать тёртым шоколадом или орехами, а можно совместить всё вместе. Всё зависит от вашей фантазии.

# Экономическая часть

<b>Название продукта</b>	<b>Цена (в рублях)</b>	<b>Масса (кол-во)</b>	<b>Стоимость (в рублях)</b>
<b>Мука</b>	<b>40.30 за кг</b>	<b>200 гр.</b>	<b>8.06</b>
<b>Маргарин</b>	<b>17.40</b>	<b>200 гр.</b>	<b>17.40</b>
<b>Яйца</b>	<b>45.90 10 штук</b>	<b>2 штуки</b>	<b>9.18</b>
<b>Сахар</b>	<b>44.40 за кг</b>	<b>200 гр.</b>	<b>8.88</b>
<b>Сгущённое молоко</b>	<b>77.90</b>	<b>600 гр.</b>	<b>66.30</b>
<b>Сметана</b>	<b>45.00</b>	<b>200гр.</b>	<b>22.50</b>
<b>Какао</b>	<b>43.00</b>	<b>75 гр.</b>	<b>32.25</b>
<b>Итого:</b>			<b>186.57 рублей</b>



# Примечание

- Я не стала заносить в таблицу соду и уксус, так как они берутся в незначительных количествах и имеются в каждом доме.
- Расчёт в таблице ведётся на 12 порций. Следовательно, одна порция примерно стоит 15.50 рублей.

# Экологическая часть

Отходы от продуктов, которые использовались для приготовления торта или являются экологическим сырьём и их можно закопать в землю для перегноя (например, яичная скорлупа), или использовать в хозяйственных целях. Если сметана в полиэтиленовой упаковке, её можно намыть и использовать как пакет, а если упаковка картонная, она пригодится для посадки рассады или для кормушки для птиц.

Это доказывает, что блюдо не только не причиняет вреда окружающей среде, но даже приносит пользу.

# Реклама

Торт «Чёрный принц» подойдёт как для праздничного стола, так и для воскресного семейного обеда или ужина. Он понравится всем от мала до велика. Но особенно сладкоежкам, которые любят шоколад.

# Заключение

В ходе создания проекта мною была собрана информация для выполнения работы.

Согласно последовательной технологии приготовления торта у меня получилось вкусный праздничный десерт. Маме торт очень понравился, ей было приятно. Она не ожидала такого подарка.

Имея опыт по приготовлению тортов, в следующий раз я могу приготовить блюда на основе этого, например, торт с ягодами или фруктовый.

Научившись готовить, мне захотелось передать свой опыт другим, поделившись с ними рецептом и техникой приготовления.

# Готовый торт «Чёрный принц»

