

# Творческий

## проект:

# «Блинчики»



*Выполнила: ученица 7 «б» класса  
Гвенетадзе Лолита*

*Методический руководитель: учитель начальных  
классов*

*Гвенетадзе Надежда Егоровна*

*Салехард 2014г.*

## *Обоснование возникшей проблемы и потребности.*

*Ко мне в гости придет старшая сестра . Я хочу ее удивить, что я умею сама готовить, поэтому я хочу сделать что-нибудь приятное и приготовить что-то вкусненькое- пирожки или блинчики?*



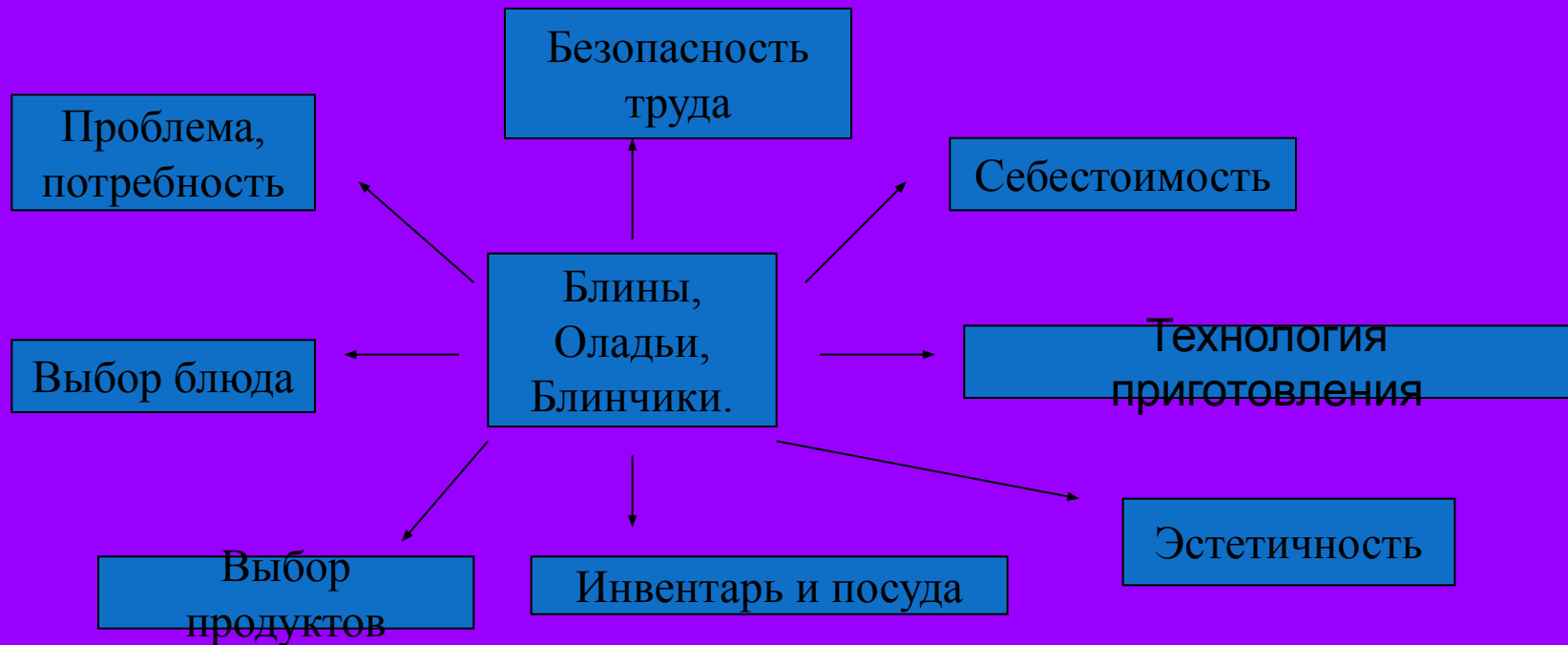
## Определение конкретной задачи и ее формулировку

*Я решила испечь блины, потому что блинчики легко приготовить из запасов, хранящихся в холодильнике, поэтому в той или иной форме – поджаренные и заполненные начинкой или без нее, их подают к столу в разных странах мира.*



# Определение конкретной задачи и её формулировка.

- Когда я обосновала возникшую проблему и потребность, то сразу поняла: моя задача – приготовить блюдо из жидкого теста.



# История блинов

**Блины имеют историю более древнюю, чем сама Масленица. Некоторые историки считают, что еще в древнем Египте начали печь лепешки из кислого теста, аналог блинов, и происходило это около 5 тысяч лет назад. На Руси блины употреблялись в пищу также очень давно.**

**Однако, что самое интересное блины на Древней Руси были атрибутом поминок. Первые испеченные блины обязательно отдавались нищим, для того чтобы они помянули усопших родственников. И только в более поздние времена блины стали атрибутом масленицы и веселья.**



# Требование к изделию.

(Табл. 1.)

Показатель качества	Характеристика показатель качества	Заключение дегустаторов
	Внешний вид, консистенция	
Блинчики	Тонкие, круглой формы с ровными краями, подрумяненные с двух сторон.	Тонкие, круглой формы с ровными краями, подрумяненные с двух сторон.
Начинка	Однородная	Однородная
Соус	Сметана	Цвет соответствует входящему в состав сметакы, густой консистенции.

	Запах	
блинчики	Характерный для блинов, без посторонних запахов	Характерный для блинов, без посторонних запахов
Начинка	Запах , свойственный	Запах , свойственный
Соус	Характерный для сметаны, без посторонних запахов.	Характерный для сметаны, без посторонних запахов.

## Вкус

	Вкус	
Блинчики	Характерный для домашнего теста без посторонних привкусов	Характерный для домашнего теста без посторонних привкусов
Начинка	Характерный для доброкачественных орехов и изюма	Характерный для доброкачественных орехов и изюма
Соус	Характерный для какао и сгущённого молока	Характерный для какао и сгущённого молока



# Разработка идей, вариантов.

1. Блинчики пресные из жидкого пресного теста. Приготовить их просто и быстро.  
Такие блинчики попадают с маслом, сметаной, икрой; фаршируют мясом, творожной массой.
2. Оладьи. Тесто готовят так же, как для блинов, но несколько гуще. Поэтому оладьи значительно толще блинов; пекут их с обеих сторон.
3. Блинчики. Готовят пресные блинчики. Начинку кладут на поджаренную сторону блинчика, сворачивают в форме трубочки и обжаривают со всех сторон на сливочном масле до образования румяной корочки. Для начинки используют изюм с орехами, пропущенные через мясорубку. Блинчики подают с шоколадным соусом.
4. Пирог блинчатый. Выпекают блины. Готовые блины перекладывают в глубокую сковороду, переслаивая фаршем. Верх и края пирога смазывают сливочным маслом и ставят на несколько минут в духовку.  
Готовый пирог выкладывают на блюдо и нарезают порционными кусками.

# Анализ идей и выбор лучшего варианта.

- Проанализировав все идеи, я решила приготовить блинчики , так как, на мой взгляд, это блюдо очень вкусное и больше других подходит для праздничного стола.
- Последовательность приготовления блюда, необходимые продукты, посуду и инвентарь я отражу в технологической карте. Количество порций – 4-5.

# Технологическая карта.

(Табл. 2)

Наименование продукта	Количество продукта	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1	2	3	4
	Блинчики		
Яйца Соль Сахар Молоко Масло сливочное Мука	2 шт. 5 г. 50 г. 3 стакана 50 г 2 стакана	Взбить яйца венчиком, посолить, добавить молока, сахар, растопленное сливочное масло и, размешивая, всыпать муку.	Миска, Венчик, Столовая ложка, сковорода, половник для теста, блюдо.

	Начинка		
1	2	3	4
Изюм	½ стакана	Перебрать, промыть, просушить.	Дуршлаг
Орехи	100 г	Очистить, поджарить и пропустить через мясорубку с изюмом	Сковорода, мясорубка, тарелка
1	2	3	4

<b>Масло сливочное</b>	<b>50 г</b>	Начинку положить на поджаренную сторону блинчиков, свернуть в форме трубочек и обжарить со всех сторон до образования румяной корочки. Полить шоколадным соусом.	<b>Сковорода, Лопаточка, Сервировочное блюдо.</b>
------------------------	-------------	---	---

	Соус		
Какао-порошок	20 г	Смешать какао-порошок с сахаром. Развести сгущённое молоко горячей водой, вскипятить, всыпать какао-порошок с сахаром и размешать.	Ложка, Тарелка, Небольшая кастрюля.
Сахар	50 г		
Сгущённое молоко	100 г		
Вода	60 мл		

# Экономическое обоснование.

- Расчёт затрат на продукты для моего блюда я представила в виде таблицы.

№ п\п	Наименование продукта.	Единица измерения.	Условная цена за единицу, руб.	Необходимое количество.	Стоимость, руб.
1	2	3	4	5	6
1	Яйца	10ШТ.	60	2ШТ.	12,00
2	Молоко	л	50	0,5л	25,00
3	Мука	1кг	40	300г	12,00
4	Соль	1кг	20	5г	1,00
5	Сахар	1кг	45	100г	4,50
6	Изюм	1кг	80	100г	8,00
7	Орехи	1кг	250	100г	25,00
8	Сгущённое молоко	1кг	45	100г	4,50
9	Масло сливочное	1кг	250	100г	25,00
Итого:					117,00

**Вывод:**

- *Приготовление блинчиков в домашних условиях доступно для семейного бюджета.*



# ***Контроль качества.***

- На уроках кулинарии я узнала, какие требования предъявляют к качеству готовых блюд, и постараюсь, чтобы мои блинчики получились вкусными и аппетитными.

# Приготовление и оценка блюда.

- Приготовлю блинчики в той последовательности, которая изложена в технологической карте.  
Оценю его качество по следующим показателям.  
(Табл.1)

# Вывод:

- Приготовленные блинчики соответствуют показателям качества и приятны на вкус.



# Оформление проекта

- Теперь осталось только ознакомиться с требованиями к оформлению проекта и учесть их при оформлении работы.

# Самооценка

- Считаю, что в целом проект получился хороший. Блюдо, приготовленное мною, всем понравилось. Технология его приготовления доступна, расчёт затрат показал, что это блюдо выгоднее готовить самим дома. При работе над проектом я использовала книги по кулинарии, благодаря чему узнала много новых рецептов и тонкостей приготовления изделий из теста.

## Литература

1. А.В. Гришин «Большая Энциклопедия Кирилла и Мефодия»
2. Р. П. Кенгис Домашнее приготовления тортов ,пирожных , печенья, пряников ,пирогов .-4-е изд. стер.- М.: «Колос», 2003-239 с. ил.
3. О.В. Мещерякова «Блины и блинчики»
4. Популярная Кулинария Блюда из жидкого теста. -Ижевск: Квест. 2004.-416с.
5. <http://www.blinec.ru/>

Спасибо за внимание



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА