

Творческий проект по технологии

ШАРЛОТКА

Выполнила: ученица 8 «Е» класса
Шеньшина Дарья

Учитель: Рыбальченко Л.К.

г. Краснодар, 2009 г.

Что же делать?

У моего папы через неделю День рождения и мне хочется подарить ему что-то вкусное...

У меня есть несколько идей и я хочу воплотить одну из НИХ в жизнь.

Только какую?

Какую же выбрать?

- Либо пирожные «Картошка»
- Либо шарлотка
- Либо лимонный пирог



Я решила...

- Сделаю шарлотку, потому что это очень быстро, просто, но получается очень вкусно.

История Шарлотки...

- На самом деле это блюдо появилось во Франции под названием Charlotte. Блюдо это состояло из сладкого крема с фруктами, белым хлебом и ликером. Готовилось оно долго и трудно. Во всяком случае, в домашних условиях это блюдо приготовить непросто. Откуда появилось это название сейчас сказать трудно. Существуют несколько версий. По одной версии название произошло от испорченного французами староанглийского слова charlyt, что означает 'блюдо со сладким кремом'. Наверное потому, что в его основе лежит крем наподобие того, который используется в крем-брюле, только с фруктовыми добавками.

Есть другая версия...

- Другая версия - романтическая. Рассказывают о любви некоего повара к некой бедной Шарлоте, и повар назвал в ее честь это кушанье. Но наиболее вероятно то, что названо это блюдо в честь королевы Шарлоты, жены Георга III, которая была большой любительницей яблок.
- Позже, примерно в начале XIX века появилось блюдо под названием Charlotte Russe. Его изобрела французский повар, состоявшая на службе у Александра I и звали ее Мария Антуаннетта Карем.

Звёздочка обдумывания



Но ведь шарлотка бывает разной...

- Шарлотка с персиками
- Шарлотка с капустой
- Шарлотка с яблоками



Надо сделать выбор...

Я долго думала и решила сделать шарлотку с яблоками. Потому что мой папа очень любит яблоки.

Инструменты и приспособления

- Нож
- Разделочная доска
- Мерный стакан
- Форма для выпекания
- Миска
- Миксер
- Чайная и столовая ложки

Безопасность труда:

- Резать надо аккуратно
- Резать надо только на разделочной доске
- Когда достаешь из печки нужно одевать специальные рукавицы или брать прихватку

Итак, приступим...

Нам понадобятся:

- 4 яйца
- 1 ст. сахара
- 1 ст. муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 2 яблока

Технология приготовления

4 яйца взбить миксером с 1-им стаканом сахара и 1-им стаканом муки. Муку надо добавить не сразу, а всыпать постепенно. Затем, добавит щепотку соли и 1 пакетик разрыхлителя.

Налить в форму, добавить порезанные яблоки и поставить в духовку на 20-25 минут.

Оценка качества изделия.

- Моя шарлотка мне понравилась.
Она хорошо поднялась и на вкус получилась просто замечательная.

Экономические расчеты:

- 4 яйца -12 рублей
- 1 ст. сахара -11 рублей
- 1ст. Муки -12 рублей
- Пак. Разрыхлителя -5 рублей
- 2 яблока - 15 рублей
- Итого: 55 рублей