

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №8»

**Проект
по окружающему миру
«Школа кулинаров»**

Проект выполнила: Архипова Анастасия,
3«Б» класс
Руководитель: Макарова Елена
Геннадьевна

г.Братск, 2016г.

Цель проекта: Научиться готовить печенье.

Задачи:

1. Найти несложный рецепт, используя интернет и журналы.
2. Познакомиться с кулинарными знаками и сокращениями в рецепте.
3. Приготовить угощение.

Гипотеза: При строгом соблюдении рецепта, ребенок может приготовить несложный десерт самостоятельно.

Выбор рецепта

Я долго не могла решить, какой же десерт приготовить. Смотрела много журналов и искала в интернете. Было страшновато готовить, что-то незнакомое. И тут вспомнила, что когда я была маленькой, я не любила творог, и мама часто готовила вкусное печенье с творожно-банановой начинкой. Оно мне очень нравилось.

Я решила, что буду готовить!

Печенье «Чудо-бананы»

Тесто: 400 гр. размягченного маргарина

200 гр. сметаны

0.5 ст. сахара

0.5 ч.л. разрыхлителя

4 ст. муки

Начинка: 2 банана

400 гр. творога

0.5 ст. сахара

7 ст. л. муки

2 желтка, сахарная пудра

Пошаговое приготовление

Тесто:



- Я с мамой приготовила все нужные мне продукты. И начала!



- Взбила масло с сахаром и сметаной.



- Добавила муку и разрыхлитель.



- Замесила тесто.



Разделила тесто на шарики
и поставила в холодильник
на 30 минут.



Начинка:



- Размять вилкой бананы с сахаром
- Добавить творог и муку.
- Перемешать все блендером.



- Вынуть из холодильника тесто и раскатать пласт
- Вырезать пиалой лепешки.



- Положить бананово-творожную начинку в середину лепешки и защипнуть края.
- Положить печенье на смазанный маслом противень, смазать сверху желтком.



- Поставить в разогретую духовку и выпекать при 200*С 30 минут.



- После того как остынуть посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

Вывод

Я познакомилась с некоторыми кулинарными сокращениями: ст.л.- столовая ложка, ч.л. – чайная ложка, ст. – стакан, 200*С – градусы Цельсия.

Если все правильно и по рецепту делать, то несложные блюда можно приготовить и ребенку (конечно под присмотром взрослых)!

Это проверено!

Угощайтесь!