

# «Подарок маме»



Проектная работа  
детицы 1 «А» класса  
МАОУ СОШ №41  
ригоращ Елизаветы

Руководитель  
учитель  
начальных  
классов  
Лаврова О.Э.

Калининград  
2016



# Проблема:

*Скоро у моей мамы день рождения. Я хочу сделать подарок своими руками. Моя мама очень любит круассаны. Мы с бабушкой решили сделать маме сюрприз.*



# Мои цели:

- Узнать историю этого блюда;
- Выяснить, что знают об этом блюде ребята из нашего класса;
- Узнать, какие бывают виды круассанов.
- Испечь круассаны для мамы;
- Научить других детей сделать такой подарок маме.



# *Методы*

- В своей работе мы использовали следующие методы:

## **Методы теоретического уровня:**

- изучение и обобщение  
(искали информацию о круассанах в интернете)

## **Методы эмпирические:**

- анкетирование
- фотографирование



## Историческая справка:

Форма круассана – рогалик-полумесяц – родом из Австрии. Там пекли булочки такой формы.

Но сам круассан придумали во Франции. Эти изделия из слоеного теста стали для французов традиционным блюдом на завтрак.

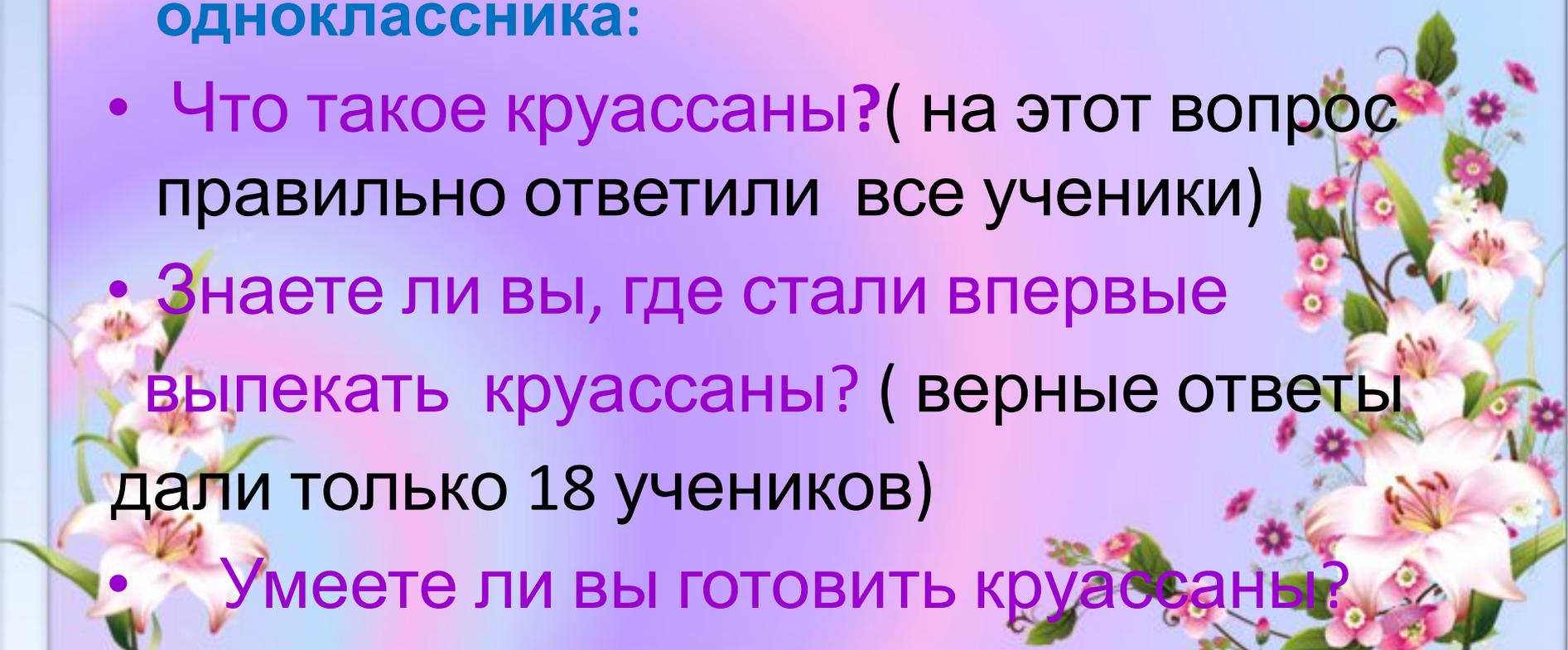
У нас круассаны тоже популярны.



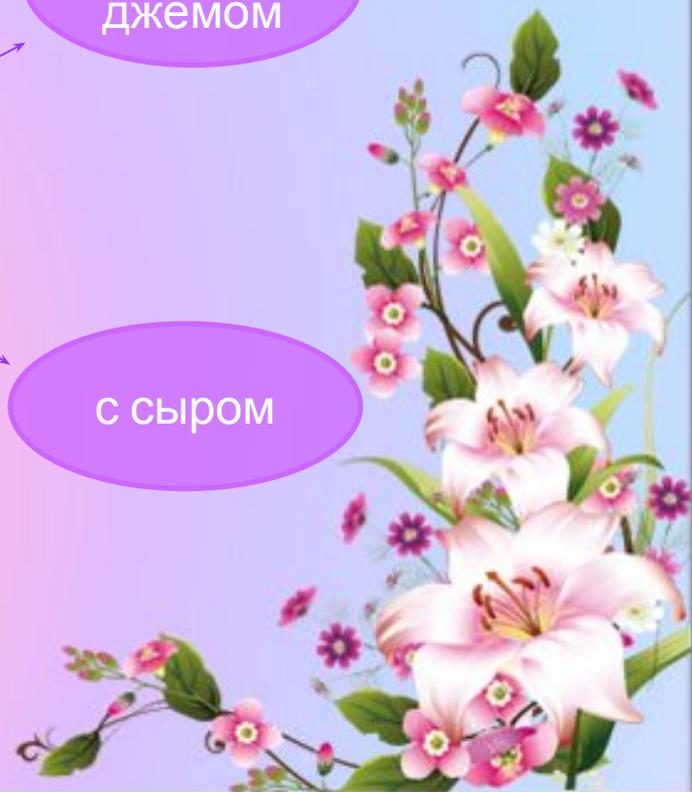
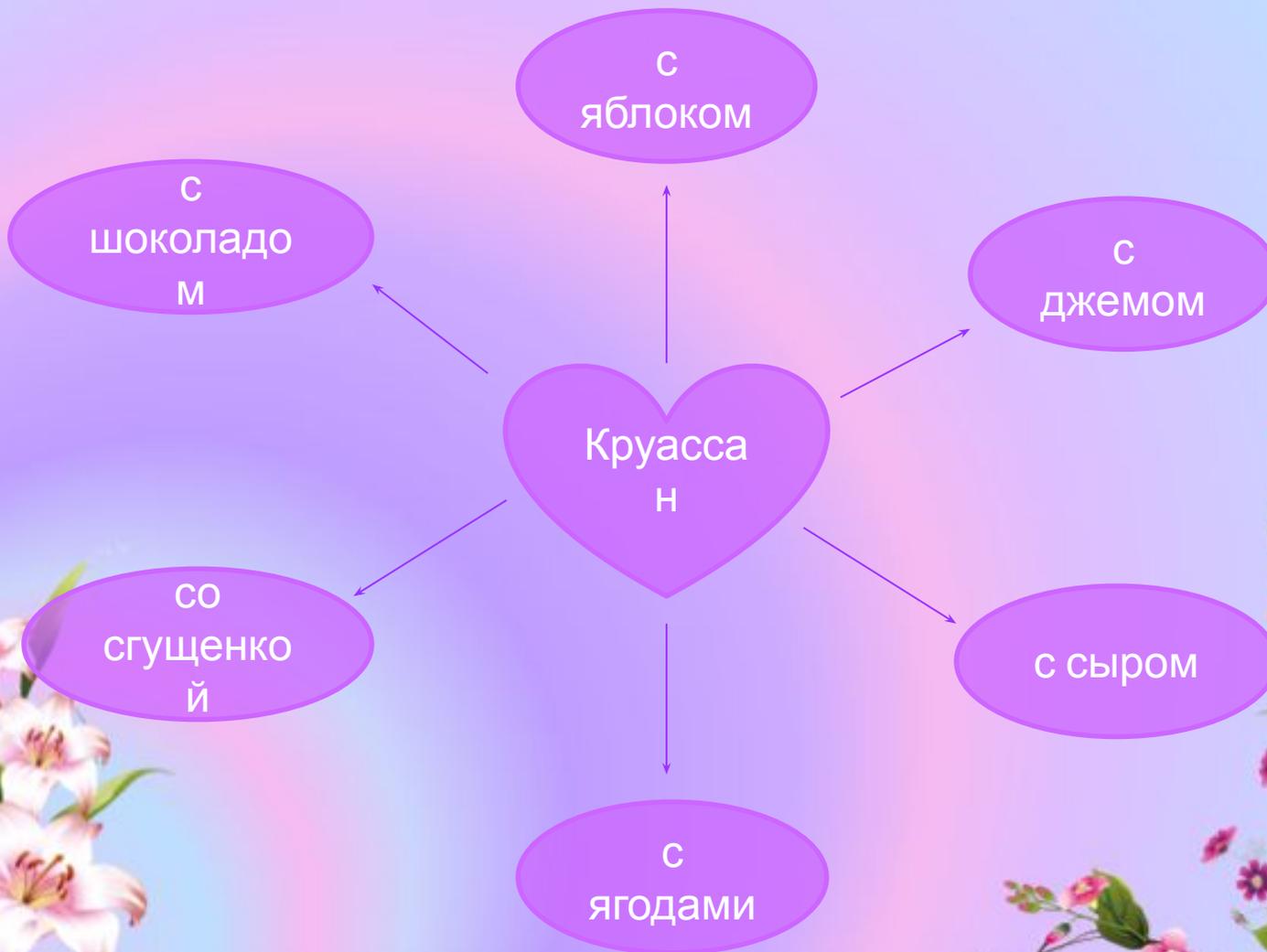
*Мне стало интересно, а что ребята из моего класса знают о круассанах?*

**Я подготовила анкеты, где были такие вопросы, на которые отвечали 24 моих одноклассника:**

- **Что такое круассаны?** ( на этот вопрос правильно ответили все ученики)
- **Знаете ли вы, где стали впервые выпекать круассаны?** ( верные ответы дали только 18 учеников)
- **Умеете ли вы готовить круассаны?**  
( ответили «да» только 2 ученика)



# Идеи:



*Я выбрала круассаны с шоколадом,  
потому что моя мама их очень любит.*

*Я узнала, что нужно для приготовления:*

- Слоеное тесто;*
- Шоколад;*
- Мука;*
- Яйцо;*
- Сахар.*



# В процессе работы



# Ход работы:

1. Раскатываем слоеное тесто.



# Ход работы:

2. Разрезаем полоски теста на треугольники.



# Ход работы:

3. На широкую часть  
кладем кусочек  
шоколадки,  
заворачиваем.



# Ход работы:

4. Свернутые круассаны складываем на противень.



# Ход работы:

5. Взбиваем яйцо с сахаром и смазываем кисточкой круассаны.



# Ход работы:



6. Ставим противень в горячую духовку.  
Выпекаем 20 минут при 180 градусах



# Ход работы:

7. Готовые круассаны выкладываем на тарелку.



# Ход работы:

8. Посыпаем сахарной пудрой.



Приятного  
М  
аппетита,  
А  
М  
О  
Ч  
К  
А  
!



Спасибо за  
внимание!

