

*Муниципальное Бюджетное Образовательное Учреждение
«Первомайская Средняя Общеобразовательная Школа»
Первомайского района Тамбовской области
Учебный корпус № 1*

Творческий проект по технологии «Изготовление яблочного пирога»



*Подготовили ученицы 7 "Б" класса
Честных Елизавета Сергеевна
Лофий Елизавета Ивановна
Учитель технологии:
Казакова Наталья Алексеевна*

Оглавление

- *Обоснование и выбор проекта*
- *Историческая справка*
- *Звёздочка обдумывания*
- *Материалы, инструменты, оборудование*
- *Техника безопасности, организация рабочего места*
- *Технологическая карта*
- *Экономическое обоснование*
- *Фото готового изделия*
- *Литература*
- *Оценка проекта*

Обоснование и выбор проекта

Кулинария - одно из интереснейших занятий.

Мы с подружкой очень любим готовить, очень приятно, когда все домашние собираются на чаепитие с нашим пирогом.

Темой творческого проекта по кулинарии, мы выбрали яблочный пирог.

Историческая справка

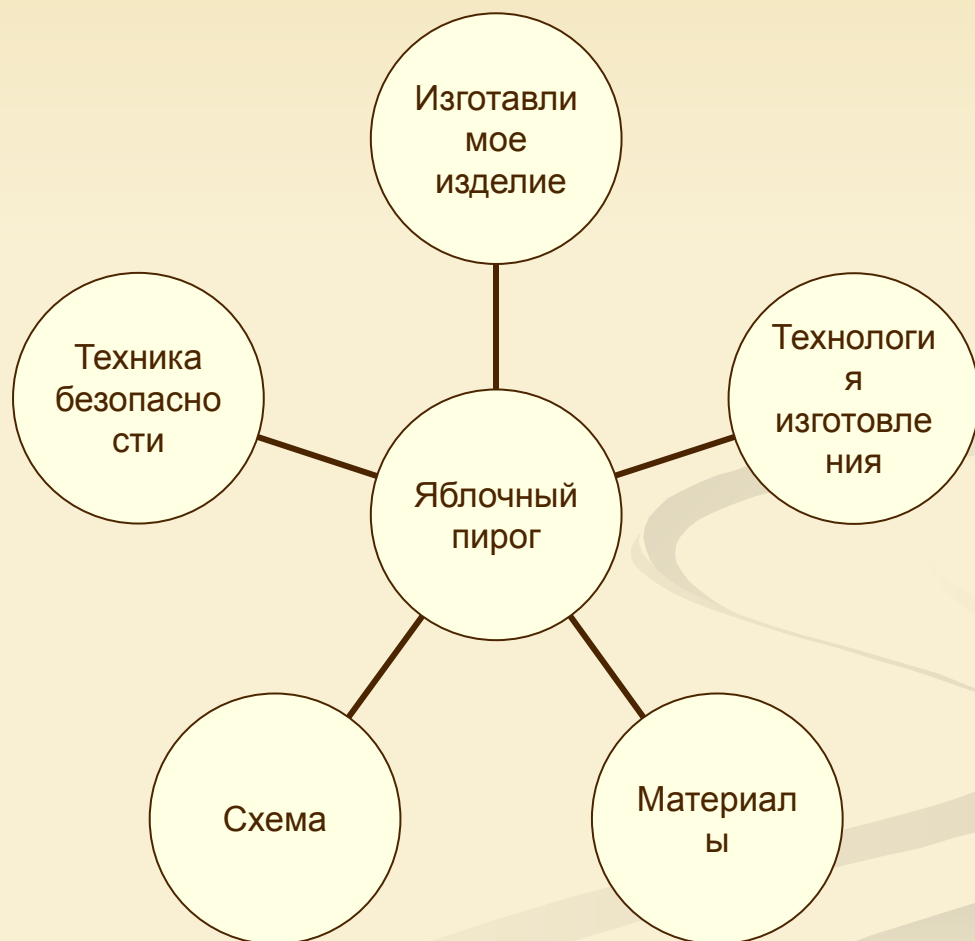
- *Пироги являются символом гостеприимства и домашнего уюта. Существует несколько основных версий происхождения данного лакомства, ведь пироги как национальное блюдо есть во многих странах мира. Пироги можно условно разделить на два вида — открытые и закрытые. В течение нескольких столетий кулинары со всего мира экспериментировали, создавая новые удивительные пироги, отличающиеся не только начинкой, но и формой и размером.*

Историческая справка

- Самое первое лакомство, напоминающее по форме и наполнению современный пирог, было зафиксировано в Древнем Египте. Личные пекари фараонов запекали фрукты, орехи и мед в обычном тесте, придавая им примитивную форму пирога. Подтверждением этому являются выгравированные на стенах рисунки в гробнице Рамсеса II.
- Некоторые историки полагают, что на Руси пироги появились намного раньше, чем в странах Европы. Доказательством этому служат записи в книге немецкого ученого Адама Олеария, который описывал свою поездку в Московию. Он рассказывает о традиционном блюде пирог, которым принято встречать и потчевать гостей, что является проявлением гостеприимства и доброжелательности.



Звёздочка обдумывания



Материалы, инструменты, оборудование

- Понадобиться: миксер, глубокая миска, ложка нож, сито.



*Техника безопасности,
организация рабочего места*

Всё лишнее со стола убрать!



Технологическая карта

№ п/п	Операция	Технология выполнения	Материалы, инструменты, оборудование
1	Приготовление ингредиентов	Взять сито и просеять муку. Помыть яблоки и порезать на маленькие кусочки. Взвесить 200 г муки и 200 г сахара. Приготовить 4 яйца.	Сито, весы, нож.
2	Приготовление теста	Взять миску и сначала взбить сахар и яйца. Потом добавить муку и тщательно взбить.	Миска, миксер
3	Заливка начинки	В миску со взбитыми яйцами, сахаром и мукой, добавить яблоки и перемешать всё ложкой.	Ложка, миска
4	Выпечка	Взять форму в которой вы будете выпекать и выложить тесто и выпекать 15 минут при температуре 150 градусов	Форма для выпекания, ложка, миска.

Экономическое обоснование

Наименование	Цена(руб.)	Количество	Стоимость
Мука	1 кг – 87 рублей	1 пакет	87 рублей
Яйца	10 штук – 48 рублей	4 штуки	19.20 рублей
Яблоки	1 кг – 67 рублей	3 штуки	40 рублей
Сахар(рассыпной)	1 кг – 53 рубля	200 г	15 рублей
Итого:			161.20 рублей

Способ приготовления

- *Взять 4 яйца, 200 г сахар и вбить до маленькой пенки.*



Способ приготовления

- *Затем добавить муку и тщательно взбить, чтобы не было комочков.*



Способ приготовления

- *В получившуюся смесь добавить заранее порезанные яблоки.*



Фото готового изделия



Литература

- *Рецепты пирогов есть практически в каждой национальной кухне. Существует большое количество различных рецептов пирогов.*
- *Среди славян, наиболее разнообразны по видам, названиям и ритуальному использованию пироги у восточных, особенно у русских, у западных славян встречаются преимущественно со сладкой начинкой (у южных только из слоёного теста и часто жареные).*
- *В русской кухне для пирогов используется несладкое тесто; обычно пирог имеет продолговатую форму. Кроме того, во время постов используют для теста не сливочное масло, а постное (растительное).*
- *Кулебяки — пироги со сложной начинкой из мяса, рыбы, грибов, ягод или капусты. Разную начинку накладывали слоями и разделяли между собой блинами. Кулебяка была обязательно закрытой, иначе сложная начинка могла высохнуть. Отличие кулебяки от других пирогов в том, что соотношение начинки к общему весу в кулебяке составляет более половины всего веса, в то время как обычно в пирогах — менее половины.*
- *Пирожки — маленькие пироги. Обжаренный в масле пирожок — пряженец, посекун (то есть с сечёной начинкой).*
- *Курник — пирог с курицей и кашей или картофелем (ещё называют «свадебный пирог» или «царский»)*
- *Сладкие пироги с мёдом, вареньем или ягодами*

Литература

- Во Франции широко распространён открытый пирог из несладкого теста, под названием киш.
- В Германии популярен немецкий сливовый пирог — открытый фруктовый пирог с начинкой из свежей летней синей сливы на дрожжевом или песочном тесте.
- В Осетии пироги — обязательное блюдо на праздничном столе. Кладётся на стол три пирога.
- В США яблочный пирог является одним из национальных символов. В такие праздники как День благодарения и Рождество популярным является пекановый и тыквенный пироги.
- Во Флориде (США) лаймовый пирог имеет статус официального пирога Флориды.
- В Чечне и Ингушетии чапильги используются как повседневная пища, а также является частью национальной кухни.
- Традиционный для ряда арабских стран плоский пирог мартабак в XX веке широко распространился также в странах Южной и Юго-Восточной Азии, во многих из которых воспринимается уже как собственное национальное блюдо.

ПРИЯТНОГО

АППЕТИТА!