

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Тамбарская основная общеобразовательная школа

Творческий проект
по технологии

Приготовление яблочного пирога «Шарлотка»

Автор проекта:

Черкашина Венера Марленовна,
обучающаяся 8а класса

Руководитель:

Шалунова Зульфия Хамидулловна,
учитель технологии

Тамбар, 2024

Введение	2
Глава 1. Основная часть	
1.1 Историческая справка.....	3- 4
1.2 Основные продукты для приготовления яблочного пирога	4
1.3 Виды украшения яблочных пирогов	5
Глава 2. Практическая часть	
2.1 Выбор материалов и оборудования.	6
2.2 Организация рабочего места и техника безопасности	5
2.3 Технология приготовления яблочного пирога.....	6-7
Глава 3. Экологическое и экономическое обоснование приготовления яблочного пирога	8
Заключение	9
Источники информации.....	7
Приложения	10-25

Введение

На празднике он самый главный,
Его всегда к десерту подают.
В нем много яблок, очень сладкий,
Разрежут и гостям всем раздают.

Однажды мы с мамой столкнулись с проблемой, чем угостить гостей, которые должны скоро прийти. И мы решили, что для гостей можно приготовить яблочный пирог «Шарлотка», тем более что у нас в холодильнике были все необходимые продукты. И эта работа стала моим творческим проектом.

Актуальность: Этот пирог очень вкусный, он может пригодиться не только к праздничному столу, но и к любому чаепитию и приготовленные десерты своими руками, намного питательнее и полезнее, а также их приятнее готовить самим.

И, как оказалось, он очень лёгкий в приготовлении.

Цель проекта: воплощение творческого замысла в приготовление блюда.

Задачи проекта:

1. изучить историю приготовления «Шарлотки», пользуясь различными источниками;
2. найти и выбрать оптимальный рецепт;
3. изучить технологию приготовления «Шарлотки»;
4. спланировать этапы его приготовления;
5. приготовить «Шарлотку» своими руками;
6. научиться оформлять результаты деятельности и сделать презентацию готового продукта.

Гипотеза: предполагаю, что десерты, приготовленные своими руками, намного питательнее и полезнее, а также их приятнее готовить самим.

Объект исследования: технология приготовления яблочного пирога.

Предмет исследования: яблочный пирог.

Методы исследования:

1. поиск, сбор и обработка информации;
2. творческая деятельность

1.1 Историческая справка

1.1. История появления яблочного пирога «Шарлотка».

Право называться «родиной» яблочного пирога оспаривается несколькими странами, среди которых: Англия, Россия, Франция и Америка. Каждая страна владеет своим секретом приготовления этого блюда.

Англичане озвучивают три версии появления шарлотки.

Первая – легенда о том, что к рецепту яблочного пирога причастна королева София Шарлотта, жена Георга III, (**приложение 1**), обожавшая яблоки. В честь ее имени яблочная выпечка получила свое название - шарлотка. Однако, доказательств этой теории нет. Самая первая шарлотка была холодным или по-другому «сырым» десертом. Изначально приготовление шарлотки не требовало выпечки – пирог готовился по типу английского пудинга, в котором хлеб или бисквитное печенье пропитывались фруктовым сиропом и укладывались слоями, между которыми помещали свежую фруктовую начинку.

Вторая, самая романтическая версия - легенда создания рецепта шарлотки. Опять вернемся в Великобританию. Один повар был безнадежно влюблен в девушку, по имени Шарлотта. И именно для нее повар создал этот яблочный десерт и назвал его в честь дамы сердца. Но доказательства и этой теории происхождения рецепта шарлотки тоже нет.

Третья версия происхождения пирога гласит о том, что французские шеф-повара тоже не оставили без внимания этот сладкий десерт. История очень талантливого повара Мари Антуан Карем, (**приложение 2**), который основал высокую кухню 18 века, тоже затрагивает шарлотку.

Карем был не простым поваром, он готовил для знатных особ, его даже прозвали «повар королей и король товаров». Французский повар заменил хлеб бисквитом, а сверху пирог покрывал заварным кремом. Яблочный пирог был подан к столу российского императора Александра I под названием «Русская шарлотка». Бытует мнение, что десерт был назван в честь царской невестки - Александры Федоровны - Шарлотты Прусской. (**приложение 3**). Яблочный пирог привел императора в восторг. Кстати, Александр предложил Карему переехать в Россию, но повар отказался, а вот его десерт очень даже стал популярным в России.

Существует и **четвертая**, американская версия происхождения яблочной шарлотки. В одном из городов США повар приготовил этот знаменитый десерт, но его шарлотка была очень похожа на английский пудинг. Также, есть версия, что в 19 веке в Америку рецепт шарлотки завезли эмигранты.

Вот такое разнообразие историй появления простой яблочной шарлотки существует. Несмотря на большое количество версий появления и рецептов

яблочной шарлотки, очень сложно сказать наверняка, какой все-таки страны шарлотка является национальным блюдом, ведь в каждой стране шарлотка готовится по-разному. Но можно сказать точно, что шарлотка, которую привыкли готовить мы – Русская!

1.2. Основные продукты для приготовления яблочного пирога

Сейчас очень много рецептов приготовления шарлотки. Но основные составляющие есть всегда: яйца, сахар, мука. В некоторых рецептах встречается кефир или сметана, творог, молоко. А яблоки заменяются на другие фрукты или ягоды: ананас, грушу, вишню, малину, клюкву и др.

На сегодняшний день можно выделить четыре разновидности шарлотки: **(приложение 4)**.

- Первый вид шарлотки – это та самая классическая шарлотка, которую мы привыкли готовить - русская яблочная.
- Второй вид – видоизмененное наследие Карема: основа – печенье Савоярди, смоченное ромом, баварский крем с добавлением ягод, фруктов или шоколада и ягодное или фруктовое желе сверху. Стоит сказать, что такой пирог встречается довольно редко.
- Еще один вариант шарлотки – английский сырой пирог, который остался без изменений.
- И, я думаю, можно сюда же отнести американский яблочный пирог. Так как это песочный пирог с яблочной начинкой.

Как видите, яблочная шарлотка не такая уж и простая, хотя ее приготовление не вызывает особого труда!

Среди известных вариантов русская яблочная шарлотка — одна из самых распространённых разновидностей пирога, для начинки которого используются яблоки. Для приготовления яблочного пирога можно использовать несколько видов теста: дрожжевое, песочное, слоёное, вытяжное. Самые нежные и пышные яблочные пироги обычно получаются из дрожжевого теста. При этом яблочный пирог может быть открытым, полуоткрытым и закрытым.

1.3. Виды украшения яблочных пирогов

Главный элемент оформления шарлотки – это, конечно же, яблоки. Яблоки можно выложить не только снизу или по центру шарлотки, но и использовать их, как дополнительный декор сверху. Например, после того, как залили тесто для шарлотки в форму, можно выложить сверху яблоки различными способами: по кругу, произвольно, в виде цветка и т.д. Количество вариантов расположения яблок на шарлотке может быть любое, тут можно пробовать и экспериментировать. А вот в качестве дополнения или самостоятельного декора шарлотки можно использовать сахарную пудру (**приложение 5**). Виды украшения разнообразны (**приложение 6, таблица 1**). Подробнее о них можно узнать в книгах по кулинарии или в Интернете на кулинарных сайтах.

2.1.Выбор материалов и оборудования.

Для приготовления пирога нам понадобятся материалы и инструменты. (приложение 7,таблица 2).

А продукты, которые нужны для приготовления теста, можно посмотреть в приложении 8.

2.2.Организация рабочего места и техника безопасности

Очень важно при кулинарных работах соблюдать санитарно - гигиенические требования и правила техники безопасности.

- при пользовании газовыми плитами;
- при пользовании электрическими приборами;
- при пользовании режущими инструментами;
- при работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.), с горячей посудой;
- правила техники безопасности в работе с уксусной эссенцией.

Все правила и требования описаны в приложении 9.

2.3.Технология приготовления яблочного пирога (приложение 10).

Изделия из бисквитного теста отличаются нежностью и пышностью. Это говорит о том, что бисквитная масса состоит из взбитых яичных белков и желтков, сахара и муки. Я узнала, что качество бисквита зависит от свежести яиц, продолжительности взбивания и правильного режима выпечки.

Процесс приготовления заключается в следующем:

1. приготовить рабочее место: необходимые продукты, посуду, инструменты;
2. высыпать в миску для теста стакан сахара, и добавить туда 6 яиц;
3. взбить миксером полученную массу до образования воздушной пены;
4. добавить стакан муки и перемешать миксером;
5. затем загасить $\frac{1}{2}$ чайную ложку соды столовым уксусом 9% и добавить в тесто, хорошо перемешать миксером, отставить в сторону;
6. очистить яблоки от кожуры и нарезать небольшими кусочками. Добавить в тесто и перемешать столовой ложкой;
7. смазать форму сливочным маслом и выложить тесто с яблоками в эту форму;

8. поставить яблочный пирог в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать 20-30 минут. Сверху украсить пирог сахарной пудрой.

Приятного всем аппетита!

Глава 3. Экологическое и экономическое обоснование приготовления яблочного пирога

Экономическая оценка прежде всего зависит от стоимости нужных нам ингредиентов, чем дороже будут продукты, тем экономическая стоимость будет больше. Стоимость «Шарлотки» в кондитерской за 1 кг- 350 руб.,а наша стоимость составила за1 кг- 210 рублей,**(приложение 11,таблица 3)**. таким образом, приготовление «Шарлотки» своими руками ,экономически выгоднее, чем приобретение в торговой сети.

Конечно, следует выбирать полезные и качественные продукты, уделяя особое внимание сроку годности того или иного продукта. Не следует приобретать товар в мятой или вскрытой упаковке.

«Шарлотка» получилась экологически чистой, все продукты (яйца, мука, сода и уксус, сахарный песок, яблоки) натуральные, поэтому десерт не приносит никакого вреда ни жизни человека, ни окружающей среде. Все остатки растительного происхождения можно использовать на корм домашним животным.

Заключение

Задуманный мною творческий проект выполнен. Поставленная цель достигнута. Все задачи решены.

Изучив собранную информацию, я узнала интересные исторические данные и факты(приложение12), что пирог "Шарлотка" является одним из самых простых в приготовлении десертов и не требует сложных ингредиентов или технологий. Самый дорогой пирог был занесен в Книгу рекордов Гиннеса в 1982г, а в 1989 году испекли гигантский пирог величиной в 25 метров, на который потратили более полутора тонн сахара тоже попал в Книгу рекордов Гиннеса. А также узнала секреты приготовления блюда. Изучила рецепты шарлотки.

Моя гипотеза о том, что десерты, приготовленные своими руками, намного питательнее и полезнее, а также их приятнее готовить самим, подтвердилась.

Я поняла, что шарлотка занимает достаточно видное место в русской кухне. Яблочный пирог способен украсить самый праздничный, самый торжественный стол.

Я считаю, что смогла воплотить творческий замысел в реально приготовленное блюдо. Мой проект как нельзя кстати подошел для семейного чаепития и вызвал у родных только положительные эмоции! Пирог «Шарлотка» очень понравился, и я с удовольствием буду готовить его еще много раз!

Источники информации:

<http://womanest.ru/sharlotka-lyubimyj-pirog-korolev/>

<https://ru.wikipedia.org/wiki/Шарлотка>

<http://www.liveinternet.ru/users/koshkazosia/post361946493/>

http://rumed4u.ru/blog/view__cookery.ph

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

София Шарлотта, жена Георга III



Приложение 2



Мари Антуан Карем

Приложение 3

Александра Федоровна - Шарлотта прусская



Приложение 4

1.Русский яблочный пирог.



2.Печенье Савоярди,(дамские палочки)



3. Сырой традиционный английский яблочный пирог



4.Американский яблочный пирог.



Приложение 5

Варианты украшения яблочного пирога:
1. Шарлотка, украшенная розами из яблок



2. Нет времени возиться с каждой розочкой по отдельности? Тогда сделайте из тонко нарезанных яблочных долек одну большую эффектную розу.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.

Приложение 6

Таблица 1

Виды украшения	где применяется
Крем	Можно выкладывать на поверхность пирога или между его слоями.
Безе	Можно выложить, как и слоями, так и на поверхности торта.
Посыпки	Посыпка всей поверхности или по трафарету.
Мармелад	Разместить их можно на верхушке торта и по его бокам.

Приложение 7.

Таблица 2

Материалы и оборудование для приготовления яблочного пирога «Шарлотка»		
Для приготовления теста	Для приготовления начинки	Для придания формы пирога
Глубокая миска, стакан, чайная ложка, столовая ложка, миксер	Глубокая миска, нож	Силиконовая форма для выпекания кондитерских изделий (тортов, пирогов и др.), кисточка для смазки формы

Приложение 8.

Продукты, которые нужны для приготовления теста:

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 6 яиц
- 2 яблока
- Сода $\frac{1}{2}$ ч.л. или разрыхлитель
- Столовый уксус 9% - $\frac{1}{2}$ ч.л.
- Сливочное масло для смазывания формы.
- Сахарная пудра для украшения.



Приложение 9.

Организация рабочего места и техника безопасности

1. Санитарно-гигиенические требования.

Прежде чем приступить к приготовлению изделий, следует тщательно с мылом вымыть руки, надеть чистый передник, косынку, подготовить рабочее место, посуду, инвентарь, продукты.

Стол хорошо очищают, смывают горячей водой и вытирают насухо.

2. Правила техники безопасности при кулинарных работах

При пользовании газовыми плитами:

1. перед началом работы хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию;

2. убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы);
3. следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета;
4. перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его;

При пользовании электрическими приборами:

1. перед включением проверьте исправность шнура питания;
2. не беритесь за штепсельную вилку мокрыми руками;
3. не подставляйте руки под вращающиеся детали электроприборов;
4. не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.

При пользовании режущими инструментами:

1. соблюдайте максимальную осторожность. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед;
2. продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.

При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.), с горячей посудой:

1. следите, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;
2. при сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту;
3. крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя;
4. сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой;
5. форму с выпечкой из духовки вынимайте с помощью прихватки или полотенца.

Правила техники безопасности в работе с уксусной эссенцией:

1. храните эссенцию в недоступном для детей и домашних животных месте;
2. ёмкость всегда должна быть подписана;
3. ни в коем случае нельзя употреблять в пищу неразбавленную эссенцию – это смертельно опасно;
4. уксусная кислота вызывает тяжелые ожоги слизистых оболочек, поэтому работать с ней нужно очень аккуратно, не допуская попадания на кожу и в глаза;
5. при попадании на кожу – промыть большим количеством проточной воды, затем – слабым раствором пищевой соды;
6. при попадании в глаза промыть большим количеством проточной воды и немедленно обратиться к врачу;
7. пары также опасны и могут вызвать ожоги дыхательных путей, поэтому постарайтесь не вдыхать их.

Приложение 10.

Технология приготовления яблочного пирога

1.приготовить рабочее место: необходимые продукты, посуду, инструменты;



2.высыпать в миску для теста стакан сахара, и добавить туда 6 яиц;



взбить миксером полученную массу до образования воздушной

пены;



4.добавить стакан муки и перемешать миксером;



5.затем загасить $\frac{1}{2}$ чайную ложку соды столовым уксусом 9% и добавить в тесто, хорошо перемешать миксером, отставить в сторону;



6.очистить яблоки от кожуры и нарезать небольшими кусочками.Добавить в тесто и перемешать столовой ложкой;





7.смазываем форму сливочным маслом и выкладываем наше тесто с яблоками в эту форму;





8.поставить наш яблочный пирог в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать 20-30 минут. Сверху украшаем пирог сахарной пудрой.



Приятного всем аппетита!

Приложение 11

Экономическая оценка

№ п.п.	Наименование	Единица измерения	Стоимость
1.	мука	1 стакан	18 руб.
2.	сахар	1 стакан	13 руб.
3.	яйца	6 шт.	60 руб.
4.	яблоки	2 шт.	40 руб.
5.	разрыхлитель	1 чайная ложка	5 руб.
6.	сливочное масло	12 граммов	17 руб.
7.	сахарная пудра	1 пачка	17 руб.
Итого за 800г.:			170 руб.

Стоимость «Шарлотки» в кондитерской за 1 кг- 350 руб.,а наша стоимость составила за1 кг- 210 руб.

Стоимость данной работы трудно подсчитать, потому что купленные недостающие ингредиенты потрачены не все. Их ещё можно будет использовать для других кулинарных блюд. Отметим только моральное и познавательное удовлетворение от проделанного эксперимента.
ШАРЛОТКА ГОТОВА!



Интересные факты о «Шарлотке»

Начало осени всегда ассоциируется со сбором урожая. В это время хозяйки, по своим любимым рецептам, делают много заготовок, варят варенье и пекут много вкусной выпечки с разными начинками. **Общественная служба новостей** выяснила, что же это за праздник – День шарлотки и осенних пирогов, какова история и традиции этого праздника.

Ежегодно праздник отмечают все желающие 13 сентября. Среди многообразия пирогов, кулебяк, ватрушек, слоек и запеканок отдельное место занимает шарлотка с яблоками.

Доподлинно не известно, кто стал инициатором этого вкусного и веселого праздника, однако это мероприятие нашло отклик в сердцах очень многих людей.

- Официальных мероприятий 13 сентября нет. Но каждый сам решает отмечать этот день шарлоткой или нет. Многие семьи в этот день собираются вместе за столом и отмечают праздник вкусной выпечкой с разными начинками, вспоминая яркие летние поездки, события и приключения. Впереди осень – прекрасная пора и хочется начать ее Шарлотки бывают не только яблочные, но и ореховые, ягодные и апельсиновые.
- Первые пироги заменяли посуду. Съедалась начинка, а корочки выбрасывали или отдавали бедным людям. Как правило, структура теста в таких пирогах была плотной и черствой, поэтому корочки предварительно размачивали, чтобы потом съесть.
- Самый дорогой пирог был занесен в Книгу рекордов Гиннеса. Начинка его состояла из грибов мацутаке и «синяя ножка», черных трюфелей и говядины Вагю и соуса из двух бутылок дорогого вина Шато Мутон – Родшильд урожая 1982 года.
- В 1644 году Оливер Кромвель запретил пироги, так как считал их символом язычества. Разрешалось печь только рождественские пироги. Запрет отменили только в 1660 году.
- В средневековье изготавливали пироги с живой начинкой для веселья и развлечений. В выпечку закрывали живых лягушек, лис, белок, голубей и тд. Когда пирог разрезали, испуганные звери и птицы выскакивали и вылетали в разные стороны.

- В 1989 году испекли гигантский пирог величиной в 25 метров, на который потратили более полутора тонн сахара. Одновременно был приготовлен виноградный пирог площадью свыше 110 квадратных метров, который попал в Книгу рекордов Гиннеса.
- Самый старый кусок свадебного пирога был продан на аукционе «Кристи». Возраст его 140 лет, ела его сама королева Виктория на своей свадьбе.
- Самый полезный съедобный пирог попал в историю: ночью Хенсон Грегори в шторм стоял у штурвала и чтобы освободить руки, он надел пирог на рукоятку штурвала – так появился бублик.
- В начале 19 века в Петербурге готовили пирожки под названием: безопасные, «с рыбкой – с», концертные, успокоительные и даже «пирожки на всех правах пирога».вкусно в кругу своих родных и близких. Во времена Второй Мировой войны, пирог "Шарлотка" был очень популярен в СССР, потому что яблоки были доступны, а многие другие продукты - нет.
- В настоящее время существует множество вариаций рецепта пирога "Шарлотка", включая веганские и безглютеновые варианты.
- Пирог "Шарлотка" стал одним из самых известных и популярных десертов в России и других странах Восточной Европы.
- Существует также традиция приготовления пирога "Шарлотка" с добавлением в него рома, что придает ему особый вкус.
- Пирог "Шарлотка" является одним из самых простых в приготовлении десертов и не требует сложных ингредиентов или технологий.