

Творческий проект по технологии Приготовление яблочного пирога «Шарлотка»



Автор проекта:

Черкашина Венера Марленовна, обучающаяся 8 а класса

Руководитель :

Шалунова Зульфия Хамидулловна, учитель технологии

Введение

Как хорошо уметь вкусно готовить различные блюда!

Однажды мы с мамой столкнулись с проблемой, чем угостить гостей, которые должны скоро прийти. Мне очень захотелось сделать какое-нибудь простое угощение. 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, как оказалось, он очень лёгкий в приготовлении.



Цель проекта:

воплощение творческого замысла в
приготовление блюда.



Задачи проекта:

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

Гипотеза:

Этот пирог очень вкусный, он может пригодиться не только к праздничному столу, но и к любому чаепитию.



орех-cookies Открытая кухня Анны Нетчаевой

Объект исследования:

технология приготовления яблочного пирога.



Предмет исследования:

яблочный пирог.



Методы исследования:

- поиск, сбор и обработка информации;
- творческая деятельность



Историческая справка

- Шарлотку любят во всем мире, но где-то это пудинг, где-то холодный десерт, а в России это простой пирог с яблоками.
- 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. Шарлотта Мекленбург-Стрелицкая



- Вторая, самая романтичная версия - легенда создания рецепта шарлотки. 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.



- 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.
- 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



Основные продукты для приготовления яблочного пирога.

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:

1. Русский яблочный пирог.



2. Печенье Савоярди, (дамские палочки)



3. Сырой традиционный английский яблочный



4. Американский яблочный пирог.



Виды украшения яблочных пирогов

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



Виды украшения разнообразны





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

Рецепт яблочного пирога «Шарлотка»

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.

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.

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;



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. 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.



Экологическое и экономическое обоснование

№ 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 грамм	17 руб.
7	Сахарная пудра	1 пачка	17 руб.
Итого за 800г:			170 руб.

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

«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

Заключение

- Задуманный мною творческий проект выполнен. Поставленная цель достигнута. Все задачи решены.
- Изучив собранную информацию, я узнала интересные исторические данные, 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.

Реклама

Вот вам пирог. Он приготовлен
По спецрецепту, и притом
Искусно, с чувством и с любовью
И в экземпляре лишь в одном.
Он — эксклюзив, как говорится.
Для вас, и только лишь для вас.
И вам дарю его сейчас,
Чтоб чудным вкусом
насладиться
Могли вы, откусив кусок
И, как бы невзначай, заметить:
"Ах! Замечательный пирог!"



Список и 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.php?id=38

Спасибо за внимание!

