

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Центр образования №7 имени Дунина – Горкавича А.А.»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К ТВОРЧЕСКОМУ ПРОЕКТУ

«ПИРОГИ – УКРАШЕНИЕ ЛЮБОГО СТОЛА»

Выполнила:

Иванова Анна Ивановна

5ю класс

Руководитель:

Петрова Анна Петровна

учитель технологии

Ханты-Мансийск

2021

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение.....	3
1.1. Обоснование проекта. Цель и задачи.....	3
1.2. Историческая справка	4
1.3. Основные параметры и ограничения.....	5
1.4. Анализ идеи и выбор оптимального варианта.....	5
1.5. Вывод по задачам, целям и выбору проекта.....	7
2. Технологическая часть.....	8
2.1. Подбор инструментов и оборудования	8
2.2. Организация рабочего места и техника безопасности	8
2.3. Технологическая карта. Изготовление кондитерского изделия	8
2.4. Экономическое обоснование.....	12
2.5. Экологическое обоснование.....	13
2.6. Реклама	13
3. Заключение	14
3.1. Самоанализ	14
Источники	15

1. Введение

В современном мире люди все чаще стали уделять особое внимание народным традициям. Изучают историю, обычаи наших предков. В нашей школе ежегодно проходит Ярмарка «Дружба народов», каждый класс накрывает стол в национальном стиле. Наш класс украшал стол в русском народном стиле. Перед нами возникла проблема: красиво, правильно оформить стол. Мы начали интересоваться как накрыть стол, какие традиции и обычаи были на Руси, какие блюда готовили.

1.1. Обоснование актуальности темы

Меня очень заинтересовала тема пироги. Оказалось, что пирог украшал любой праздничный стол и имел свое особое значение. Угощали пирогами по определенным правилам.

Сегодня не каждая молодая хозяйка в совершенстве владеет умением печь пироги, а когда-то этот навык считался самым главным женским делом. "**Пироги в доме – богатство в доме**".

Я решила научиться печь пироги. Украсить пирог декоративными узорами из теста и украсить стол русскими пирогами.

Цель проекта: научиться выпекать и украшать пироги, которые будут украшением любого стола.

Задачи:

- 1.Познакомиться с историей появления пирогов на Руси и их видами,
- 2.Освоить технологию выпечки пирогов,
- 3.Развивать свои творческие способности при оформлении пирогов, аккуратность, трудолюбие,
4. Приготовить пирог- украшение стола.
- 5..Оценить проделанную работу.

ОБРАЗЕЦ ИСТОРИЧЕСКОЙ СПРАВКИ

1.2. Историческая справка

Пироги на Руси начали печь очень давно. Упоминание о пирогах встречается в древней книге путешественника Адама Олеария, который говорил: «Между прочим, у них (русских) имеется особый вид печенья, вроде паштета, или, скорее, пфпакухене, называемый ими "пирогом". Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Эти подлинно национальные изделия дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния.

Пироги почитались в России порой выше хлеба. Недаром русские пословицы гласят: «Не красна изба углами, а красна пирогами». Наличие пирога на русском столе, говорило прежде всего о благосостоянии семьи, о ее достатке.

Пироги готовились и употреблялись на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал особый вид, отсюда разнообразие русских пирогов, как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу. Никакой именинный стол, например, не обходился без пирога с капустой. А в крещенские праздники пекли пироги-кресты из кислого теста. Некоторые хозяйки клали в них монетку или пуговку «на счастье».

Особые традиции касаются пирогов, которые пеклись на именины. В день именин было принято печь пироги, как со сладкой начинкой, так и с соленой и рассылать их родным и близким как своеобразное приглашение на праздник. Принесший пироги ставил их на стол со словами: «Именинник приказал кланяться пирогами и просил хлеба кушать».

Крестным отцу и матери обычно посылали сладкие пироги в знак особого уважения. В некоторых русских губерниях вместо пирогов родным рассылались так называемые «именинники» – большие сдобные булки без

начинки, украшенные сверху изюмом. В каждый дом обычно приносили по одному такому пирогу.

Бабкины пироги — это сдобные булочные изделия разнообразной формы: плюшки, бублики, булочки, бантики, сердечки, лилии, розочки, снопики, крендельки, подковки. Бабкины пироги имели на Руси определенное назначение - их выпекали к появлению в доме новорожденного. Бабушка одаривала детей своими изделиями, навещая дом, в котором появился маленький человек.

Наличие пирога на домашнем столе считалось в ту пору залогом благополучия. Молодых девочек учили печь пироги смолоду. Любая девица на выданье должна была уметь печь пироги в совершенстве, потому как, по древнерусской традиции, на следующий день после свадьбы молодая невеста угощала пирогом собственного приготовления гостей, которые судили о домовитости будущей хозяйки.

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ОСНОВНЫХ ПАРАМЕТРОВ

1.3. Основные параметры и ограничения.

Пирог должен удовлетворять эстетическую потребность и вызывать удовольствие своим видом, ароматом и вкусом из экологически - чистых продуктов. Вес пирога должен быть не меньше 2 кг и не превышать 2,5 кг. По форме: круглый с ровной верхней корочкой плотно прилегающий к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделия от золотисто - желтого до светло - коричневого. Мякиш изделия должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно - пористым, без пустот, при надавливании - пружинит.

1.4. Анализ идеи и выбор оптимального варианта

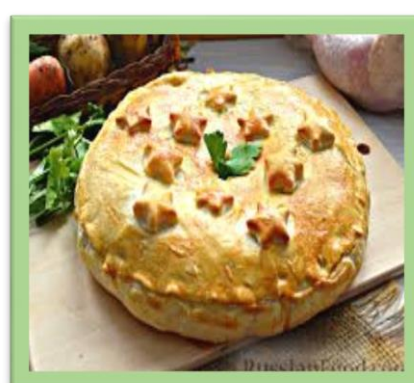
Я узнала, что существует очень много видов пирогов. Кулебяка, именинный пирог, курник, каравай, пирожки, расстегаи. Мне понравились именинные пироги. Они с разными начинками (соленая и сладкая). Их можно украсить узорами. И в каждой семье празднуют день рождения, эта идея нам понравилась больше всего. И такой пирог будет украшением любого стола.



Кулебяка



Именинный пирог



Курник



Каравай «Хлеб-соль»



Пирожки



Расстегаи

Я начала подбирать варианты Именинных пирогов. Каждый вариант рассматривали, обсуждали.



Рисунок 1.



Рисунок 2.



Рисунок 3.

И пришла к выводу:

- первый пирог (рисунок 1) мне не подходит, так как у меня нет опыта, очень сложно для меня выложить украшение;
- второй вариант пирога я не выбрала, потому что у меня нет опыта работы с начинкой из ягод;

- третий пирог (рисунок 3) мне очень понравился. Пирог со сладкой начинкой, декоративное украшение пирога не сложное и красивое.

Вывод: Я выбираю третий вариант пирога.

1.5. Вывод по задачам, целям и выбору проекта.

Я буду печь пирог круглой формы. Так как круг символизирует солнце – жизнь.

Начинку сделаю из яблочного повидла. Яблоки любят и дети и взрослые. Для пирога я выбираю дрожжевое сдобное тесто.

Сверху сделаю сеточку из переплетения полос. Полосы вырежу специальным фигурным колесиком. Из кружков вырежем цветы. У овала сделаю надрезы по краям – листочки.

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЧАСТИ

2. Технологическая часть

2.1. Подбор инструментов и оборудования

Инструменты: миски, скалка, нож, фигурное колесо для резки теста, вырубка для теста ложки, разделочная доска, форма для выпечки, жарочный шкаф.

2.2. Организация рабочего места и техника безопасности

1. Перед началом работ надеть фартук и косынку, снять украшения, вымыть руки.
2. Перед приготовлением вымыть инвентарь.
3. Соблюдать технику безопасности при работе с режущими предметами.
4. С электрическими приборами работать только сухими руками.
5. При проведении тепловых и кулинарных работ использовать прихватки, полотенца.
6. Открывать жарочный шкаф на расстоянии, используя прихватки.

2.3 Технологическая карта. Изготовление кондитерского изделия

Последовательность изготовления изделия

Ингредиенты:

- молоко — 250 мл
- мука — 500 гр.
- дрожжи — 11 гр.
- яйцо — 1 шт.
- сахар — 60 гр.
- сливочное масло- 100 гр.
- соль — 3 гр.
- повидло – 250 гр.

ЗАМЕС – БРОЖЕНИЕ – РАЗДЕЛКА – РАССТОЙКА – ВЫПЕЧКА.

1. Немного подогреваем молоко, температура молока должна быть не более 30 °С, чуть тепленькое.

ВАЖНО! МОЛОКО ПЕРЕГРЕТЬ НЕЛЬЗЯ.

2. В теплое молоко кладем дрожжи, измельчаем их руками и мешаем венчиком до полного растворения кусочков. Добавляем сахар и снова размешиваем до полного растворения. Сахар помогает брожению.



3. Вбиваю в молочно-дрожжевую смесь 1 яйцо.



4. Пришла очередь всыпать муку. Муку обязательно просеиваю через сито, так она насыщается кислородом и тесто получается воздушным. Замешиваю тесто руками.



5. Добавляю в тесто жиры. Для этого сливочное масло предварительно размягчаю до мягкости. Вмешиваю масло и замешиваю тесто.



6. В самом конце добавляю соль и вымешиваю еще 10 минут. Тесто должно быть эластичным и не прилипать к рукам.



7. Выкладываю тесто в кастрюлю и оставляю подниматься примерно на 1,5 часа в теплом месте.

8. Когда тесто поднимется, его нужно слегка обмять. Таким образом, я его освобождаю от накопившихся газов и обогащаю кислородом.

9. Оставляю еще минут на 40 -50 подняться. После этого можно приступать к выпечке пирогов или пирожков.

10. После того, как сформируете пироги, ставлю на расстойку, минут 15.

Технология приготовления пирога

- Тесто делю на две части.
- Из двух частей раскатываю лепешки толщиной 1-1,5 сантиметра, на одну - выкладываю начинку – яблочное повидло.
- Из второй части вырезаю украшения в виде цветочков, полос и листиков, выкладываю на пирог.
- Смазываю пирог смесью желтка и молока (чтобы корочка была глянцевой, золотистой).
- Смазываю форму маслом и ставлю в разогретый до 200 градусов жарочный шкаф.
- Выпекаю до готовности, примерно 30 минут.
- Готовый пирог смазываю сливочным маслом, даю остыть, и нарезаю на кусочки.
- Можно посыпать сверху сахарной пудрой (по желанию)



2.4 Экономическое обоснование

Наименование продуктов	Количество	Цена продуктов (рубли)	Расход (грамм)	Стоимость (рубли)
мука пшеничная	1 кг	52.00	500	26.00
молоко 3,5% жирность	1 литр	44.00	250	11.00
масло сливочное	250 грамм	73.00	100	36,50
соль	1	9.00	3	0,27
сахар	1	45.00	100	4,50
дрожжи быстрого приготовления	1 пакетик-11	14.00	11	14.00
яйцо	1 штука	7.00	2штуки	14.00
повидло	1 кг	120.00	250	30.00
Всего				136,27

В магазине пирог стоит 250 рублей, у нас получилось 136 рублей 27копеек.

Вывод: пирог в домашних условиях получается дешевле и вкуснее, это выгодно.

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО ОБОСНОВАНИЯ

2.5. Экологическое обоснование

Продукты, из которых я приготовила дрожжевое тесто, а затем испекла пироги, являются экологически чистыми. Так как приготовление производилось в домашних условиях, никаких вредных веществ содержаться не может. Пирог- экологически безопасный продукт.

2.6. Реклама



Напеку вам, друзья, пирожков.
Брызги радости брошу я в тесто,
Подолью аромата цветов,
Чтобы выпечка пахла чудесно.

Пирожки вам с любовью пекла,
Заходите, прошу, не стесняйтесь.
Отложите скорее дела.
Что ж вы ждете, друзья?
Угощайтесь!!!

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ ЗАКЛЮЧЕНИЯ

3. Заключение

3.1 Самоанализ

Я и мои близкие родственники попробовали мой "именинный пирог": у него аппетитный вид, приятный запах, начинка пропеченная, пирог получился с золотистой корочкой. Декоративные украшения на пироге сохранили свой вид. Я довольна своей работой, так как добились желаемой цели, справилась с поставленными задачами, и мне удалось решить проблему, украсить стол в русско-народном стиле. При изготовлении пирога возникали различные трудности, но я справились. Так же можно печь пироги на День рождения, Новый год, Рождество, 8 Марта и другие праздники. Можно сделать вывод: Пирог-украшение любого стола.

Список литературы

1. Калинкина К.А. «Многонациональная кухня», Ульяновск: Дом печати, 1992.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Рецепты народов мира. - М.: Мир, 1989.- 304с.
- 3.Ляховская Л.П., Русские пироги.- «СТФ-ЮС».- М., 1991.
4. Переладов В. Выпечка домашнего приготовления.- М.: Проф–Пресс,1997.