

# ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ ПО ТЕХНОЛОГИИ

## ТОРТ «НЕЖНЫЙ»

# Цель проекта: изготовить домашний торт по рецепту

## ▣ Задачи:

1. Сбор и анализ литературы в Интернете и по совету родителей.
2. Изучить технологию приготовления и научиться готовить блюдо.
3. Приобрести навыки в приготовлении последующих блюд.
4. Передать опыт, полученный при приготовлении торта, другим людям

# История происхождения тортов

- Торт относится к тем блюдам, возраст которых точно неизвестен. Историки, при поддержке лингвистов, считают, что первые торты появились примерно 2000 лет тому назад в Италии, так как слово «торт» в переводе с итальянского обозначает нечто витиеватое, замысловатое и богато украшенное. Есть также версия, что торты не могли появиться где-либо еще, кроме как в Греции — на ее территории были найдены украшенные рисунками и аппликациями пирожки из перетертых и сваренных зерен.
- По другой версии считается, что только на Востоке с их известными во все времена сладостями, могли появиться сложные рецепты тортов, которые даже искушенного гурмана могут заставить преклониться перед своим изысканным вкусом и чарующим ароматом.

# Описание изделия

- Торт «Нежность» очень простое блюдо. Оно, хоть и не популярное, но очень вкусное. Кроме того подойдёт как и в подарок так и не повседневное питание .

# Рецепт торта «Нежность»

# Для теста :

- ▣ 2 яйца
- ▣ -2 стакан сахара
- ▣ -2 стакана муки
- ▣ -2 стакана кефира
- ▣ -2 чайные ложки соды

# Для крема:

- ▣ -3 банки сгущёнки
- ▣ -2или 3 пачки масла ( по вкусу )

## Для помадки

- ▣ -2 ст. ложки какао порошка
- ▣ -0.5 стакана сахар
- ▣ -4 ст. ложки молока
- ▣ - 70 гр. Масло сливочное

**Продукты**

# Мука.

- **Мука́** — продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных культур. Мука может изготавливаться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, полба, рожь, гречиха, овёс, ячмень, просо, кукуруза, рис и дагусса. Основную массу муки вырабатывают из пшеницы. Является необходимой составляющей при изготовлении хлеба<sup>[1]</sup>. Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на сорта: крупчатку, высший, первый, второй, обойную.

# Сахар

- Са́хар — бытовое название сахарозы. Тростниковый и свекловичный сахар (сахарный песок, рафинад) является важным пищевым продуктом. Обычный сахар относится к углеводам, которые считаются ценными питательными веществами, обеспечивающими организм необходимой энергией.

# *Сгущённое молоко.*

- Сгущённое молоко́ (разг. *сгущёнка*) — концентрированное МОЛОКО, обычно с сахаром.

# Кефир

- Кефир – это молочный продукт, получаемый из коровьего молока путем брожения с применением специальных “грибков”, представляющих собой смесь из различных микроорганизмов. Его употребляют в пищу как отдельно, так и в составе большого количества кулинарных и кондитерских блюд

# Яйца

- Яйцо – распространённый продукт питания человека. В силу доступности в настоящее время самыми распространёнными в употреблении являются куриные яйца, хотя любые птичьи яйца могут быть употреблены в пищу человеком. Кроме этого, съедобны также и яйца некоторых рептилий. В курином яйце содержатся необходимые человеку питательные вещества: белки, жиры, минеральные вещества и витамины. Калорийность 100 грамм куриного яйца составляет примерно 160 ккал

# *Сода.*

- ▣ **Питьевая сода, пищевая сода, двууглекислая сода — гидрокарбонат натрия  $\text{NaHCO}_3$ .**

# *Масло сливочное*

- ▣ **Сливочное ма́сло** (Коровье масло) — пищевой продукт, изготавливаемый сепарированием или сбиванием сливок, полученных из коровьего молока, реже из другого крупного и мелкого рогатого скота

# **Технология приготовления**

# Тесто

1. В любую ёмкость разбить 2 яйца, взбить миксером.
2. Добавить стакан сахара, так же взбить.
3. Добавить 2 стакана кефира
4. Просеять 2 стакана муки
5. Просеять 2 чайные ложки соды

# Крем

1. Растопить сливочного масла.
2. Добавить 3 банки сгущённого молока

# Помадка

1. Какао перемешать с сахаром или с сахарной пудрой
2. Влить горячее молоко и перемешать
3. наводненной бани нагревать смесь до растворения сахара
4. снять помадку с огня добавить сливочное масло перемешать



# Примечание:

- Украшение у торта может быть любым, т.е. можно выложить сверху ягоды или дольки мандарина, посыпать тёртым шоколадом или орехами, а можно совместить всё вместе. Всё зависит от вашей фантазии.

# Экономическая часть

Название продукта	Цена (в рублях)	Масса (кол-во)	Стоимость (в рублях)
Мука	40.30 за кг	200 гр.	8.06
Кефир	66 за 200 гр	2 стакана	Был дома
Яйца	59 10 штук	2 штуки	Был дома
Сахар	49 за кг	2 стакана	Был дома
Сгущённое молоко	66 одна банка	2 банки	132
Сода	Был дома	2 чайные ложки	Был дома
Какао	43.00	2 ложки	12.25

# Экологическая часть

- ▣ Отходы от продуктов, которые использовались для приготовления торта или являются экологическим сырьём и их можно закопать в землю для перегноя (например, яичная скорлупа), или использовать в хозяйственных целях. Если кефир в полиэтиленовой упаковке, её можно намыть и использовать как пакет, а если упаковка картонная, она пригодится для посадки рассады или для кормушки для птиц.
- ▣ Это доказывает, что блюдо не только не причиняет вреда окружающей среде, но даже приносит пользу.

# Реклама

- Торт «Нежный» подойдёт как для праздничного стола, так и для воскресного семейного обеда или ужина. Он понравится всем от мала до велика. Но особенно сладкоежкам, которые любят шоколад.

# Заключение

- В ходе создания проекта мною была собрана информация для выполнения работы.
- Согласно последовательной технологии приготовления торта у нас получилось вкусный праздничный десерт. Имея опыт по приготовлению тортов, в следующий раз мы могу приготовить блюда на основе этого, например, торт с ягодами или фруктовый.
- Научившись готовить, нам захотелось передать свой опыт другим, поделившись с ними рецептом и техникой приготовления.

# Список использованной литературы

1. Kushaj.blogspot.ru/2012/01/blog-post\_25.html
2. <https://ru.wikipedia.org/wiki/...>
3. <http://koko.by/istoriya-poyavleniya-tortov.html#.Q97Cn83x-k9>