**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**«Тургеневская средняя общеобразовательная школа»**

**Коллективный творческий проект по технологии**

**на тему: «Французские булочки».**

Выполнили : ученицы 8 класса Яковлева. Д ,Юрьева С

Руководитель: Звербель Вера Александровна,

учитель технологии первой квалификационной категории.

**Тургенево 2024**

**Оглавление**

1 Обоснование проекта

2 Историческая справка

3 Вариативность (Дизайн-анализ).

4 Выбор инструментов

5 Технологическая карта по выпечке булочек плюшек (французских)

6. Экологическое обоснование

7 Заключение.

8.Фото отчет.

**1. Обоснование проекта**

С каждым годом всё большее число людей обращаются к истокам народного творчества, его культуре, традициям и обрядам. Мы наблюдаем растущий интерес к русскому наследию.

Наблюдая, с детства за тем, как наши бабушки пекли изделия, мы всегда мечтала печь различные изделия как она. И каждое семейное торжество не обходилось без её кулинарных творений. Даже играя в куклы, мы «пекли» им булочки, придумывала разнообразные начинки для них. Секреты необыкновенной выпечки пирогов и булочек передали наши бабушки по наследству мамам и нам. А что может быть вкуснее домашней выпечки? Аромат пирогов и булочек бесподобен! Пышные, румяные, да так причудливо завитые!!! Мы мечтаем стать настоящими хозяйками и хранительницами семейного очага. Наш творческий проект мы хотим посвятить знакомству с обрядами празднования именин на Руси, которые сопровождались выпеканием различных булочек.

**2. Историческая справка**

Булочки — это сдобные булочные изделия разнообразной формы: плюшки, бублики, булочки, бантики, сердечки, лилии, розочки, снопики, крендельки, подковки. Булочки имели на Руси определенное назначении - их выпекали к появлению в доме новорожденного. Бабушка одаривала детей своими изделиями, навещая дом, в котором появился маленький человек. Такова древняя традиция. В прошлом искусством изготовления этих нередко замысловатых и забавных булочек владели не только пекари-ремесленники, но и очень многие домашние хозяйки.

Булочки — одна из наиболее популярных и традиционных порционных изделий во всем мире: в Украине — пампушки, во Франции их очень много: и обычные французские булочки (бриоши) и круассаны, бейглы, в Финляндии — булочки с корицей, в Америке булочки с ветчиной.

Русская кухня знает массу рецептов самых разных булочек. Они отличаются по составу и способу приготовления теста (дрожжевое, слоеное, пресное и пр.), по виду (открытые, закрытые, маленькие и большие, круглые и квадратные и т.д.), по начинкам (с повидлом, ягодой и др.). Всех особенностей русских булочек не перечислить. В каждой местности свои правила, свои традиции и свои секреты.

**3. Вариативность (Дизайн-анализ).**

Вариант № 1. Именинные булочки.

В день именинника было принято печь пироги и рассылать их родным и близким, как своеобразное приглашение.

Вариант №2. Французские булочки. Это сдобные булочные изделия разнообразной формы: плюшки, бублики, булочки, бантики, сердечки, лилии, розочки, снопики, крендельки, подковки.

Вариант №3. Каравай «Хлеб-соль». Он выпекается к приему дорогих гостей.

Рассмотрев все варианты, мы решили выбрать вариант №2, так как мне очень хочется познакомить всех с приготовлением этих нередко замысловатых и забавных булочек.

**4. Выбор инструментов и продуктов**

Для приготовления теста нам понадобится: Разделочные доски, столовые приборы, форма и противень для выпечки, сито, миски, скалка. Кисточки для смазывания яйцом и маслом.

Для приготовления дрожжевого теста я использовала муку высшего сорта, молоко коровье, маргарин, сахарный песок, соль, сухие дрожжи, яйца куриные, ванилин. Для украшения: мак кондитерский.

**6. Технологическая карта по выпечке булочек плюшек (французских) .**

1 Молоко смешать с маргарином и немного подогреть, добавить соль и сахар

2 Муку просеять через сито и добавить дрожжи, перемешать:

3. В муку влить постепенно тёплое молоко:

4 Замесить тесто, накрыть и поставить в тёплое место на 40 минут

5 По истечении 40 минут, можно приступать к приготовлению булочек.

6 Из теста формируем шарики

7 Раскатываем шарики в жгуты

8 Жгуты из теста сворачиваем "улиточками"

9 Делаем надрезы

10 Выворачиваем в виде сердца.

11 Даем булочкам подняться.

12 Выпекаем.

**7. Правила техники безопасности при работе**.

Санитарно гигиенические требования:

1). Надеть фартук и косынку 2). Приступая к приготовлению пищи, тщательно вымыть руки с мылом 3). Если на пальцах есть царапины, то эти места нужно защитить лейкопластырем;

4). Перед началом приготовления выполнить первичную обработку продуктов: просеять муку, молоко прокипятить, яйца вымыть, проверить качество продуктов;

5). Подготовить необходимый инвентарь: посуду, противень, разделочную доску;

6). Подготовить чистые полотенца, салфетки и прихватки.

Правила безопасной работы:

1). Во время работы уметь правильно регулировать нагрев горелки, снимать горячую посуду с плиты и открывая духовой шкаф, пользоваться прихваткой;

2). По окончании работ нужно выключить духовочный шкаф;

3). При пользовании ножа опасность– порезы.

4). Работать только хорошо заточенным ножом, пользоваться ножом осторожно, передавать нож только ручкой вперед. 5). По окончании работы нужно вымыть, просушить и убрать инструменты.

**8. Экологическое обоснование**

Продукты, из которых я приготовила дрожжевое тесто, а затем испекла булочки, являются экологически чистыми.. Используемая посуда из материалов, разрешенных Роспотребнадзором.

**9. Заключение**

Заканчивая эту работу, мы подводим итоги своей деятельности на данном этапе. Главное – это, конечно же, огромное душевное удовольствие, которое мы получили, проходя все этапы приготовления булочек. Мы еще раз убедились, что сочетание хобби, творчества и труда в этой деятельности является оптимальным, гармонично сочетается, развивает полезные навыки и наклонности. Проведя на кухне несколько часов, мы еще раз столкнулась с необходимостью соблюдения правил техники безопасности, организованности, контроля над собой. При этом как развивается фантазия, сколь приятен, созидателен и радостен процесс! В приподнятом восторженном состоянии мы настраиваемся на другие работы.

Вывод:

В ходе работы над творческим проектом «Французские булочки» была достигнута основная цель - приготовить блюдо, которое будет соответствовать теме.

У нас получились вкуснейшие французские булочки.

Список используемой литературы

1. Национальные кухни наших народов В. В. Похлебкин, 1978. Центополиграф.

2. Рецепты русской кухни. В. М. Ковалев \Москва. Мир, 1989.

3. Школа гастронома. Коллекция рецептов. \ Азиатская кухня. № 4 2008.

10 **Фото отчет о проделанной работе**.

