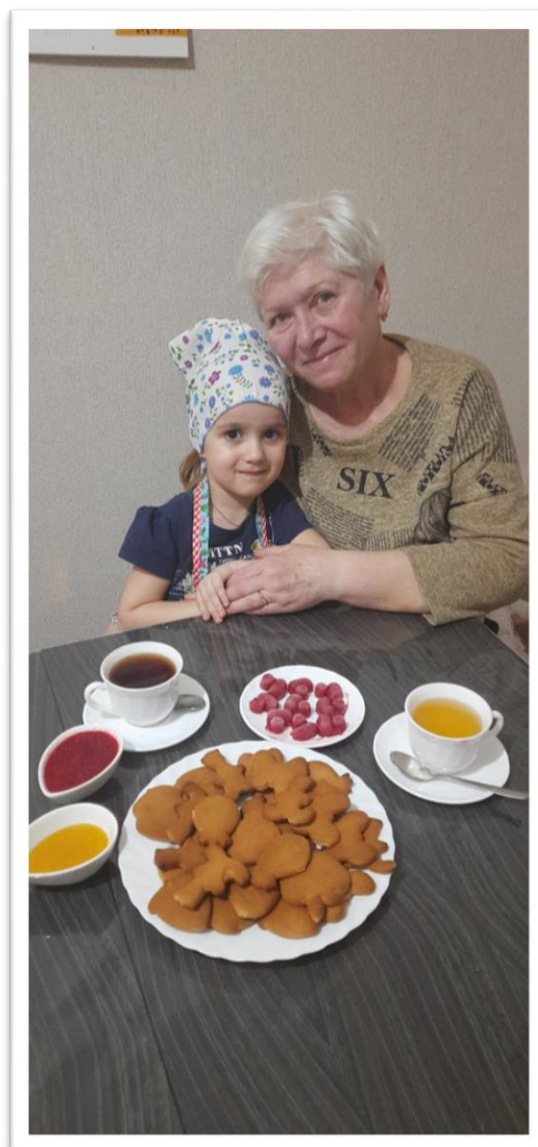


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида «Аленький цветочек»

Конкурс
творческих детских исследований и проектов
«Маленький исследователь»
Научно-исследовательский проект
«Мастерство моей бабушки»



Автор: Кривых Анна
воспитанница «МБДОУ «ДСОВ» Аленький цветочек»
группа «Почемучки»

Руководители проекта:
Сахнова И. О.
Бекмачева Е.Ю.

с. Перегрёбное, 2023

Содержание:

Введение.....	3
I. Основная часть	
• Кто такой кондитер?.....	4
• Работы моей бабушки.....	4
II. Практическая часть	
• Как испечь печенье?.....	4
III. Заключение.	
• Выводы.....	5
Литература.....	6

Введение

Торт не мясо и не рыба,
Вкусно!.. Бабушке спасибо!
Торт, печенье, чай, вот это да!
Это праздник, господа!

Меня зовут Кривых Анна! Мне 4 года, я хожу в группу «Почемучки».

Гипотеза: Я считаю, что моя бабуля может научить других печь торты, кексы, печенье.

Цель: Научится печь печенье в домашних условиях.

Задачи:

- узнать, кто такой кондитер
- выяснить, как бабушка печет торты, печенье
- дать рекомендации по приготовление торта в домашних условиях.

Методы исследования:

- Метод наблюдения
- Метод фотографии
- Беседа
- Интернет, кулинарные книги.

Основная часть.

Кто такой кондитер?

Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия торты, конфеты, а также выпечку и десерты. Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов, выпекает и украшает продукцию.

Мою Бабушку зовут Людмила. Она печет для людей вкусные и красивые торты, пирожное, печенье, кексы.

Мне стало интересно почему бабушка выбрала именно эту профессию кондитер.

Бабуля показала мне много фотографий своих работ. И мне тоже захотелось вместе с ней попробовать что-нибудь испечь, выбор пал на печенье.



II. Практическая часть

Как испечь печенье?

Для печенья нам понадобилась. Ингредиенты: 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки меда, 100 грамм сливочного масла, 2 яйца, 3 столовой ложки муки.



Все ингредиенты замесали, раскатали тесто и формочками вырезали печенье

Затем выложили печенье на противень и поставили в духовой шкаф.



Испекли в духовке мы своё печенье,
Получилось вкусно, просто объеденье!

III Заключение.

Выводы.

Моя бабуля раскрыла мне секрет самого вкусного торта или печенье. Главный ингредиент это – любовь! Я убедилась, что моя бабушка может других научить печь торты и печенье.

Литература:

1. Шипунова В.А. Овощной зоопарк. Детская кулинария. – М.: Карапуз, 2009.
2. https://bestpony.ru/glavnaya/stati/polza_shokolada/
3. Л. А. Багрова Я познаю мир. ООО «Фирма» изд. АСТ, Назрань, 1998г.
4. <http://ptk-kulinarii.minsk.edu.by/ru/main.aspx?guid=13501>
5. <https://yumchief.com/articles/types-and-classification-of-cookies/>