

Проект по немецкому языку на тему:
das Osterplätzchen
(пасхальное печенье)





Проведение анкетирования. (30 человек)

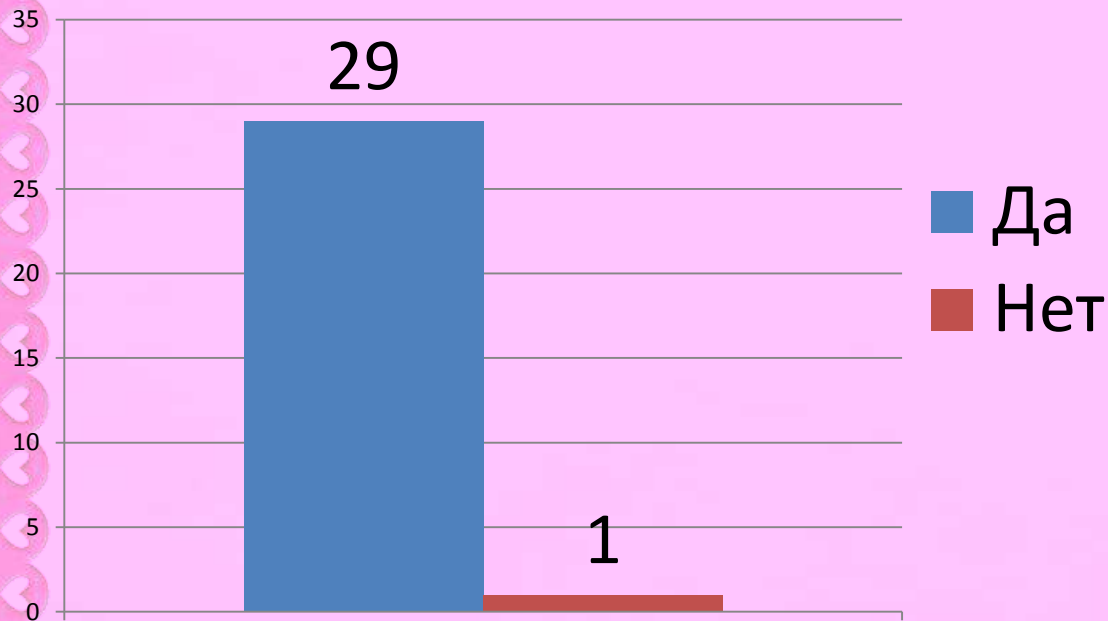


Обработка результатов:

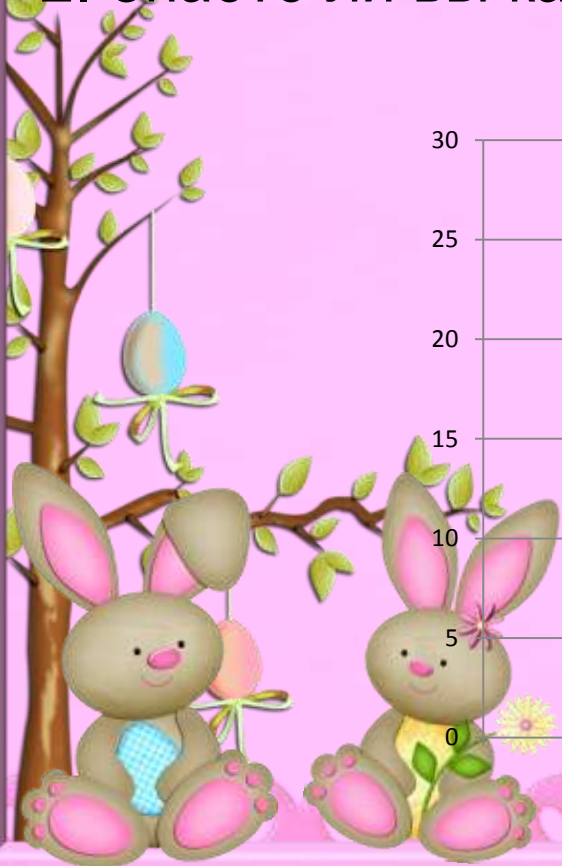
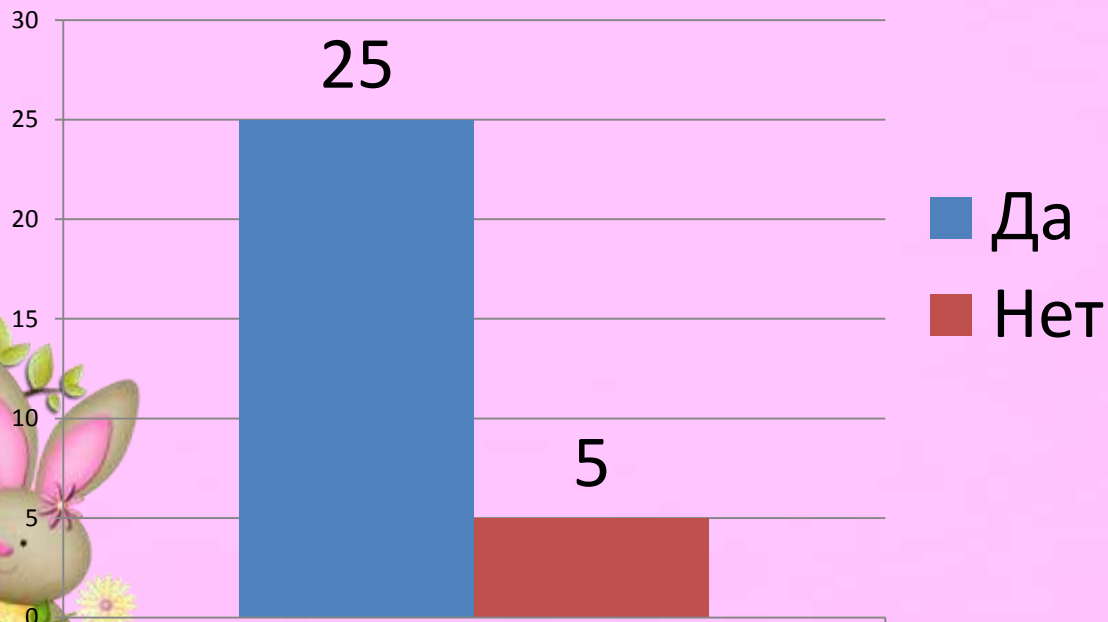


Результаты

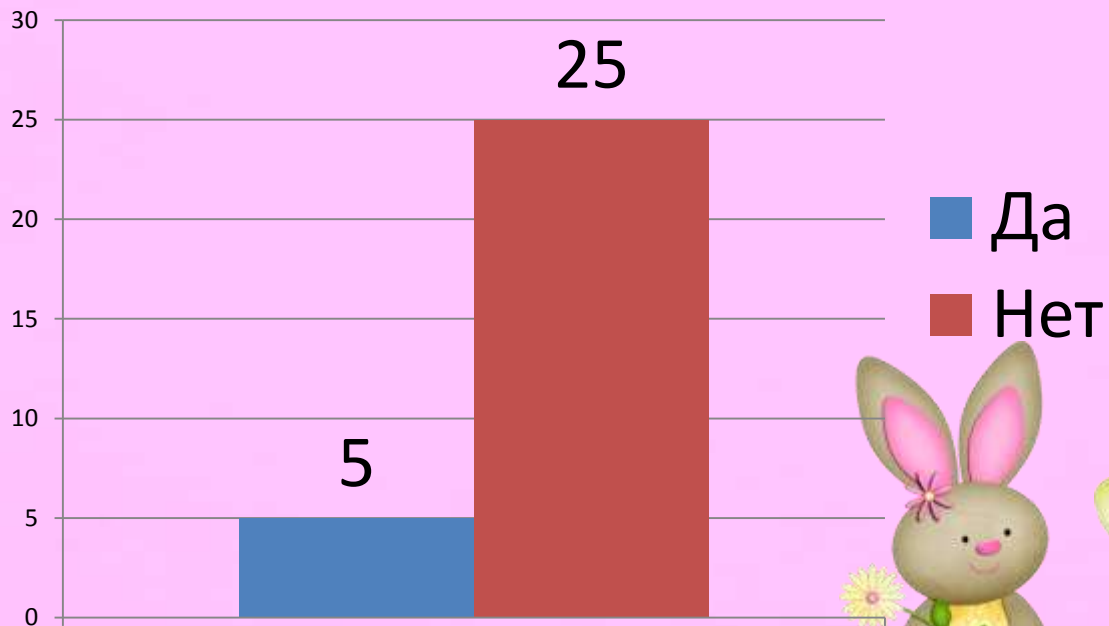
1. Нравится ли вам праздник "Пасха?"



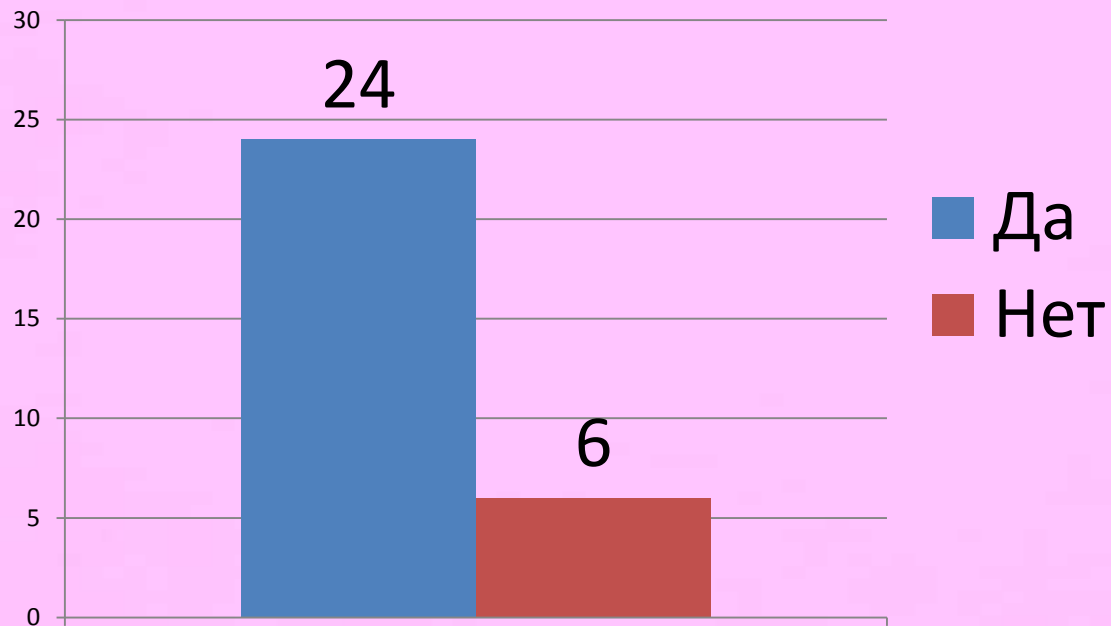
2. Знаете ли вы какие пасхальные сладости пекут в России?



3. Знаете ли вы какие пасхальные сладости пекут в Германии?



4. Хотите ли вы сами испечь пасхальные сладости?

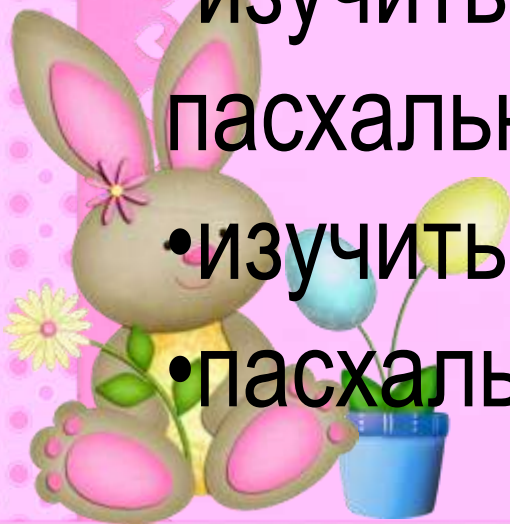


Цель:

- 1.) изготовление традиционного немецкого пасхального печенья.
- 2) изготовление брошюры с рецептом немецкого пасхального печенья.

**Для достижения цели необходимо
выполнить ряд задач:**

- изучить историю возникновения пасхального печенья в Германии;
- изучить рецепт приготовления
- пасхального печенья.



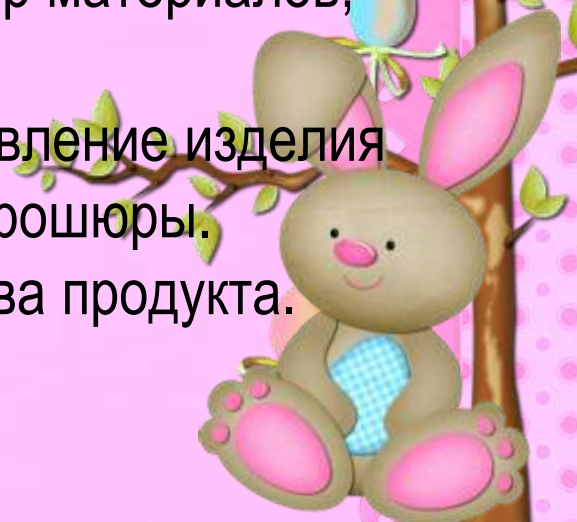
Этапы работы:

1. Организационно-подготовительный этап:

анкетирование учащихся, выбор темы, формулировка целей и задач, работа в интернете, подбор материалов, сбор информации.

2. Осуществление деятельности: изготовление изделия по технологической карте, изготовление брошюры.

3. Заключительный этап: оценка качества продукта.

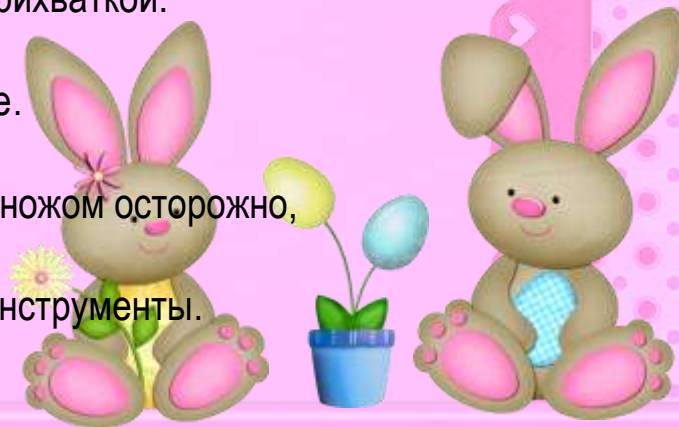


История возникновения пасхального печенья в Германии.



Правила безопасного труда при работе.

- 1). Приступая к приготовлению пищи, тщательно вымыть руки с мылом.
- 2). Если на пальцах есть царапины, то эти места нужно защитить лейкопластырем.
- 4). Перед началом приготовления выполнить первичную обработку продуктов: посмотреть срок годности продуктов, яйцо вымыть.
- 5). Подготовить необходимый инвентарь: посуду, противень, миксер.
- 6). Подготовить чистые полотенца, салфетки и прихватки.
- 7). При пользовании электронагревательными приборами (электроплита), опасность — ожог.
- 8). Во время работы — открывая духовой шкаф, пользоваться прихваткой.
- 9). По окончании работ нужно выключить прибор.
- 10). До начала работы нужно подготовить инструменты к работе.
- 11). При пользовании ножа опасность — порезы.
- 12). Работать только хорошо заточенным ножом, пользоваться ножом осторожно, передавать нож только ручкой вперед.
- 13). По окончании работы нужно вымыть, просушить и убрать инструменты.



Шаг 1



Подготовим продукты
для приготовления
песочного теста:
пшеничную муку,
мягкое сливочное
масло, два куриных
яйца и сахар.

Шаг 2



Это песочное тесто не требует добавления разрыхлителя — готовая выпечка на его основе итак всегда получается нежной и рассыпчатой.

В миску кладем мягкое сливочное масло и разминаем его вилкой или ложкой.



Шаг 3



Шаг 4



Затем отделяем
желтки от белков,
кладем и
перемешиваем все
до однородной
гладкой массы.



Шаг 5



Теперь
остается
добавить
просеянную
пшеничную
муку и быстро
замесить
тесто вилкой
или ложкой.



Шаг 6

Собираем
массу
руками.



Шаг 7

Тесто раскатываем.
Толщина пласта примерно
5-7 миллилитров.



Шаг 8

Если нет
формочек,
то готовим
самостоятельно
шаблоны.



Шаг 9



Шаг 10



Шаг 11

Выпекаем песочные заготовки в предварительно разогретой духовке 15 минут при 180 градусах.

Готовое печенье посветлеет и немного зарумянится снизу. Его нужно полностью остудить перед тем, как заняться украшением сахарной глазурью.



Шаг 12

А для приготовления сахарной глазури нам понадобится один яичный белок, довольно приличное количество сахара и красители. В небольшую мисочку выливаем белок и по чайной ложке начинаем добавлять сахар. Сбиваем миксером.





Шаг 13



Шаг 14



Шаг 15





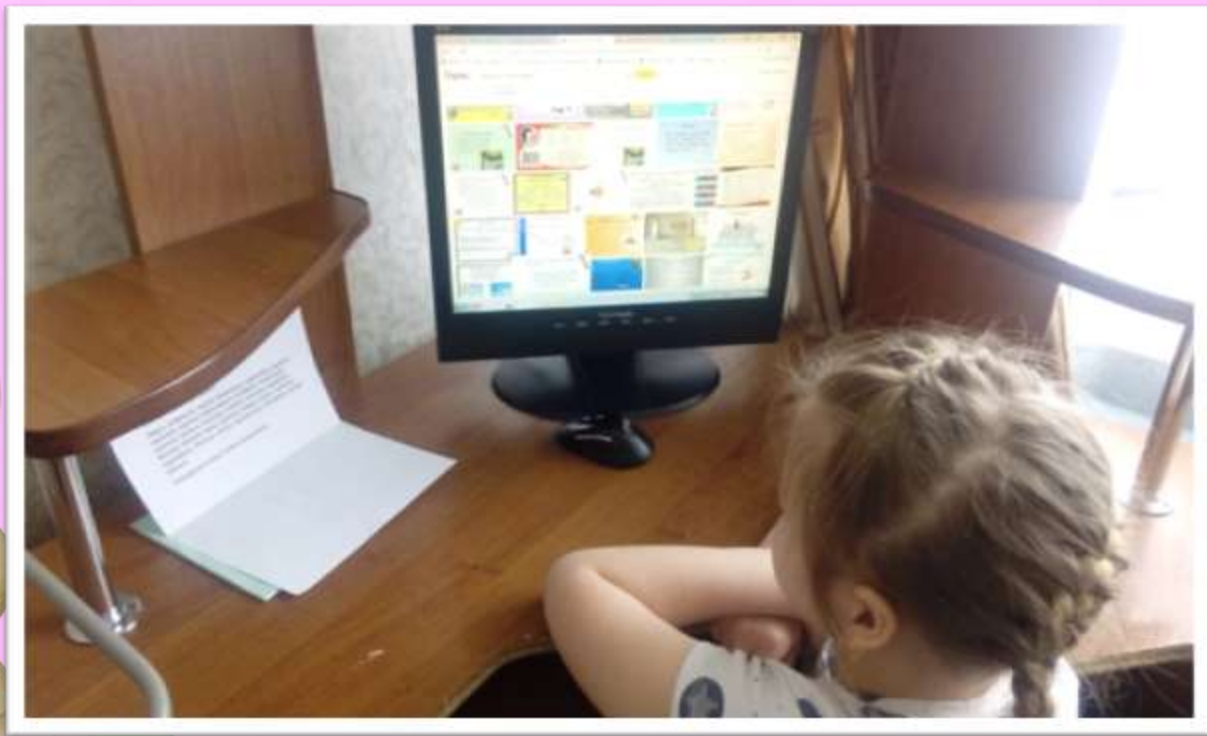
Печенье
готово!



Экономическая оценка

Название продукта	Цена, руб.	Необходимо е количество.	Стоимость, руб.
Сахар	60 руб.	300 гр.	18 руб.
Яйца	40 руб.	2	8руб.
Масло сливочное	40руб.	100 гр.	20руб.
Мука	32 руб.	250 гр.	8 руб.
Итого:			54 руб.

Изготовление брошюры



Вручение брошюры учащимся начальной школы







Печенье "Пасхальный заяц"

В Германии на Пасху пекут песочное печенье в форме зайцев. Выпечку принято расписывать узорами или полностью заливать глазурью. В европейской традиции заяц - атрибут богини рассвета Эостры, которая и дала имя пасхе - Easter. В Мюнхене даже есть музей пасхальных зайцев, собранных со всего света. Коллекция музея насчитывает более двух тысяч экспонатов. Пасхальный заяц как символ плодородия и богатства стал символом Пасхи в Германии с XVI века и с тех пор распространился по всему миру. В виде зайчиков делают игрушки и сладости, а также сувениры, составляющие порой целые семейства или разные профессии. А согласно одной немецкой легенде, пасхальный зайчик тайком оставляет подарки (яйца) хорошим детям накануне Пасхи.



Ингредиенты:

- маргарин 100 г.
- мука 250 г.
- сахарный песок 100 г.
- яичный желток 2 шт.

для глазури:

- яичный белок 1 шт.
- сахар 200 г.
- пищевая краска (красная, розовая или другая) 1 г.

Способ приготовления: Размятый маргарин смешиваем с сахаром и желтком. Добавляем полученную массу к пшеничной муке. Готовое тесто кладем в холодное место на 10 минут. На бумаге рисуем зайчиков или используем готовые формочки. Раскатываем тесто в пласт и вырезаем зайцев. Складываем фигурки на противень, смазанный небольшим количеством растительного масла. Противень с печеньем ставим в заранее разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем зайцев 10-12 минут. Взбиваем процеженный яичный белок с сахаром. Полученную смесь накрываем плотно крышкой, добавляем красители (по желанию). С помощью кондитерского мешка украшаем печенье по своему вкусу.









Danke schön!

