

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение Куртамышского  
района

"Камышовская основная общеобразовательная школа"



**Проект по немецкому языку на тему:**

# **das Osterplätzchen**

## **(пасхальное печенье)**

**Выполнила:** Орлова Екатерина,  
ученица 2 класса

**Руководитель:** Орлова И. А.,  
учитель немецкого языка

Камыши, 2017 год

## Паспорт проекта.

- **Название проекта:** das Osterplätzchen (пасхальное печенье)
- **Руководитель проекта:** Орлова И. А.
- **Учебный предмет, в рамках которого проводится работа по проекту:** немецкий язык
- **Учебные дисциплины, близкие к теме проекта:** технология, окружающий мир
- **Возраст учащихся, на который рассчитан проект:** 7-10 лет
- **Состав проектной группы:** Орлова Екатерина, 2 класс
- **Тип проекта:** творческий

### Цели проекта:

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

### Задачи проекта:

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

- **Аннотация проекта:** Изучать немецкий язык- это очень интересно. Можно узнать много нового и интересного о другой стране, о традициях и обычаях другого народа. *Скоро праздник "Пасха"* . Пасха для наших людей – праздник значимый, долгожданный. В нашей стране встречают его радостно, гостеприимно, соблюдая все традиции. К столу подают разные сладости, которые готовят только раз в году, например, пасхальный кулич. В Германии, наверняка, тоже пекут различные сладости к этому празднику.
- **Предполагаемые продукты проекта:** брошюра, немецкое пасхальное печенье
- **Этапы работы над проектом:**

#### 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.

- **Оценка содержания проекта (отзыв):** Печенье вышло очень красивым и вкусным. Одноклассникам оно очень понравилось, брошюра оказалась для них интересной, они захотели сами испечь такое печенье дома.

## 1. Организационно-подготовительный этап:

Изучать немецкий язык- это очень интересно. Можно узнать много нового и интересного о другой стране, о традициях и обычаях другого народа. *Скоро праздник "Пасха"* . Пасха для наших людей – праздник значимый, долгожданный. В нашей стране встречают его радостно, гостеприимно, соблюдая все традиции. К столу подают разные сладости, которые готовят только раз в году, например, пасхальный кулич. В Германии, наверняка, тоже пекут различные сладости к этому празднику. Я решила провести анкетирование учащихся по теме "Пасха".

### **Анкетирование детей начальных классов.**

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?

### **(Приложение 1)**

### **Актуальность проекта.**

Исходя из проведенного анкетирования детей, следует вывод о том, что детям нравится праздник "Пасха", большинство из них знают, какие сладости пекут в России. Пасхальные сладости, которые пекут в Германии, не знает большинство опрошенных и многим хотелось бы попробовать испечь сладости самим. Я думаю, что если я больше узнаю о приготовлении сладостей, которые едят на Пасху в Германии, то я смогу рассказать об этом ученикам нашей школы, заинтересую их, они смогут приготовить их вместе с родителями.

### **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.

Светлый праздник Пасхи у многих ассоциируется с пасхальными куличами, разноцветными яйцами, а во многих странах также и с кроликом.



Кролик – персонаж, характерный именно для католической Пасхи и особенно популярен в Германии. С этим животным связано множество легенд и поверий, как христианских, так и языческих.

### История возникновения пасхального зайца

История пасхального зайчика (der Osterhase) берет свои истоки еще с дохристианского периода. Кролик считался спутником англосаксонской богини с заячьей головой Эостре (Пасха) – покровительницы Весны и плодородия. Кролики славятся своей плодовитостью, и именно этим своим качеством преданный друг богини символизировал продолжение и обновление жизни. У древних германцев существовала легенда, согласно которой богиня Оэстра нашла раненую птицу на снегу и, чтобы спасти ей жизнь, превратила ее в зайца. Птица стала зайцем, но не утратила способности откладывать яйца. С той поры, заяц украшает эти яйца и дарит богине Оэстре в день прихода весны. Образ зайца связывали с приходом весны и пробуждением жизни, так как именно весной, когда в лесах уже почти не добыть пропитания, зайцы часто забегают в деревни и сады в поисках пропитания. И когда люди замечали зайцев на своих полях, они уже знали: близится Пасха!

### Почему заяц стал символом католической Пасхи

Пасха у католиков приходится на первое воскресенье после полнолуния, следующего за днем весеннего равноденствия, а заяц как раз считается лунным животным. Христианская легенда о пасхальном зайце впервые была упомянута в документах, датированных XVI в. Повествовала она о том, как храбрый заяц спас спустившегося на землю Архангела Гавриила от разбойников, прельстившихся его золотыми одеждами, и пообещал ежегодно в пасхальную ночь приносить праведным труженикам в сады крашенные, нарядные яйца. Существуют и другие легенды о пасхальном зайце. Когда-то дети, верили, что именно заяц приносит им пасхальные яйца. Так, зародилась давняя традиция печь на праздник Пасхи печенье или сдобу в виде фигурки зайчика.



В каждой стране есть свои традиционные рецепты. В Германии пекут печенье в форме зайцев. Хозяйки издавна пекли такие забавные печенья, чтобы порадовать ребятишек: считалось, что именно эти зверьки приносят хорошим детям подарки на Пасху. **Пасхальное печенье** - праздничное блюдо, поэтому его принято украшать. Например, сладкой разноцветной глазурью. Печенья расписывают красивым узором или полностью заливают глазурью.

## 2. Осуществление деятельности.

### **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.

### **Изготовление немецкого пасхального печенья.**

Ингредиенты:

**Песочное тесто:**



Мука пшеничная(250 граммов)

сливочное(100 граммов)



Масло



Сахарная пудра(100 граммов)



Яичный желток(2 штуки)

Сахарная глазурь:



Яичный белок(1 штука)



Сахар (8 столовых ложек)



Пищевые красители(4 капли)

## Приготовление блюда :

---

### Шаг 1



Итак, первым делом подготовим продукты для приготовления песочного теста: пшеничную муку, мягкое сливочное масло, два куриных желтка и сахарную пудру.



## Шаг 2



Это песочное тесто не требует добавления разрыхлителя – готовая выпечка на его основе и так всегда получается нежной и рассыпчатой. В миску кладем мягкое сливочное масло и разминаем его вилкой или ложкой.

## Шаг 3



Добавляем сахарную пудру и перетираем все.

#### Шаг 4



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

#### Шаг 5



Теперь остается лишь в два приема добавить просеянную пшеничную муку и быстро замесить тесто вилкой или ложкой.



*Шаг 6*



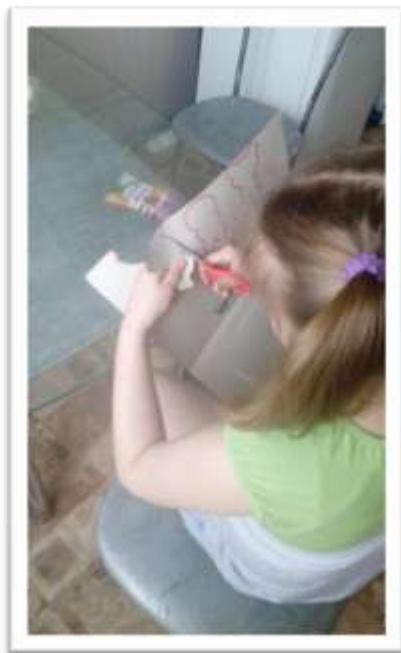
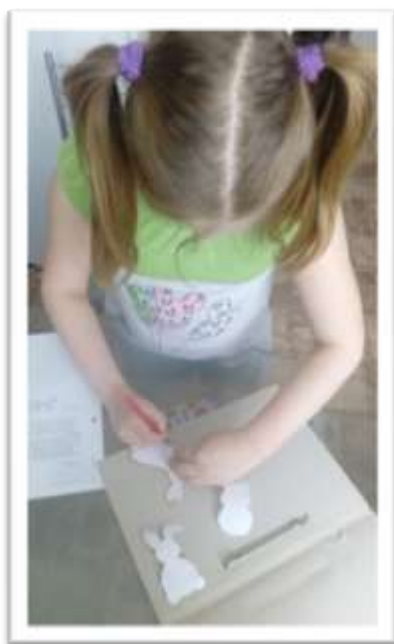
Собираем массу руками.

*Шаг 7*



Тесто раскатываем Толщина пласта примерно 5-7 миллилитров.

### Шаг 8



Если нет формочек, то готовим самостоятельно шаблоны.

### Шаг 9



Вырезаем фигурки.

#### Шаг 10



Перекладываем будущее печенье на противень.

#### 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 добавляем сахар. Сбиваем миксером.

### Шаг 13



Достаём печенье из духовки



*Шаг 14*



Разводим глазурь красителям.

*Шаг 15*



Теперь включаем фантазию и украшаем печенье.



## Печенье готово!

### Экономическая оценка

Название продукта	Цена, руб.	Необходимое количество.	Стоимость, руб.
Сахар	60 руб.	100 гр.	6 руб.
Яйца	40 руб.	2	8руб.
Масло сливочное	40руб.	100 гр.	20руб.
Мука	32 руб.	250 гр.	8 руб.
Итого:			42 руб.

На мой взгляд, это кондитерское изделие может себе позволить каждая среднестатистическая семья. Печенье приготовлено из доступных продуктов. Мы живём в сельской местности и часть продуктов, таких как : яйцо, масло сливочное, можно взять из личного подсобного хозяйства. В этом случае, общая стоимость моего изделия станет ещё ниже.

### Экологическая оценка

Так как продукт производился в домашних условиях, никаких токсинов и вредных веществ содержаться в нем не может.

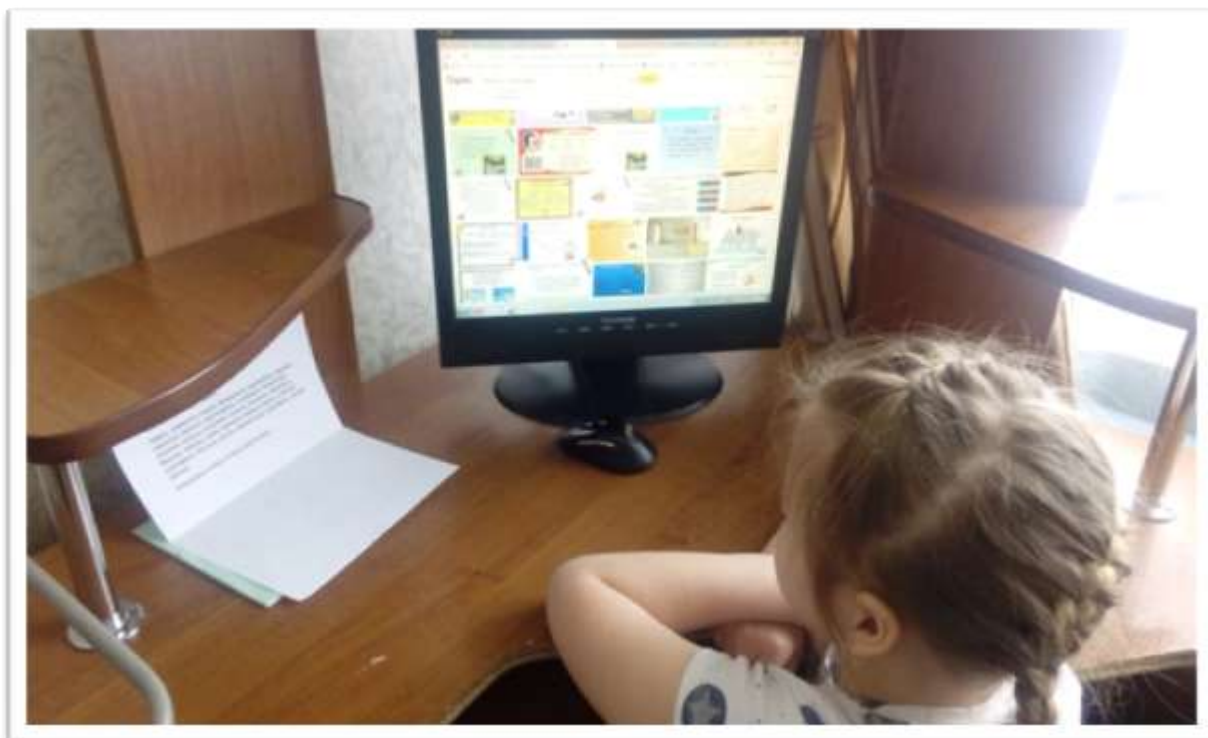


**Физиологическая оценка  
« Пасхальное печенье»**

Наименование продуктов	Пищевые вещества	Значение для организма человека
Мука	Углеводы, растительный белок, витамины гр. В, минеральные вещества, фосфор, магний, калий.	Углеводы играют важную роль в обмене веществ и энергии в организме человека, это источник энергии, вит. гр. В –принимают участие, в процессе роста, в работе центральной нервной системы.
Яйца	Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, натрий, калий, сера, йод, бром, медь, марганец, витамины А, В, Д, Е, К.	натрий и калий участвуют в водно- солевом обмене, медь способствует образованию гемоглобина крови, вит. К- способствует свёртыванию крови.
Масло сливочное	До 98% жира, (насыщенные жирные кислоты), белки, лактоза, витамины А ,Д, гр.В.	Высокопитательный продукт содержит низкомолекулярные насыщенные жирные кислоты, витамин Д- противорахитный витамин, вит. С- играет роль в окислительно-восстановительных реакциях, в обмене веществ, пектиновые вещества -связывают и выводят из организма вредные вещества.

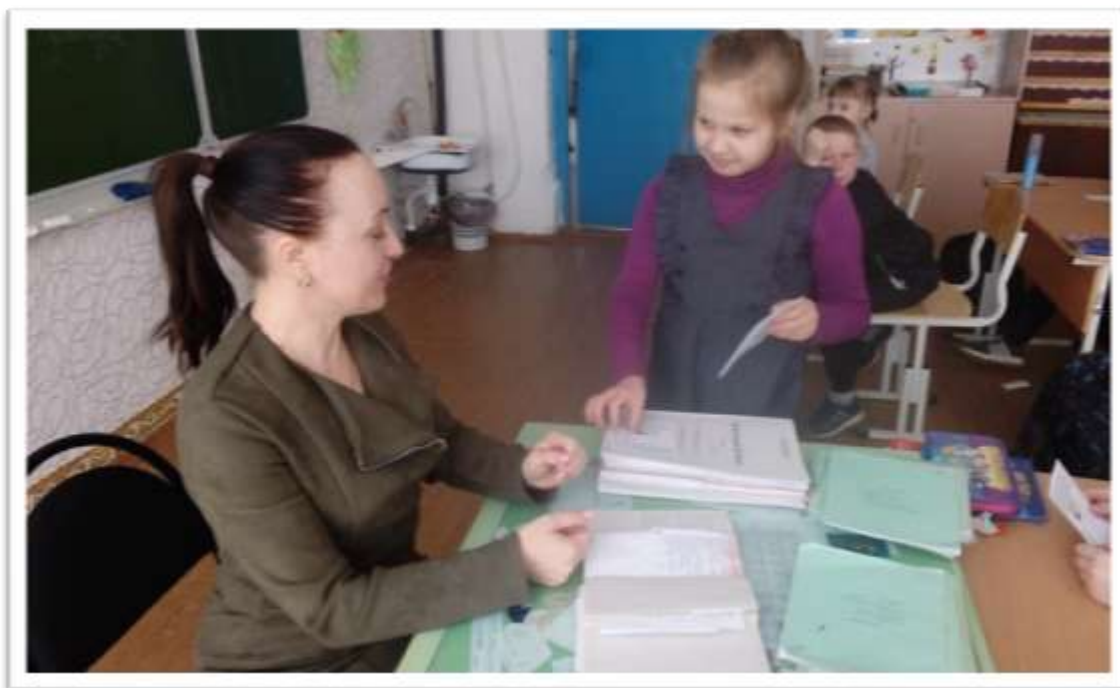
**Анализ:** Химический состав набора продуктов для приготовления печенья благотворно влияет на организм человека. Богатый витаминный состав печенья имеет немаловажное значение в весеннее время.

## Изготовление брошюры.(Приложение 2)



## Вручение брошюры учащимся начальной школы









### 3. Заключительный этап. Оценка качества продукта.





### Самооценка:

В результате работы над проектом я :

- научилась выпекать печенье, отличающиеся своим неповторимым вкусом и оригинальностью;
- познакомилась с историей пасхального печенья,
- провела опрос среди одноклассников, угостила ребят приготовленным печеньем, раздала брошюры.

Работать над проектом было интересно и познавательно. Я считаю, что цель достигнута. Печенье вышло очень красивым и вкусным. Моим одноклассникам оно очень понравилось, брошюра оказалась для них интересной, они захотели сами испечь такое печенье дома.