

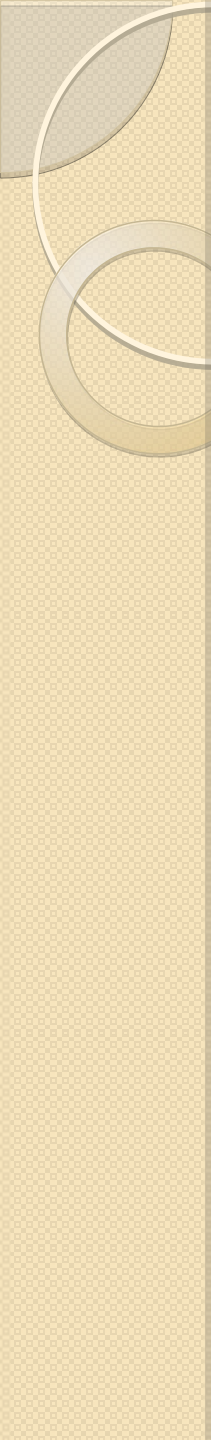
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Акбашевская средняя общеобразовательная школа»

Проект

Кулинарные традиции моей семьи

Автор проекта: Якупова Альбина,
обучающаяся 7 «а» класса
МОУ «Акбашевская СОШ»

Наставник проекта:
Галиулина Зулхида Гаяновна,
учитель начальных классов.

- 
- **Цель проекта** изучить кулинарные традиции моей семьи

Задачи:

- Узнать какие кулинарные традиции есть в нашей семье;
- Развивать свои творческие способности, аккуратность, трудолюбие;
- Готовиться к самостоятельной трудовой деятельности;
- Изучить литературу по данной теме.

Список литературы

- Анфимова Н.А., Л.Л. Татарская. Кулинария.- ПрофОбрИздат. Москва, 2001г.
- Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский цент «Академия». 2010
- Ермаков В.И. *Основы кулинарии 8-1.1* - Просвещение. Москва. 1993г.
- Качурина Т.А., Кулинария. - «Академия», Москва, 2007г.
- Сопина Л. Н. Пособие для повара. - М.: Издательский цент «Академия». 2010.
- Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. Для предприятий общественного питания. - М.: Арий, ИКТЦ «Лада», 2009
- Шатун Л. Г. Повар. - М.: Издательский дом «Дашков и Ко», 2011.
- <http://chizkejk.su/8-retseptov-prigotovleniya-chizkejka-v-domashnih-usloviyah/>
- <https://www.russianfood.com>

Что такое семейные традиции?

- Семейные традиции — это обычные принятые в семье нормы, манеры поведения, обычаи и взгляды, которые передаются из поколения в поколение.

Виды семейных традиций

- совместные празднования
- семейный совет
- совместные путешествия
- фотографии на память
- совместные приготовления пищи

Кулинарные традиции моей семьи



Чизкейк — традиционное блюдо нашей семьи

- Чизкейк — это торт, представляющий собой толстый слой творожной массы или мягкого сыра, выложенной на тонкую бисквитную основу или печенье, смешанное со сливочным маслом или кремом, с добавлением шоколада, свежих фруктов, печенья, глазури.



Варианты изготовления чизкейка в разных странах

| | |
|---------------------|--|
| Великобритания | Основой десерта являются измельчённые бисквиты и крекеры. Изделие не выпекают, а просто добавляют фрукты-ягоды, а потом заливают желатином, чтобы оно держало форму. |
| Италия | При создании десерта используют сыр Рикотта или Маскарпоне, а также ванильный экстракт либо цукаты. |
| Греция | Готовят на основе сыра фета |
| Франция | Для изготовления чизкейка используют козий сыр , а само изделие поливают фруктовым либо ягодным желатином. |
| Израиль | Готовят это блюдо из жирного творога |
| Голландия и Бельгия | Десерт покрывают шоколадом и посыпают печеньем. |

Чизкейк

- Сырой



- Запеченный



Технология приготовления чизкейка

I. Изготовление основы(корж):

- растопить 400 грамм сливочного масла



-взять 3 столовые ложки сахара,
добавить 1 яйцо и взбить венчиком или
блендером.



-взять 3 стакана муки,
добавить 2 чайные ложки разрыхлителя,
перемешать.



- засыпать муку в массу и замесить тесто до эластичного состояния.
- выложить тесто в разъемную форму,
поставить в духовку на 30 минут и выпекать при температуре 170
градусов



2. Начинка для чизкейка:

- взять 300 грамм творога
- добавить 250 грамм сметаны, перемешать блендером
- добавить 1 яйцо, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки крахмала



3. Вынуть корж, залить начинкой
и поставить обратно в духовку на 10 минут



.4.Вынуть из духовки чизкейк
и украсить ягодами,
фруктами, шоколадом.



Готовое блюдо



Спасибо за внимание!

