

Государственного учреждения образования
«Средняя школа №21г. Могилева»

ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «Шоколада много не бывает»



Автор:

Екатеринчева Анастасия Денисовна,
учащаяся 3 «Г» класса

Руководитель:

Молочко Елена Викторовна,
учитель начальных классов

Гипотеза: я предположила, что шоколад сделанный в домашних условиях будет не хуже, сделанного на производстве.

Проблема: выяснить, какой рецепт домашнего шоколада не будет по вкусовым качествам уступать заводскому.

Цель: сделать шоколад своими руками.

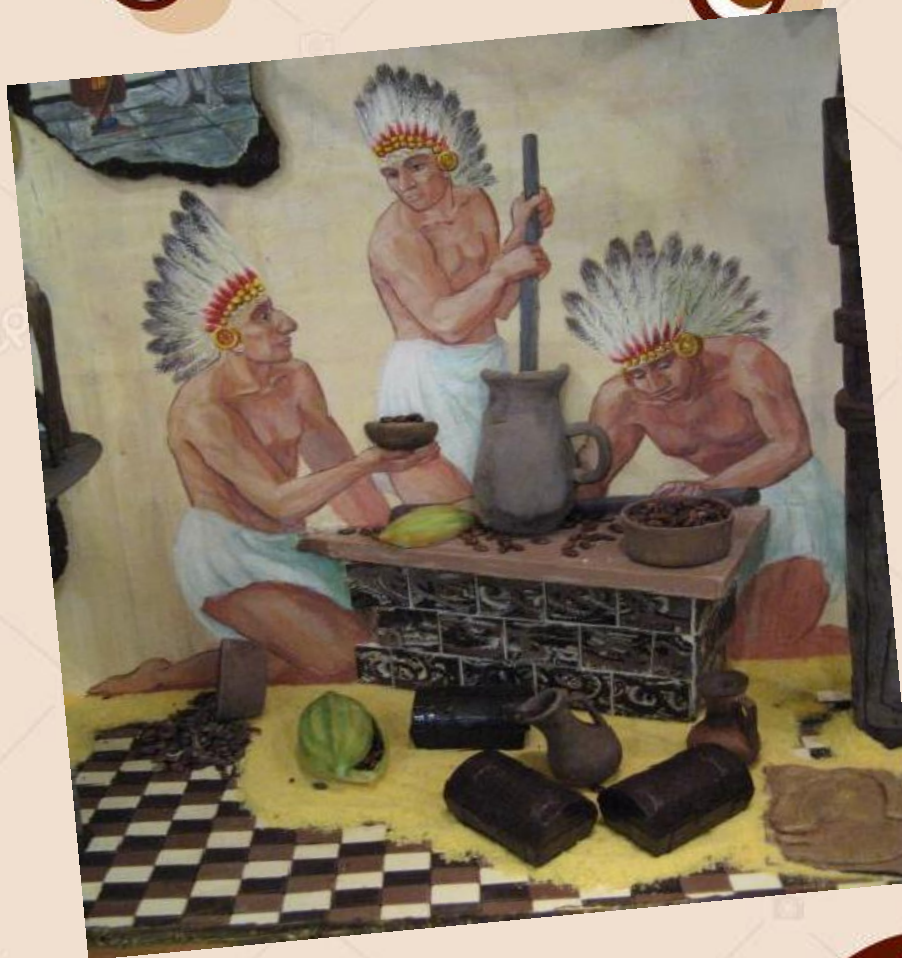
Задачи:

- изучить литературу по данному вопросу;
- определиться с инструментами и материалами;
- определить ключевые, очень важные моменты при производстве шоколада;
- прослушать мамин инструктаж по технике безопасности и правилам поведения на кухне;
- согласиться, что с кипящими жидкостями будет помогать мама.

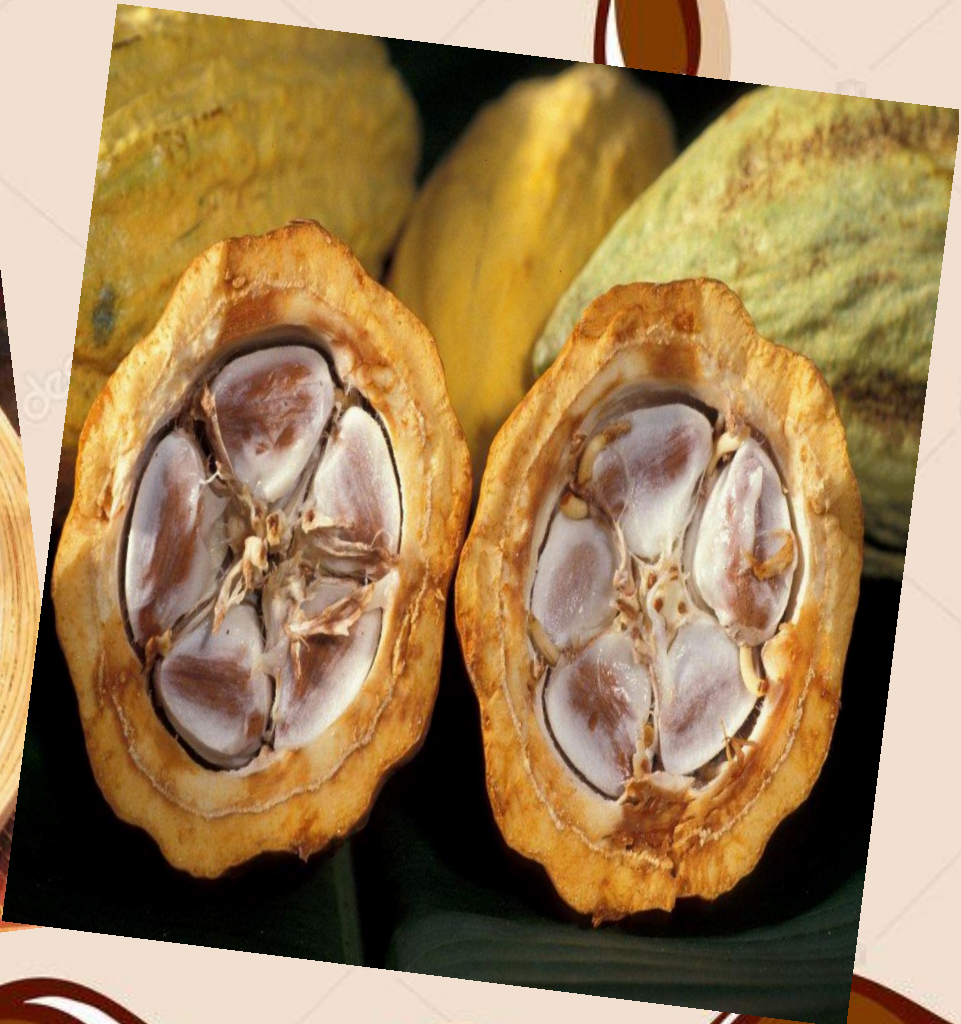
Объект исследования: шоколад.

Предмет исследования: шоколадные изделия, сделанные своими руками в домашних условиях.

Из истории возникновения шоколада



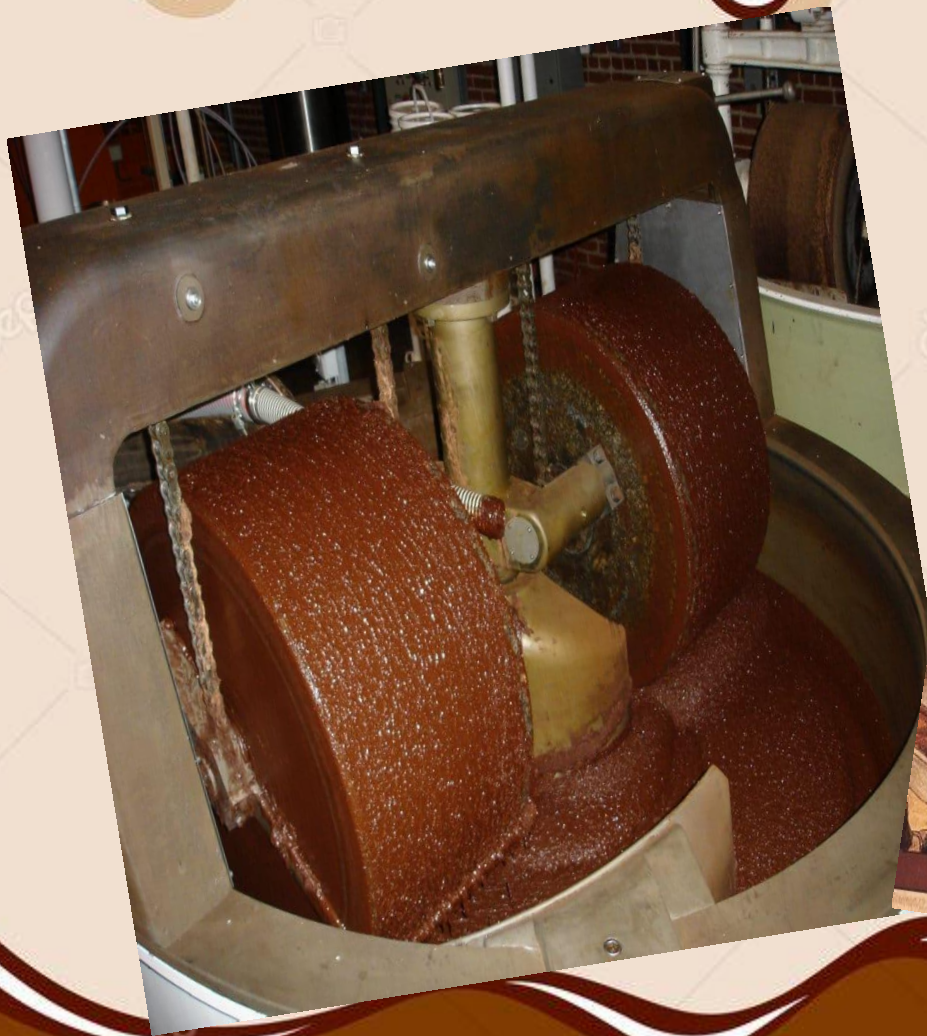
Какао бобы



Напиток горячий шоколад



Пресс-станок





Интересные факты о шоколаде



Шоколатье - маг и волшебник



Шоколадные творения



Виды шоколада





Изучаю литературу или ГОТОВНОСТЬ № 1



Продукты для приготовления шоколада и шоколадных вкусов



Опыт: Шоколадное фондю



ВЫВОД:

Получился очень вкусный шоколад, который прекрасно сочетается с фруктами. Фондю оценили все наши родственники. Блюдо легко готовится в домашних условиях!

ОПЫТ: Рисуем шоколадом или шоколадный заяц



ВЫВОД:

Рисовать шоколадом
оказалось очень трудным
делом. Белый шоколад
оказался невкусным, а черный
сгорел с микроволновой
печи. Заяц красивый, но не
съедобный. Надо пробовать
другие рецепты.

ОПЫТ: Горячий шоколад



ВЫВОД:

Горячий шоколад удался с первого раза. Мы правильно рассчитали пропорции какао и сахара. Густота горячего шоколада зависит количества добавленных сливок. Это действительно божественный напиток. В домашних условиях готовится легко.

ОПЫТ: Шоколадное желе



ВЫВОД:

Шоколадное желе настоящее лакомство для детей. Само желе получилось очень вкусным, но лимон был лишним- его кислый вкус не дал полностью насладиться ароматом шоколада.


ОПЫТ: Шоколадные конфеты





ВЫВОД:

Я ощутила себя настоящим шоколатье! Это был великолепный опыт с прекрасным результатом! Папа сказал, что я Конфетная фея!



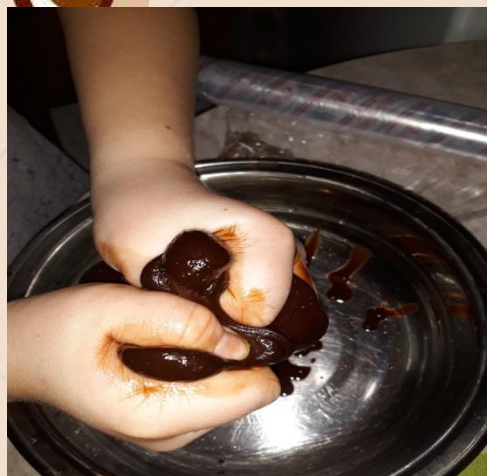
ОПЫТ: Шоколадные маффины



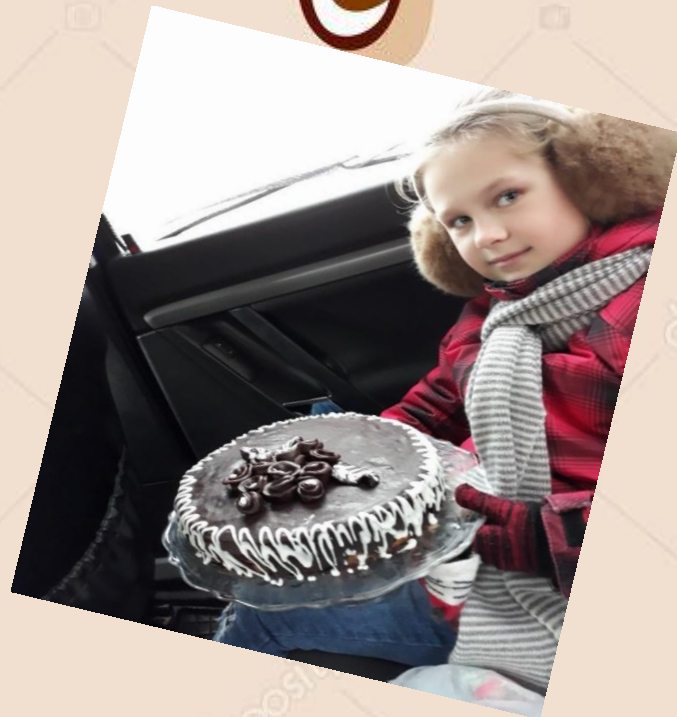
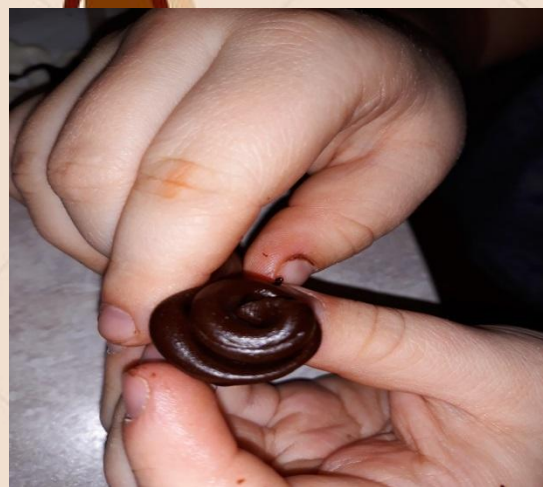
ВЫВОД:

Шоколадные маффины
выдались на славу. В
следующий раз можно
добавить в тесто больше
шоколадной массы для
насыщенности вкуса.

ОПЫТ: Шоколадная мастика



Шоколадная мастика в деле



ВЫВОД:

Для меня работа с шоколадной мастикой оказалась прекрасным опытом. Это было открытие! Легко и просто, а главное, что в домашних условиях мастика превзошла заводскую! А торт в подарок для бабушки был одобрен всеми гостями!

ОПЫТ: Шоколадное пирожное «Картошка»



ВЫВОД:

Пирожное получилось как в «мамино» детстве», мы даже для сравнения купили такое же пирожное в «Домочае» и были приятно удивлены, что наше вкуснее. Минимум затрат и вкусняшка готова!

ОПЫТ: Шоколадные блины

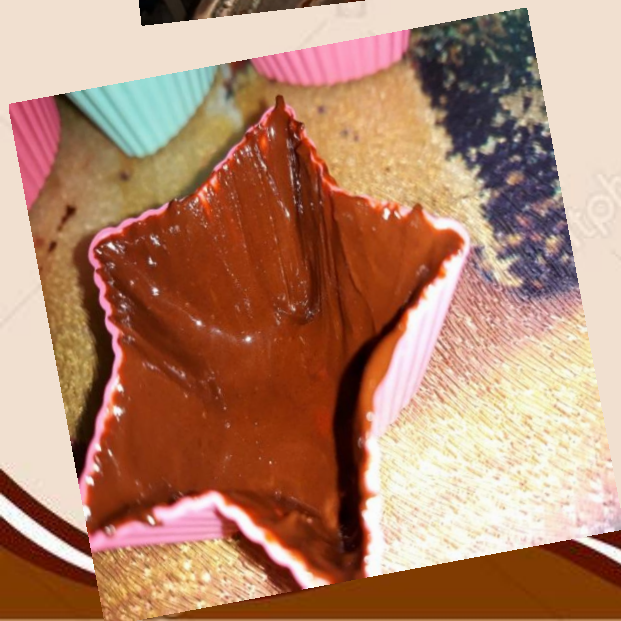




ВЫВОД:

Таких вкусных блинов мы не ели никогда. Рисовать на сковороде оказалось очень сложным, но интересным делом. Получилось не сразу, но результат того стоил. Конечно, каждый день такие блины делать хлопотно, но для воскресного семейного завтрака это будет прекрасным блюдом!

ОПЫТ: Глазированные сырки



ВЫВОД:

Сырки получились великолепными, прекрасная шоколадная глазурь была тонкой и хрустящей. И надо честно признаться, что сырки превзошли магазинные. На семейном совете решили, что такое лакомство будем делать постоянно!

Заключение

Гипотеза, выдвинутая мною в начале исследования подтвердилась: шоколадье можно стать в любом возрасте и несомненно в домашних условиях! Конечно у меня практически нет опыта, но это было замечательным шоколадным приключением!

**Спасибо за внимание!
Желаю вам шоколадного
настроения и сладкой жизни!**

