Проект:
«Много вкусняшек от пятиклашек»

Выполнили:
ученики группы 5.3
ЛИТ № 1533:
Вакшин Александр
Маслаков Ваня
Канаева Соня
Пашенцев Павел
Ворст Вадим
Редькина Наташа
Симакова Саша

Команда проекта

Цели и задачи проекта

- **Цель:**

  Приготовить угощение на семь человек, исходя из бюджета в 800 рублей.

- **Задачи:**

  1. Составить список предполагаемых угощений;
  2. Рассчитать их стоимость;
  3. Рассказать о пользе предлагаемых «вкусняшек».

Расчет стоимости шарлотки

Наименование ингредиента	Цена	Количество	Стоимость
Мука	40 руб. (за 1 кг)	150 г	6 руб.
Яблоки	80 руб. (за 1 кг)	800 г	64 руб.
Куриное яйцо	8 руб. (за 1 шт.)	4 шт.	32 руб.
Сахар	60 руб. (за 1 кг)	200 г	12 руб.
Итого			114 руб.

Способ приготовления шарлотки

Ингредиенты:

Яйца 4 шт.

Мука 200 г

Яблоки 4 шт.

Сахар 150 г

Соль, сода – по вкусу.

Приготовление:

1)Смешать яйца и сахар, взбить миксером;

2)Добавить муку, перемешать ложкой;

3)Выложить тонко нарезанные яблоки в форму, смазанную маслом;

4)Залить яблоки тестом и поставить в духовку, разогретую до 180 С. Выпекать до готовности.

Общий расчет стоимости угощений

Наименование "вкусняшки"	Цена	Количество	Стоимость
Шарлотка	115 руб. (за 1 шт.)	1 шт.	114 руб.
Сок	120 руб. (за 1 шт.)	2 шт.	240 руб.
Конфеты	500 руб. (за 1 кг)	500 г	250 руб.
Печенье	320 руб. (за 1 кг)	400 г	128 руб.
Одноразовые стаканчики	3 руб. (за 1 шт.)	10 шт.	30 руб.
Одноразовые тарелки	3 руб. (за 1 шт.)	10 шт.	30 руб.
Салфетки	50 коп. (за 1 шт.)	16 шт.	8 руб.
Итого			800 руб.

Яблоки

- Родина яблок – Казахстан, бывшая столица Алма-Ата в переводе «Отец Яблок»
- Яблоки на 1/4 состоят из воздуха!
- В яблоке примерно 80 калорий
- Самое тяжелое яблоко весит 1849 грамм
- С одной яблони можно собрать 20 ящиков яблок
- 3 яблока = 1 стакан сока
- От Земли до Луны 384 000 км, чему равно это расстояние в яблоках, если одно яблоко примерно 8 см в длину ?

Сахар

- САХАР — бывает тростниковый и свекольный. Сахар является важным пищевым продуктом. Обычный сахар относится к углеводам, которые считаются ценными питательными веществами, которые обеспечивают организм необходимой энергией.
- Белый сахар Пищевая ценность на 100 г продукта: Углеводы 99,98 г
- Коричневый сахар Пищевая ценность на 100 г продукта: Углеводы 97,33 г
- В последние годы исследователи склоняются к необходимости ограничения употребления сахара. Установлено, что в пожилом возрасте избыточное потребление сахара способствует нарушению жирового обмена, приводит к увеличению холестерина и сахара в крови.
- С добавлением сахара можно приготовить множество вкусных блюд.
- Одним из которых является наш торт Шарлотка!

Сок

- О пользе соков людям было известно еще в глубокой древности. Они считали, что употребляя соки растений человек получает и их жизненную силу. Употребление свежевыжатых фруктовых и овощных соков поможет сохранить здоровье и красоту, повысить уровень энергетики организма.
- Полезны только свежевыжатые соки. Чтобы соки принесли максимальную пользу для организма, они должны быть выпиты сразу же после приготовления, так как в них начинаются процессы брожения и размножаются болезнетворные микроорганизмы.

Конфеты

- Конфеты полезны, благодаря высокой концентрации углеводов, которые
- дарят нам жизненную силу, участвуют в кроветворной функции,
- помогают организму бороться с болезнями,
- ускоряют обмен веществ.
- В сладостях содержится «гормон счастья» эндорфин. Для полноценного развития необходимо потреблять 30-40 г «сладких углеводов» в день – две-три конфеты.

Печенье

- Печенье имеет многовековую историю. Первые упоминания о нем относятся к Персии VIII века до н.э. Расцвет популярности печенья в России приходится на царский период. Екатерина II любила каждое утро выпивать чашечку кофе вприкуску с нежным печеньем. Так что печенье – это поистине царская вкусняшка!