



**TEMA**



**Работу выполнила: Давыдова Ксения**

**Руководитель:**



Тип проекта: исследовательский

Сроки проведения: краткосрочный

Участники проекта: дети, родители.

Ответственные: воспитатель



# Цель проекта

доказать, что домашняя  
выпечка не только полезнее  
покупной, но и вкуснее.



# Задачи проекта

исследовать состав покупной выпечки;

исследовать состав домашней выпечки;

самостоятельно изготовить выпечку;

доказать, что домашняя выпечка —  
полезнее и вкусней.

# Исследование № 1

The background features several overlapping, wavy bands in shades of purple and blue, creating a sense of depth and movement. Interspersed among these bands are delicate floral motifs, including small white flowers and green leaves, as well as a prominent four-pointed starburst or spark. The overall aesthetic is soft and ethereal, with a light, airy feel.

В печенье промышленного производства также добавляют пальмовое масло и другие жиры. Они повышают эластичность мякиша, придают изделиям привлекательный внешний вид, увеличивают объем готовых изделий, улучшают вкус и аромат, замедляют процесс очерствения. Из всех жиров наименее предпочтительным является маргарин и пальмовое масло.

# Исследование № 2



Яйца  
Мука  
Сахар  
Масло



# Изготовление домашней выпечки





# Результаты проекта

- ❖ Узнала состав покупной выпечки и домашней.
- ❖ На собственном опыте научилась изготавливать домашнюю выпечку.