



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 white floral motifs, including small flowers and leafy sprigs. A cluster of bright, multi-pointed sparkles is visible in the upper-middle section, adding a magical or ethereal quality to the design.

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.