

Проект: «Домашний торт «Красный бархат»»

Автор проекта

Воспитанница комбинированной группы №4

Никифорова Регина

МАДОУ «Ромашка»

Руководитель воспитатель

Крайко Светлана Сергеевна







Цель: изготовитель торт «Красный бархат» в домашних условиях

Задачи:

- ▶ Изучить историю возникновения тортов.
- ▶ Выяснить, какие виды тортов существуют.
- ▶ Выбрать нужный рецепт.
- ▶ Приготовить торт в домашних условиях.

- ▶ Гипотеза: может ли быть полезным торт, приготовленный в домашних условиях?



Что такое торт?

Торт — это десерт из одного или нескольких коржей, пропитанных кремом или джемом. Сверху торт украшают кремом или фруктами.



История создания тортов

Первые торты появились, когда люди научились молоть зерно и получать муку.



В Древней Руси тортов не было. В праздники угощением был каравай. Он был круглой формы, украшенный косичками, цветами и фигурками из теста.



Виды тортов

По типу теста:



1. Бисквитные торты



2. Песочные торты



3. Вафельные торты



4. Творожные торты

Начинка в торте бывает: шоколадная, фруктовая, ягодная, йогуртовая, сметанная, ореховая и другие.



По форме: круглые, прямоугольные, квадратные, овальные, сложные (в виде сердца, звезды, цифры и т.д.)



Приготовление торта

В наш торт «Красный бархат» мы не добавили соду, разрыхлитель, заменили жирный кефир – обезжиренным, использовали меньше сахара, чем в рецепте. А вместо химических красителей для коржей использовали сок свеклы. Также для украшения торта мы использовали фрукты, вместо большого количества крема.



Приготовление торта











Заключение

Моя гипотеза подтвердилась: в домашних условиях можно приготовить вкусный и полезный торт. Мне и моим родным он очень понравился.



Спасибо за внимание!

