Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 5»

Еврейская автономная область, город Биробиджан

**Проект ученицы 5 класса**

**Тема: «Сконы для английского чаепития»**



**Руководитель проекта:**

Албитова Наталья Геннадьевна

учитель английского языка

первой квалификационной категории

МБОУ «СОШ №5»

Работа допущена к защите «24» марта 2019г.

Подпись руководителя проекта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Албитова Н.Г.)

г. Биробиджан

2018-2019 учебный год

**Оглавление:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Введение** | стр. 3 |
| **Глава 1. Теоретическая часть.** | |
| * 1. Что такое «сконы»? | стр. 4 |
| * 1. Необходимые продукты для приготовления сконов. | стр. 4 |
| **Глава 2. Практическая часть** | |
| 2.1. Составление плана по реализации проекта | стр. 5 |
| 2.2. Составление сметы на покупку ингредиентов | стр. 5 |
| 2.3. Пошаговое описание рецепта приготовления сконов | стр. 6-7 |
| **Заключение** | стр. 7 |
| **Библиографический список** | стр. 7 |

**Введение.**

В настоящее время, знание любого иностранного языка обязательно для каждого человека, но знание языка важно не только как способ общения, но и как способ познания традиций разных культур. У каждого народа существуют свои собственные традиции и обычаи, касающиеся самых разных сфер жизни. Чай — один из самых популярных в мире напитков, тоже стал участником различных национальных традиций. В Великобритании, где вечная сырость, дожди и туманы, продолжительность жизни одна из самых высоких в мире. Секрет британского долголетия кроется в многовековых традициях английского чаепития. Чай в Англии – больше, чем чай. Традиции его пития соблюдают и королева, и простые британцы. В России тоже есть традиция чаепития, где к чаю, обычно подают сушки, пряники, оладьи, блины и т.д. Меня заинтересовали некоторые вопросы:

- Какие лакомства и выпечку подают к чаю в Англии?

- Можно ли приготовить английские лакомства в домашних условиях?

Изучив информацию в сети Интернет, я выяснила, что англичане пьют чай со сконами, маффинами, пирогами и др. Особенно меня заинтересовало приготовление сконов. В связи с этим я определила для себя цель и задачи.

**Цель:** приготовить сконы в домашних условиях.

**Задачи работы:**

1. Узнать значение слова «сконы» в английской кулинарии

2.Изучить варианты рецептов приготовления сконов.

3.Выяснить, есть ли в магазинах города Биробиджана продукты, необходимые для приготовления сконов.

4.Составить смету на приобретение ингредиентов.

**Практическая и социальная направленность реализации проекта:** возможность использовать полученные знания в процессе реализации проекта в дальнейшей взрослой жизни: в умении рассчитывать экономический бюджет, формировать умения в сфере кулинарии.

**Сроки реализации проекта:** сентябрь - февраль

**Итоговым продуктом проекта** будут являться сконы и обучающее видео «Как приготовить сконы в домашних условиях»

**Глава 1. Теоретическая часть.**

1.1. Что такое «сконы»?

**Сконы** – это традиционная британская выпечка, нечто среднее между бездрожжевым (на разрыхлителе) порционным хлебом, булочками и печеньем. Вкуснее всего сконы сразу после приготовления с чашкой ароматного чая – лучше не придумаешь!

Первое упоминание скона датируется 1513 годом, так что в этом году в Англии собираются праздновать его 506-летие! Считается, что само слово произошло от кельтского"sgonn", что значит бесформенный кусок теста. Сконы бывают и сладкие, и несладкие. Но даже те, что готовят с сахаром совсем не приторные. Секрет их приготовления в том, чтобы не слишком вымешивать тесто. Как только сухие ингредиенты пропитаются влагой – можно выпекать. Правда, такие сконы имеют обыкновение немного трескаться. Если их вымешивать дольше, они получаются более гладкими и красивыми, но менее рассыпчатыми и вкусными.

На самом деле, рецептов сконов существует преогромное количество, и сегодня я поделюсь с вами самым простым. Если убрать изюм, будет базовый рецепт приготовления английских сконов (не оригинальный, но один из самых удачных). Сухофрукты, орехи, фруктовое и овощное пюре, натуральный мед, смородина, сыр – вариантов добавок может быть много и каждый раз получится вкусно!

* 1. Какие ингредиенты нужны для приготовления сконов?

Для приготовления английских сконов нам понадобятся следующие ингредиенты:

* мука пшеничная высшего сорта – 250гр,
* молоко (любой жирности – я брала 2,8%) -75 мл,
* сливочное масло (жирностью как минимум 72%) – 40гр,
* изюм без косточек, сахарный песок – 40гр,
* куриное яйца (мелкое – в моем случае 43 грамма) – 1 шт,
* разрыхлитель теста и мелкая соль.
* Количество порций: 7
* Время приготовления: 40 минут



Все перечисленные продукты можно купить в продуктовых магазинах города Биробиджана.

**Глава 2. Практическая часть.**

2.1. Составление плана по реализации проекта

|  |  |
| --- | --- |
| **Описание совместных действий** | **Сроки выполнения** |
| Сбор информации о сконах (совместно с родителями и руководителем) | сентябрь |
| Поход в магазин в поисках соответствующих ингредиентов, составление сметы на покупку ингредиентов | октябрь |
| Покупка необходимых продуктов для приготовления; приготовление сконов и запись на видео процесса приготовления | ноябрь (каникулы) |
| Монтирование видео, оформление проекта  (совместно с руководителем проекта) | декабрь |
| Защита проекта (согласно общешкольному плану) | февраль |

2.2. Составление сметы на покупку ингредиентов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Количество** | **Цена** |
| 1 | Мука пшеничная | 250гр | 1 кг – 36р  250гр = **14р** |
| 2 | Молоко | 75мл | 1л – 64р  75мл = 64 :1000 \* 75 =**4,8р** |
| 3 | Масло сливочное | 40гр | 1кг – 640р  40гр = 640:1000\*40 =**25р60к** |
| 4 | Куриное яйцо | 1шт | 10 шт= 68р  1шт = 68:10= **6р80к** |
| 5 | Изюм | 40гр | 100гр – 38р  40гр = 38:100\*40 = **15р20к** |
| 6 | Разрыхлитель для теста | 1п | 1п – **12р** |
|  | **Итого** |  | **78р 40к** |

2.3. Пошаговое описание рецепта приготовления сконов

|  |  |
| --- | --- |
| Шаг 1  С молоком разбиваем куриное яйцо и все тщательно разбалтываем, чтобы получилась молочно-яичная смесь. | C:\Users\user\Desktop\skoni-41024.jpg |
| Шаг 2  В миску просеиваем пшеничную муку, добавляем разрыхлитель теста, сахарный песок и немного соли для баланса вкуса. Перемешиваем, чтобы все сухие ингредиенты равномерно распределились по смеси. | C:\Users\user\Desktop\skoni-41026.jpg |
| Шаг 3  После этого добавляем кубики холодного сливочного масла. Руками (или чем вам удобнее) перетираем все в крошку – буквально минута и все готово. | C:\Users\user\Desktop\skoni-41027.jpg |
| Шаг 4  Наливаем в сухую смесь молочно-яичную болтушку. | C:\Users\user\Desktop\skoni-41028.jpg |
| Шаг 5  Быстро все перемешиваем (вилкой, ложкой, лопаткой или рукой), чтобы мука впитала в себя жидкие компоненты. | C:\Users\user\Desktop\skoni-41025.jpg |
| Шаг 6  Добавляем в тесто изюм и, разделив его на порции небольших булочек, раскладываем на противне | C:\Users\user\Desktop\skoni-41029.jpg  C:\Users\user\Desktop\skoni-41030.jpg |
| Шаг 7  Отправляем в разогретую до 200-210 градусов духовку на 15-20 минут | C:\Users\user\Desktop\skoni-41031.jpg |
| Шаг 8  Подаем английские сконы холодными или теплыми (как вам больше нравится) с чаем или молоком, сдобрив сливочным маслом, ягодным джемом. | C:\Users\user\Desktop\skoni-41032.jpg |

**Заключение**

В ходе работы над проектом выяснилось, что сконы можно приготовить в домашних условиях. Необходимые продукты присутствуют в магазинах города. Итоговая стоимость продуктов позволяет семейному бюджету их приобрести.



**Библиографический список:**

1. FineCoocing.ru [Электронный ресурс]. Английские сконы, - 12.11.2017, Режим доступа <https://finecooking.ru/recipe/angliiskie-skony>
2. Skyeng.ru [Электронный ресурс] Традиции и обычаи: почему англичане так любят чай – 2018 год, Режим доступа <https://skyeng.ru/articles/english-tea>
3. Изображение «Чайные чашки», режим доступа: https://snapretail.com/retailer/TemplateRenderer.aspx/Consumer/1296864
4. Повар. Ру. Сконы [Электронный ресурс]. Сконы. – 30.10.2012, Режим доступа: <https://povar.ru/recipes/skony-8910.html>