

ПРОЕКТ „ГЕРГЬОВДЕН“

Комбиниране на знания и умения,
придобити в часовете по математика, информационни технологии,
технологии и предприемачество

Ръководители: Венета Господинова и Стоянка Стратиева

Основна теза – представяне на проекта



На 6 май Православната църква почита паметта на свети Георги Победоносец.

Светията е почитан както от християни, така и от мюсюлмани. В иконите се изобразява на бял кон, пронизващ с копие змей.

Според житието му е бил военен стратег, убит заради вярата си. Българските легенди пък го представят като славен юнак, спасяващ девойка от ламята, дошла от долната земя. Затова свети Георги се свързва с храбростта на армията, която празнува на същия ден.

Гергьовден е един от най-обичаните от българите народни празници. Той поставя началото на лятото и новата стопанска година.

Още преди изгрев слънце жени, моми и деца отиват по росните поляни да берат цветя и да се търкалят за здраве. Събират росата и мият лицата си. Счита се, че гергьовската роса е лековита. С нея се замесва тестото за празничните хлябове и се подквасва прясно издоено мляко.



С набраните цветя жените украсяват вратите и прозорците на къщите си.

След това девойките и младите булки замесват тесто за обредните хлябове, наричани „овчарник“, „кошара“, „боговица“, „гергьовски кравай“, „кувасник“. Хлябът се украсява с агънца, кошара или овчарска гега. Готовият кравай се носи предиобед по кошарите от моми и булки, които преди да го дадат, обикалят три пъти къшлите, за да се предпази добитъка от болести и магии. След което обредно се издоява първото мляко. Това мляко винаги се раздава на роднини и съседи.

ПРАКТИЧЕСКО ЗАДАНИЕ: ПРАЗНИЧНА ПИТКА НЕОБХОДИМИ ПРОДУКТИ

- малко повече от 1 кг. брашно
- 500 мл. прясно мляко
- 3 бр. яйца
- 1 с. л. сол
- 1 с. л. захар
- 3 с. л. олио
- 125 гр. масло или маргарин
- 1 кубче мая (42 гр.)

1 супена лъжица побира:

- ❖ течности – 15 мл.
- ❖ брашно – 10 гр.
- ❖ захар – 15 гр.
- ❖ олио – 12 мл.
- ❖ ориз – 18 гр.
- ❖ сол – 20 гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Маята се натрошава, разбърква със захарта, 1-2 с.л. брашно и малко хладко прясно мляко и се оставя да втаса. Брашното се пресява три пъти (последният път заедно със солта). В средата се прави кладенче, в което се изсипват леко разбитите яйца (1 бр. жълтък се отделя за намазване на питката), олиото и втасалата мая. Постепенно се налива от леко затопленото прясно мляко. Замесва се средно твърдо тесто.

Отделя се тесто с големината на портокал. Разточва се на два малки правоъгълника. Намазват се с масло, слагат се един върху друг и се навиват на руло. Полученото пънче се притиска леко от едната страна и се слага на тази страна в средата на намазана тава.

Останалото тесто се разделя на 4 равни части.

Две парчета се разточват на еднакви кръгли кори. Намазват се с масло и се слагат една върху друга. Разрязват се на 8 триъгълника, навиват се на кифлички от острия връх към основата и се редят на равно разстояние в тавата.

Другите 2 парчета се разточват на еднакви правоъгълника. Намазват се с масло, слагат се един върху друг и по дължината на получения нов правоъгълник се навиват на руло. Режат се на 8 еднакви части. Нарездат се между кифличките, изправени като пънчета.

След като питката втаса, се намазва с отделения жълтък, разбит с няколко капки олио и 1 ч.л. прясно мляко. Пече се в умерена фурна – на 180 С.

Готовата, още гореща питка се напръсква с вода и завива с кърпа, за да остане мека.

Уважаеми ученици,

Всички знаете, че на 6 май - Гергьовден честваме и празника на село Русокастро с голям събор. Това е ден, на който се срещат цели родове, близки и приятели.

След като сте се запознали с идеята на проекта, Ви представяме неговата

ЗАДАЧА:

Вие трябва да пригответе ПРАЗНИЧНА ПИТКА, като цялата работа от организацията до финалното изпълнение ни представите чрез презентация, под формата на слайд шоу.

Бъдете предпазливи при работа с електроуреди!

ЕТАПИ ПО ИЗПЪЛНЕНИЕТО:

1. Направете таблицата с програмата Excel и пресметнете с необходимите формули, каква ще бъде точната цена на питката, според описаните продукти в рецептата /не калкулираме труд и време за приготвяне/. Попълнете таблицата.
2. Купете продуктите от магазина.
3. Пресметнете колко ще струва 100 грама и какъв процент е от питката. Представете изчисленията чрез кръгова диаграма.
4. Направете снимки по време на приготвянето на питката, поставянето ѝ във фурната и след изпичането ѝ.
5. Изгответе колаж от снимките.
6. Съберете и обобщете информацията като направите кратка презентация.

1. Калкулация на питка в Ексел: Продукти за питката

[illegible]

2. Стойност на 100 гр. от питката:

Превръщане на млякото от литри в килограми:

- Плътност на млякото $\rho = 1030 \text{ kg/m}^3$ $0.5000\text{L} = 0.5 \text{ dm}^3 = 0.0005 \text{ m}^3$

$$m = \underline{\rho} \cdot V = 1030 \cdot 0.0005 = \mathbf{0.515 \text{ kg}}$$

Превръщане на олиото от литри в килограми:

- Плътност на олиото $\rho = 921 - 928 \text{ kg/m}^3 \approx 925 \text{ kg/m}^3$ $0.036\text{L} = 0.000036\text{m}^3$

$$m = \underline{\rho} \cdot V = 925 \cdot 0.000036 = 0.0333 \approx \mathbf{0.03 \text{ kg}}$$

Превръщане на яйцата в килограми:

- Размер Л > 63g. яйцата ни тежат $\approx 66\text{g} = 0.066\text{kg}$
- 14% от теглото на яйцето е черупката $14\% \cdot 0.066 = 0.00924 \approx 0.009 \text{ kg}$.
- тегло на яйце без черупката $0.066 - 0.009 = 0.057 \text{ kg}$.
- имаме 3 яйца $3 \cdot 0.057 = \mathbf{0.171 \text{ kg}}$.

3. Теглото на питката е 2.018 kg. = 2018 g.

4. Намираме цената на 100 g. от питката.

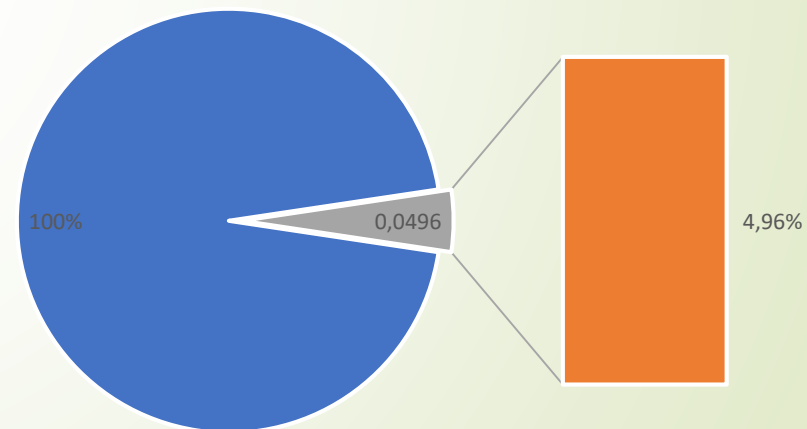
$(6.44 : 2018) \cdot 100 = 0.3191 \approx 0.31$ лв. е цената за 100 g.

Файл Начало Вмъкване Оформление на страниците Формули Данни					
Изрежи Копирай Копиране на формати					
Клипборд Шрифт					
D16 X ✓ fx =(J12/D14)*100					
	B	C	D	E	G
14		Тегло на питката в грамове	2018		
16		Цена на 100 гр от питката	0,32 лв.		
17					
18					
19					

Тегло на цялата питка	100%
100 гр. от питката	4,96%

5. Намираме колко процента са 100g. от цялата питка. :

$$\frac{100}{2018} \approx 0.0496 \cdot 100 = 4.96\%$$



■ Тегло на цялата питка ■ 100 гр. от питката

5. Изготвяне на КОЛАЖ ОТ СНИМКИ

