



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 острият 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!

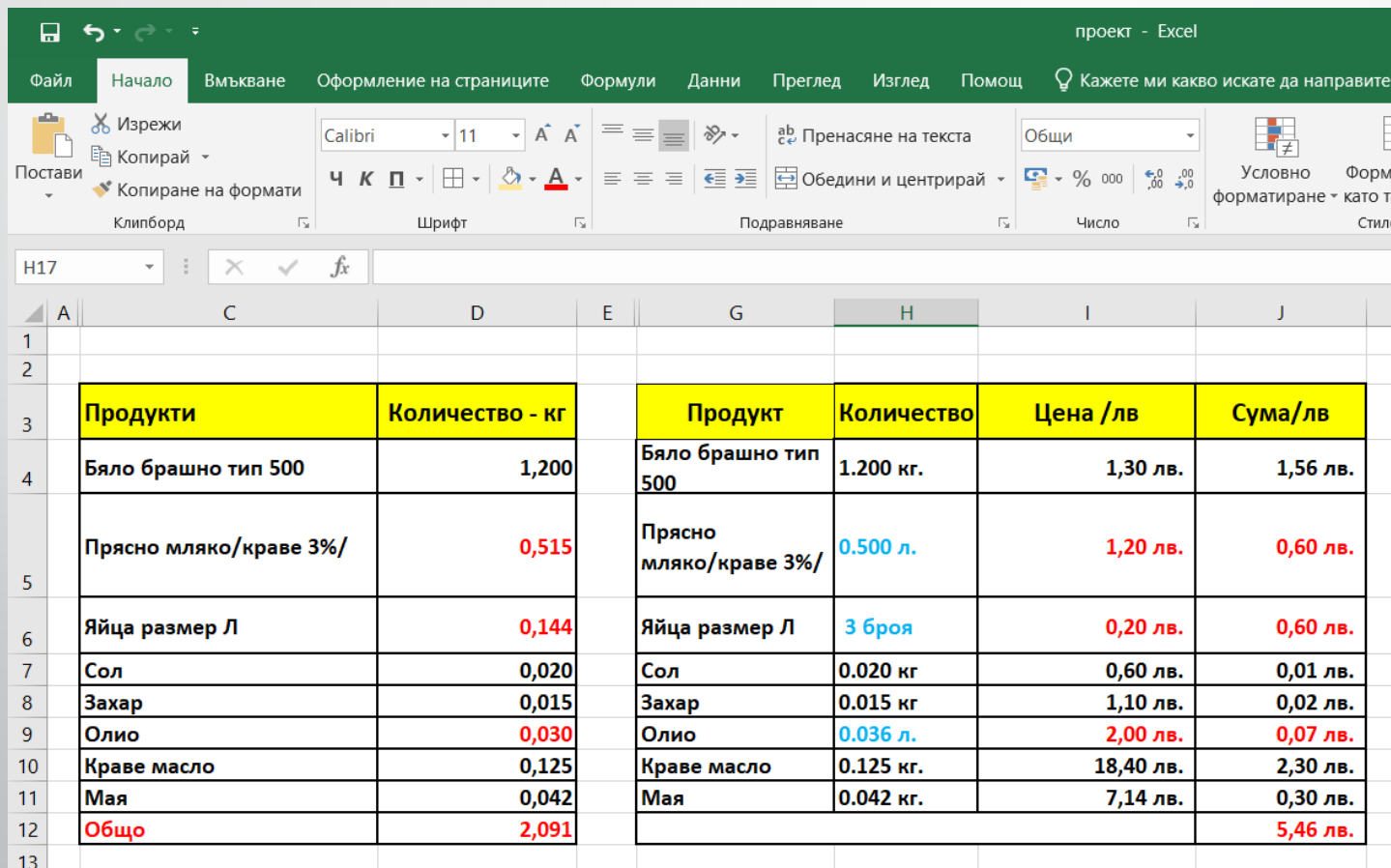
ЕТАПИ ПО ИЗПЪЛНЕНИЕТО:

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.

Изпълнение на задачата: Изчислителна част

Жана Костадинова – 7 клас

1. Калкулация на питка в Ексел: Продукти за питката



Продукти	Количество - кг	Продукт	Количество	Цена /лв	Сума/лв
Бяло брашно тип 500	1,200	Бяло брашно тип 500	1.200 кг.	1,30 лв.	1,56 лв.
Пряно мляко/краве 3%/	0,515	Пряно мляко/краве 3%/	0.500 л.	1,20 лв.	0,60 лв.
Яйца размер Л	0,144	Яйца размер Л	3 броя	0,20 лв.	0,60 лв.
Сол	0,020	Сол	0.020 кг	0,60 лв.	0,01 лв.
Захар	0,015	Захар	0.015 кг	1,10 лв.	0,02 лв.
Олио	0,030	Олио	0.036 л.	2,00 лв.	0,07 лв.
Краве масло	0,125	Краве масло	0.125 кг.	18,40 лв.	2,30 лв.
Мая	0,042	Мая	0.042 кг.	7,14 лв.	0,30 лв.
Общо	2,091				5,46 лв.

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 M > 53g. яйцата ни тежат $\approx 56\text{g} = 0.056\text{kg}$

- 14% от теглото на яйцето е черупката $14\% \cdot 0.056 = 0.00784 \approx 0.008 \text{ kg}$.

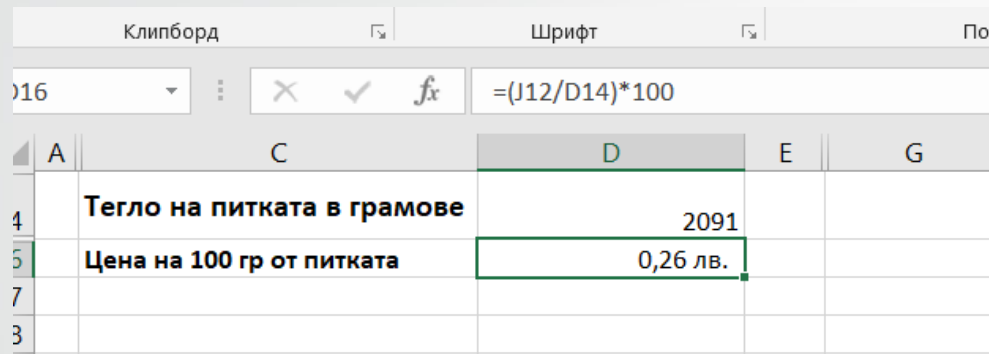
- тегло на яйце без черупката $0.056 - 0.008 = 0.048 \text{ kg}$.

- имаме 3 яйца $3 \cdot 0.048 = \mathbf{0.144 \text{ kg}}$.

3. Теглото на питката е 2.091 kg. = 2091 g.

4. Намираме цената на 100 g. от питката.

$(5.46 : 2091) \cdot 100 = 0.2611 \approx 0.26$ лв. е цената за 100g.



The screenshot shows an Excel spreadsheet with the following data:

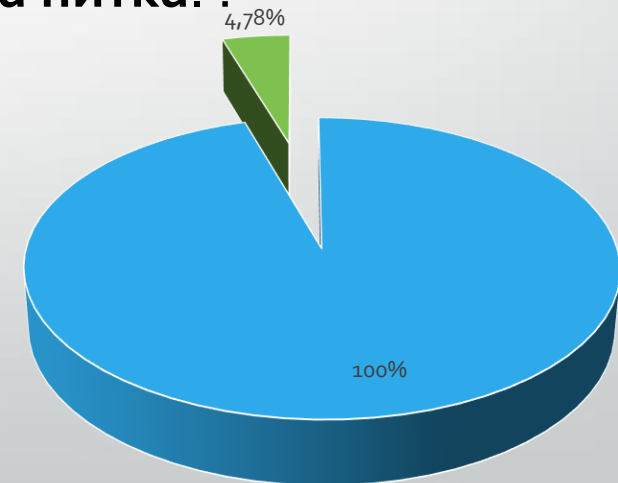
	A	C	D	E	G
4		Тегло на питката в грамове	2091		
5		Цена на 100 гр от питката	0,26 лв.		

The formula bar shows the formula: $= (J12/D14) * 100$

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

$100/2091 \approx 0.0478 \cdot 100 = 4.78\%$

Тегло на цялата питка	100%
100 гр. от питката	4,78%



■ Тегло на цялата питка -2091 гр. ■ 100 гр. от питката

5. Изготвяне на колаж от снимки



И резултатът на практика!

