

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка детский сад № 19»  
города Ишима

**ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ:**

**«Тесто всякое нужно, тесто всякое вкусно».**

**ШОРОХОВА СВЕТЛАНА АЛЕКСАНДРОВНА.**

**ИШИМ, 2022**

Тема: «Тесто всякое нужно, тесто всякое вкусно».

Проблема: Почему у изделий из теста разный вкус?

Гипотезы:

1. Скорее всего, тесто заводят с использованием разных продуктов.
2. Может быть, их пекут в разных духовках?
3. А что если всё зависит от того, что тесто заводил сам, или купил его в магазине?

Цель: Знакомство с видами теста.

Задачи.

1. Познакомиться с историей появления теста и его свойствами.
2. Научиться заводить разное тесто и печь из него вкусные изделия.
3. Выяснить возможности применения теста в жизни, кроме выпечки.
4. Подобрать художественные произведения о тесте.

## КРАТКАЯ АННОТАЦИЯ

Я очень люблю булочки, печенье, торты, они очень вкусные. Мне стало интересно, ведь всё это пекут из теста, а вкус у них разный, одни рассыпчатые, другие воздушные. Есть изделия мягкие и твёрдые.

Я решила выяснить:

**Проблема** почему у изделий из теста разный вкус?

Эта проблема позволила мне определиться с ***темой исследования:***

**«Тесто всякое нужно, тесто всякое вкусно».**

**Цель исследования:** Знакомство с видами теста.

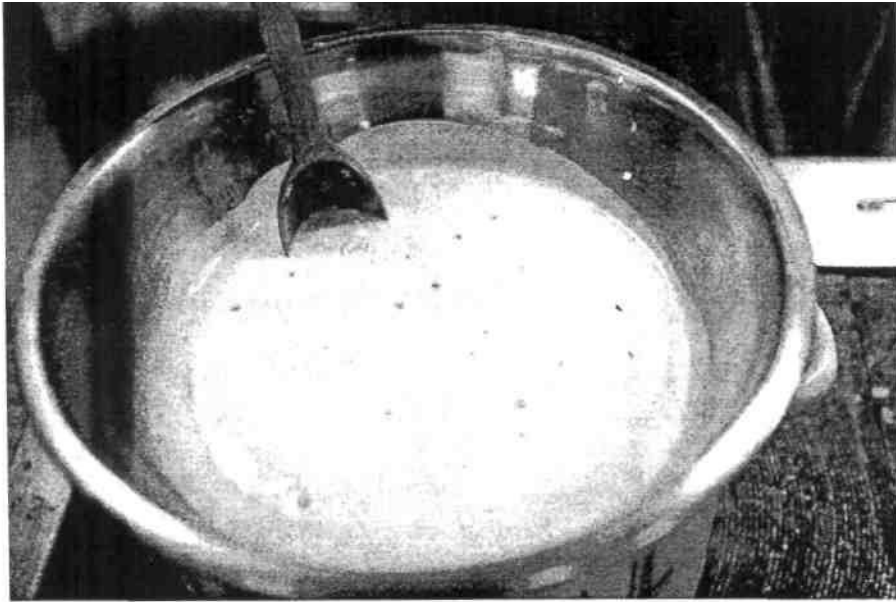
На основе цели я определилась с ***задачами***, которые мне предстоит решить:

1. Познакомиться с историей появления теста и его свойствами.
2. Научиться заводить разное тесто и печь из него вкусные изделия.
3. Выяснить возможности применения теста в жизни, кроме выпечки.
4. Подобрать художественные произведения о тесте.

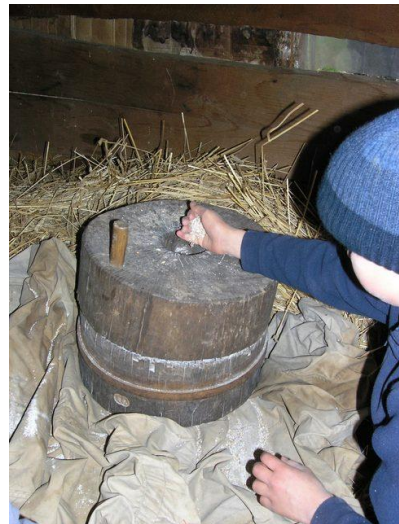
**Гипотеза:** Мои предположения:

1. Скорее всего, тесто заводят с использованием разных продуктов.
2. А что если всё зависит от того, что тесто заводил сам, или купил его в магазине?
3. Может быть, их пекут в разных духовках?

Чтобы проверить мои предположения мне необходимо решить задачи: Познакомиться с историей появления теста и его свойствами. Научиться заводить разное тесто и печь из него вкусные изделия. Выяснить возможности применения теста в жизни, кроме выпечки. Подобрать художественные произведения о тесте. В этом мне помогут: мама, воспитатель, энциклопедии, компьютер. Я буду наблюдать, проводить опыты, сравнивать. Из интернета я узнала: Тесто - это густая масса, которая делается из муки, замешанной на жидкости



Но оно появилось не сразу. Сначала люди употребляли сырые зёрна. Потом научились растирать зёрна между камнями и получать «крупу»





Из этой крупы варили каши, предварительно обжаривая. И только потом приспособились добавлять воду и из теста печь лепёшки на горячих камнях. Первое тесто было пресное.

Изделия из пресного теста более древние, чем изделия из дрожжевого теста, и были более распространены. Но постепенно пресное тесто было вытеснено дрожжевым. Хотя в отличие от дрожжевого, пресное тесто можно приготовить очень быстро, что является несомненным достоинством, особенно в наш стремительный век. Самое древнее и самое простое по приготовлению тесто появилось в Египте. Оно состояло из муки и воды.

На Востоке из такого теста выпекали пресные лепешки, мацу, лаваш, в средней полосе — ломанцы, на Севере — калитки. Из пресного теста можно приготовить пиццу, баницу, баклаву, штрудели, праздничные пироги со всевозможными начинками, закусочные пирожки.

В России наиболее распространенным изделием из пресного сдобного теста является каравай, в разных областях называемый по-разному: в Тамбовской — девичником, в Рязанской — пресным хлебом, в Новгородской и Симбирской — курником, это обрядовый свадебный пирог с начинкой из курицы.

Легенд об изобретении кислого теста много. Например, кроме хлеба египтяне готовили пиво. Вполне возможно, что пивные дрожжи, случайно попав в замешанное тесто, произвели "чудо". Велико было удивление и ужас человека, увидевшего, как тесто, забытое в горшке, стало подниматься, пузыриться и "дышать". Этот процесс позднее был назван брожением. Брошенное в огонь, такое тесто можно было испечь в виде пышной, мягкой, слегка кисловатой лепёшки.

Итак, из интернета я узнала, что бывает 2 группы теста: бездрожжевое и дрожжевое. И существует разные виды теста. Для их приготовления используют разные продукты. Всё что я узнала, мы с мамой распределили в таблицу.

Группа	Виды	Состав	Изделия
Бездрожжевое	Пресное	Мука, вода.	лепёшки
	Сдобное пресное	Мука, вода, сливочное масло, яйцо, соль, сахар.	каравай

	Бисквитное	Мука, вода, яйцо, сахар, разрыхлитель, цедра.	Торты, пирожное
	Заварное	Мука, вода, сливочное масло, яйцо, соль, сахар.	пирожное
	Слоёное	Мука, вода, сливочное масло, соль	Печенье, торты, пироги
	Песочное	Мука, вода, сливочное масло, яйцо, соль, сахар.	Печенье, торты
Дрожжевое		Мука, вода, дрожжи, сахар, молоко, сливочное масло.	Хлеб, булочки, пироги.
			.

Моё первое предположение подтвердилось, тесто заводят из разных продуктов. В магазине с мамой мы спросили у продавца какое тесто можно купить в нашем магазине? Оказывается можно купить дрожжевое, слоёное тесто. Мы с мамой купили дрожжевое тесто.

А дома, чтобы проверить второе предположение, я училась сама с помощью мамы, заводить дрожжевое тесто.

## Рецепт.

### для теста:

вода - 200 мл

дрожжи - 1 ч.л.

сахар - 3 ч.л.

соль - 1 ч.л.

подсолнечное масло - 4 ст.л.

мука - 3 стакана

### для начинки:

мойва (мороженая) - 600г

лук репчатый - 2 шт.

соль, перец - по вкусу

маргарин (для смазывания формы).

Из указанного количества воды, муки и дрожжей замесить тесто. Дать ему подняться 2 раза в тепле.

Очищенную мойву посолить и поперчить. Лук очистить, порезать крупной соломкой.

Тесто разделить на 2 части, обе части раскатать и выложить одну часть в форму, смазанную маргарином сверху выложить рыбу, лук, накрыть вторым пластом, края плотно соединить. По желанию пирог смазать взбитым яйцом. Дать пирогу немного расстояться, затем в середине проделать отверстие для выхода пара. Запекать пирог при 180С приблизительно 1 час. Пирог остудить в форме, выложить на доску, разрезать и подать к столу. Вкусно пирог есть с рыбным бульоном.

Небольшую часть теста я отложила, чтобы провести опыты, наблюдать за тестом, и узнать его свойства.





1. Проверить, может чем дольше стоит тесто тем оно больше поднимется и будет вкуснее.
2. Где быстрее поднимется тесто возле батареи, или возле открытого окна.
3. Можно ли лепить фигурки из дрожжевого теста.

В итоге

Когда наше тесто было готово, мы пекли вкусные пирожки из своего и магазинного теста. По вкусу они не отличались, значит, моё второе предположение не подтвердилось.

Наблюдая за тестом я сделала выводы:

Быстрее поднимается тесто в тепле.

Из дрожжевого теста лепить не получается, оно растекается, не держит форму, часто прилипает к рукам.

И тесто, которое стояло долго стало очень кислым, и пирожки не вкусные.

Нам предстоит проверить ещё одно предположение: может быть, их пекут в разных духовках?

Дома с мамой мы испекли песочное печенье.

Вместе со Светланой Александровной, мы провели опрос детей нашей группы: Готовил ли ты когда -нибудь тесто?

Да ответило - 4 детей.

Нет -21

Вместе с детьми нашей группы мы заводили песочное тесто.

Пекли печенье в большой духовке кухни нашего детского сада.

Когда мы пили чай с печенье принесённым из дома и испечённым в детском саду, сделали вывод: вкус одинаковый, то есть вкус не зависит от духовки, в которой его пекли.

Мария Васильевна рассказала мне, что не из всякого теста можно лепить. Лепить можно из солёного теста. Для этого необходимо его завести, как и любое тесто. Требуется: вода, соль, мука.  
Из солёного теста мы лепили забавные фигурки.

Своих товарищей я попросила найти художественные произведения о тесте. Вместе мы составили вот такую книжечку. (см приложение.)

Заключение.

Проведя, исследования о тесте, я узнала:

- Тесто бывает разное.
- Вкус его зависит от продуктов, из которых оно заводится.
- Нельзя дрожжевому тесту стоять долго, оно перекистет, вкус испортится.
- Дрожжевое тесто любит тепло.
- Не из всякого теста можно лепить.
- Есть много стихов, сказок о тесте.

Данное исследование помогло мне проверить мои предположения о том, почему разный вкус у изделий из теста.

1. Скорее всего, тесто заводят с использованием разных продуктов - подтвердилось

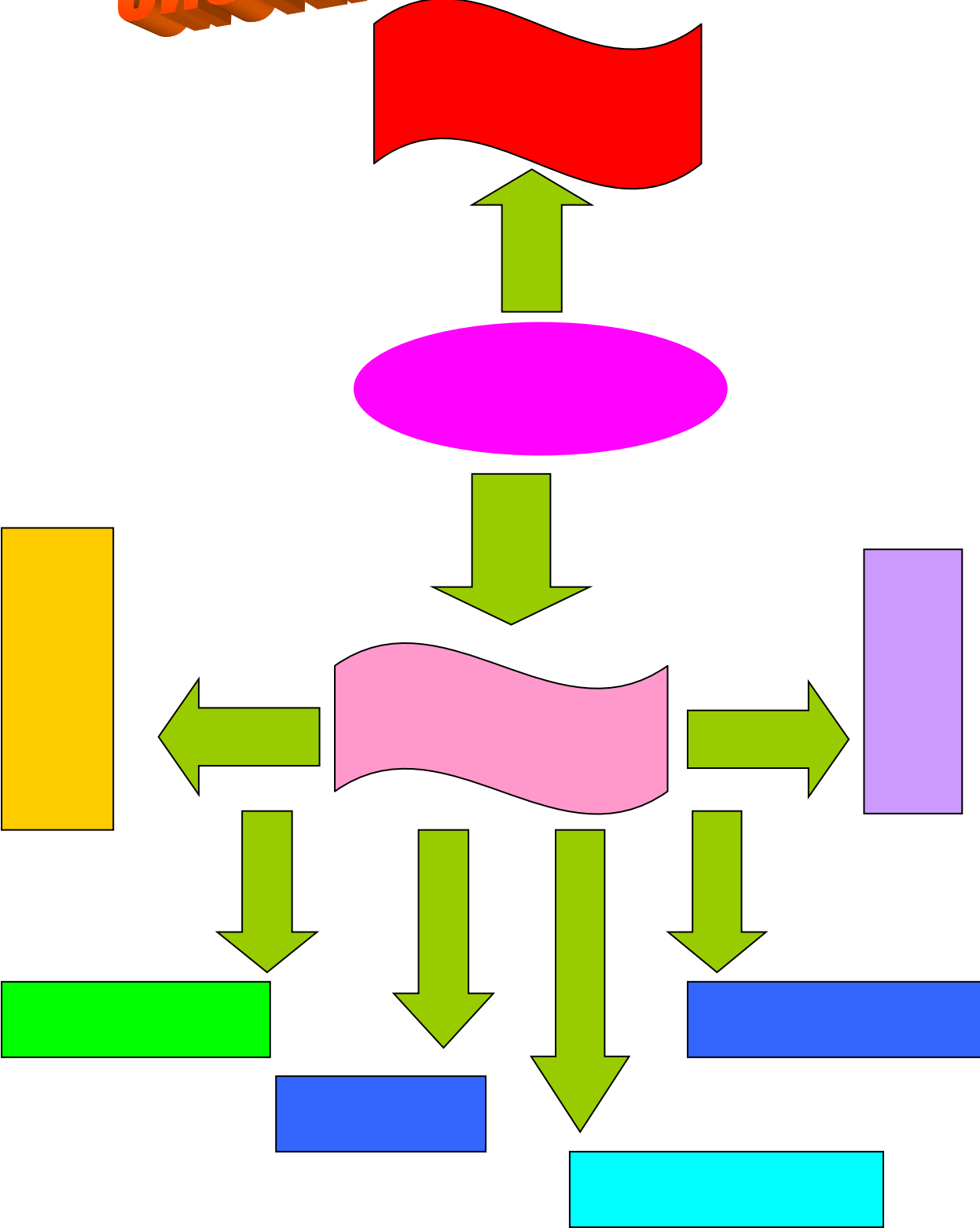
2. Может быть, их пекут в разных духовках? - не подтвердилось

А что если всё зависит от того что сам заводил это тесто или купил его в магазине? - не подтвердилось.

Мне очень понравилось исследовать тесто, я ещё многое не попробовала. Хочу научиться заводить заварное и слоёное тесто.



# СИСТЕМНАЯ ПАУТИНКА



## Стихи про тесто.

Надежда Рунде

С кухней позабыв проститься,  
По проулкам тесто мчится:  
И пытит, и пузырится,  
И прохожих не боится.  
А напуганные люди  
Тесто видели на блюде,  
Но такого не случилось,  
Чтоб оно по парку мчалось.

Н. Радченко

ТЕСТО.

Потихоньку утром рано  
Тесто выбралось из чана.  
Хоть без ног оно, без рук,  
Погоулять решило вдруг.

Обнаружив чан пустой,  
Следом кинулась хозяйка:  
- Тесто, милое, постой!  
Погоди! Не убегай-ка!  
Ты прости меня, что малость  
Я сегодня зазевалась.  
Без тебя не обойтись.  
Возвращайся, не сердись!  
Я изюм в тебя добавлю  
И корицею приправлю,  
Ты погреешься в печи –  
Превратишься в куличи.  
Станут все тебя хвалить.  
Возвращайся!  
-Так и быть!  
Остаюсь, -сказало тесто.  
И вернулось в чан на место.

Тесто уныло в кадушке лежало  
И подниматься никак не желало:  
- С этой хозяйкой -  
Ну просто беда! -

Дрожжи забыла она,  
Как всегда.  
А без дрожжей  
(Это общеизвестно!)  
Пресным и скучным  
Становится тесто!

К. Дисковая

Я люблю готовить тесто,  
Это жутко интересно!  
Лью в кастрюльку молоко,  
Это просто и легко.  
Ничего, что брызги всюду,  
Класть теперь я сахар буду.  
Добавляю соль, яйцо...  
Не узнать мое лицо!  
Размешала тесто ложкой,  
Пролила на стол немножко.  
Добавляю я муки-  
Это тоже пустяки!  
Только вытру лужи прежде  
На лице и на одежде.  
Что-то мне щекочет нос...  
Ой! Ап-чхи! И весь вопрос!  
Ух, ты! Как кругом бело!  
Все мукою замело!

Ю. Симбрская

Одна старушка замесила тесто.  
Оно не находило себе места.  
Сначала дуло тесто пузыри,  
Потом ворчало как-то изнутри.  
Карабкалось по стенкам и пыхтело,  
И из кастрюли выбраться хотело.  
Час или два вот так оно бродило,  
Потом обмякло, потеряло силы.  
И лишь совсем тихонечко пищало,  
Когда его старушка раскатала,  
Стаканом ловко выдавив кружки,  
Состряпала старушка пирожки.  
Ах, как же было внукам интересно  
С чем пирожки? Обрадовалось тесто  
И, постояв недолго в пирожках,  
Определилось с местом - в животах.

Г. Ключникова

Оно вздыхало и пыхтело,  
И в таз обратно не хотело.  
Стремилось нам всем угодить,  
Семью собою угостить.

Дружило с разною начинкой,  
На противни лежало чинно...  
И жар ему румянил бок!  
Скорее пробуй, вот пирог!

Е. Невеселая

Возле дуба у норы,  
В старой кадке из коры,  
Месят тесто барсуки  
Из берёзовой муки.  
Месят тесто «бум-бурум»  
Сливки льют,  
Кладут изюм,  
Три ореха,  
Горсть приправ -  
Порошок волшебных трав.  
Тесто пышное пыхтит –  
Вылезть так и норовит.  
Только лапы барсуков  
Мнут его со всех боков.  
Солнце греет горячей.  
Всюду запах куличей  
Возле дуба, у реки,  
Угощают барсуки  
Белок, зайцев и лисиц,  
Волка, ёжика и птиц,  
Мушек, пчёлку и шмелей –  
Не жалеют куличей!  
Рано утром барсуки  
Снова месят из муки  
Чудо тесто «бум-бурум»,  
Сливки льют,  
Кладут изюм.

Если взяли вы за дело,  
Загляните в книжку смело -  
Для всех дел есть правила;  
Вот вчера - моя бабуля  
Тесто в маленькой кастрюле  
На столе поставила.  
Смотрим с Лилей - наше тесто,  
Как капризная невеста,  
Крышку опрокинуло,  
Забурлило, завизжало,  
А потом как побежало  
И в окошко прыгнуло.  
Мы за ним - по огородам,  
По морям и пароходам,  
Хвать! - на поле рисовом.  
[Мы и страуса поймаем]  
Дома книжку открываем,  
Смотрим что написано:  
Тесто быть должно, бабуля,

Не в малюсенькой кастрюле,  
А в большущем тазике!  
Если б книжку не открыли,  
Не видать бы мне и Лиле  
Куличей на празднике.

## Сказка про тесто

Надежда Рунде

Художница Валентина Лебедева

1

Вспыльчивое тесто

Соскочило с места,

Уронило крышку

И набило шишку.

Тесто пухнет как назло –

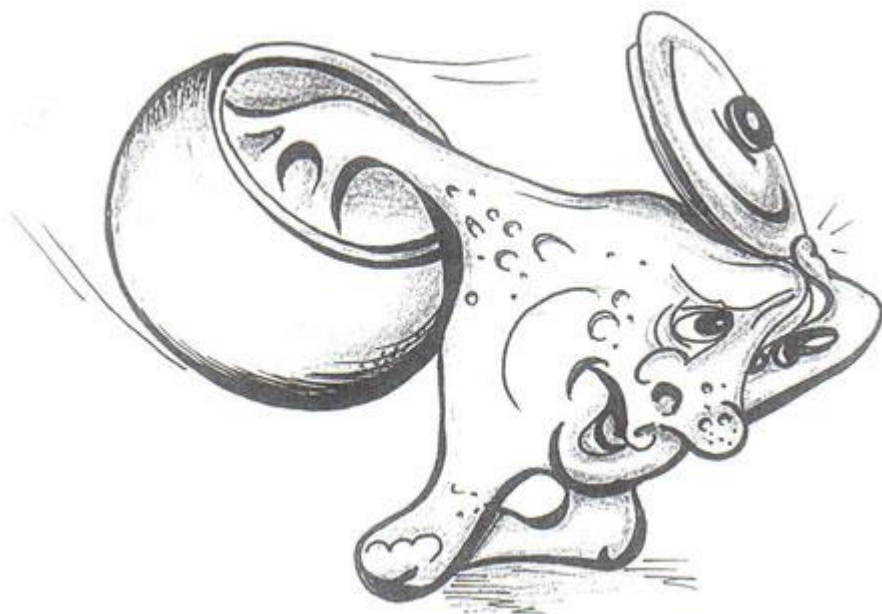
Как ему не повезло!

Пропыхтело тесто: Ишь-ка!

Расходилась моя шишка!

Побегу скорей к врачу,

Свою шишку подлечу!



2

С кухней позабыв проститься,

По проулкам тесто мчится:

И пытит, и пузырится,

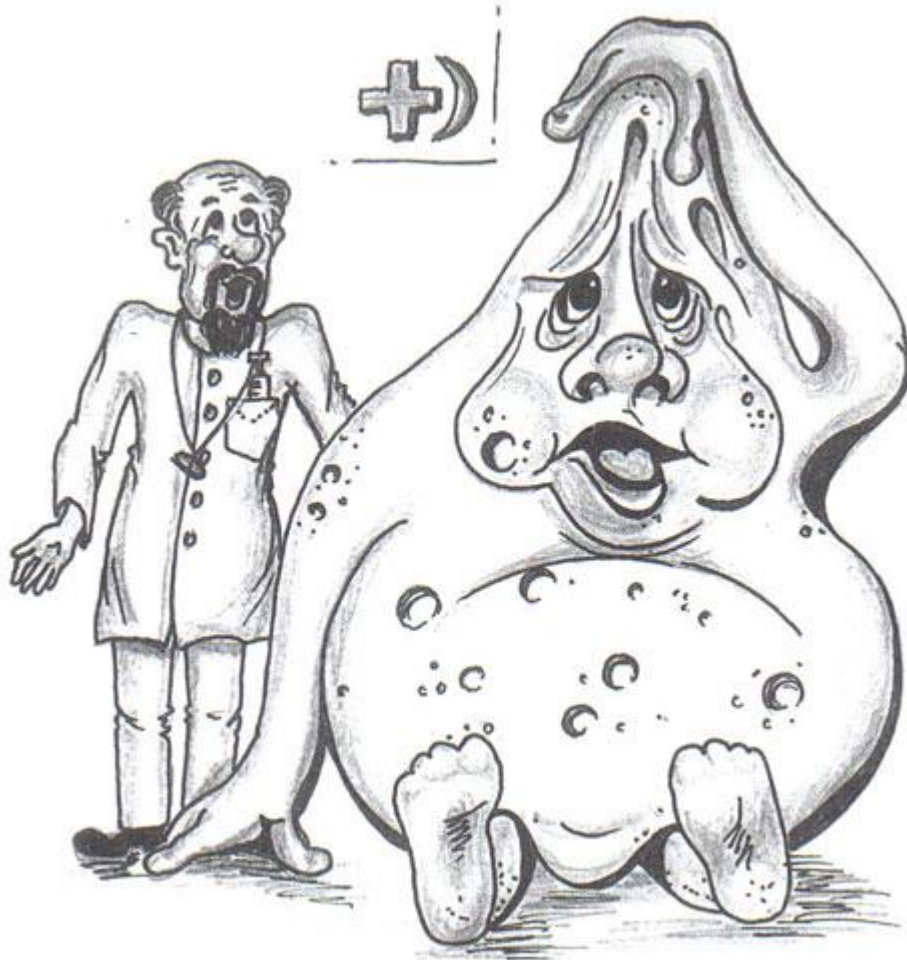
И прохожих не боится.

А напуганные люди

Тесто видели на блюде,

Но такого не случилось,

Чтоб оно по парку мчалось.



3

Пробежавшись, наше тесто  
Вскоре прибыло на место:  
«Отрежьте мне излишки,  
Я желаю жить без шишки!»  
Что ж ему в ответ? – Калач  
Оперирует не врач,  
И при том для Вас мой нож  
Недостаточно хорош.  
Так что Вам не к докторам,  
Обратитесь к поварам!»



4

И опять оно в пути,  
Ни проехать, ни пройти!  
Разрастается всё больше:  
Телеграммы шлют из Польши,  
Из Берлина и из Риги:  
«Что у Вас там за интриги?»

5

До пекарни две версты,  
Развели назло мосты.  
Только тесто ждать не стало  
И скорей в обход помчалю.  
Всё бежало: час, другой,



Ног не чуя под собой.

Одолела вдруг усталость.

Тесто село, отдышалось.

Ну а шишка всё растёт

И никак не устаёт.

С каждой новой минутой

Прибавляет по три фута

Незадачливому тесту,

Что ударилось ни к месту.



6

Хочет снова в путь собраться,

Но не может приподняться.

От обиды чуть не скисло,  
Всё обмякло и обвисло.  
Слышит с неба странный звук...  
Что случилось с небом вдруг?  
Явь ли видит или чудо:  
Сверху шлёпаются блюда,  
Подлетают вертолёты  
С поварами для работы.  
А в руках ножи и доски –  
Режут шишку на полоски,  
На лепёшки, на ватрушки  
И на хлебные подушки.  
А под деревом на скорость  
Для детей печётся хворост.



7

Повара, судьбу кляня,  
Тридцать три трудились дня.  
Целый город до отрыжки  
Ел печения и пышки:  
Калачи, коржи, ватрушки,  
Хлеба пышные подушки.  
И огромную ковригу  
Отослали с маком в Ригу.  
Да рассерженный Берлин  
Получил медовый блин.  
И солдатам на границе  
Выдавали всем по пицце.

Тесту сразу полегчало,

Киснуть тесто перестало,

В печь уселось осторожно:

«Вот теперь испечься можно!»

## Сказка про тесто.

Марина Юрга

Жила - была бабушка. Однажды пригласила она на вечер к себе в гости друзей.

Утром замесила бабушка тесто и положила его в кадушку подниматься. Времени было очень много, и, решила бабушка прилечь на кровать отдохнуть.

Тесто лежало в кадушке, лежало и стало подрастать. Когда в кадушке места стало мало, тесто решило вылезти и, посмотреть что происходит вокруг.

Из кадушки вылезло тесто на пол, затем вылезло на подоконник. Окошко было открыто. Тесто увидело неподалёку лес и тропинка к нему.

- И чего это я тут лежу на подоконнике? Пойду-ка я в лесок, - сказала себе тесто.

Слезло с подоконника и поползло по - тропинке.

Ползет - ползет, вдруг видит, земляничка растёт. Ягодки спелые, красные, душистые ...

Остановилось тесто, поело землянички и поползло дальше. Ползет-ползет, видит, ежевичка растёт и ее ягодки поела. Дальше ползёт, видит малинка, грибки, дикие яблочко и груши ... Остановилось тесто и давай все это кушать. Стало тесто большим!

Устало Тесто идти. Видит пенёчек на полянке около леса.

- Прилягу я пенёчек, чтобы отдохнуть и дальше пойду, - зевая, сказала Тесто.

Залезло тесто на пенёк, улеглось поудобнее и уснуло. Солнышко жаркое пригревало, тесто зарумянилось, и получился пирог. А, так как тесто по дороге в лесок кушало разные ягодки, грибочки и фрукты, получился пирог с вкусной начинкой.

Почуяли зверята вкусные запах и сбежались к пенёчку, на котором лежал пирог.

Стоят носками нюхают, облизываются.

Проснулась бабушка, смотрит, а теста то нет в кадушке, одни следы остались. Побежала она по - следам в лесок. Смотрит, зверята столпились. Подошла тихонько глядит, а на пенёчке Ее тесто лежит!

- Ой, да это же мое тесто! Уже и пирогом стало! Вот хорошо, не надо выпекать в печи. Сейчас только домой принесу и на стол поставлю! А начинка - то, какая! - Радостно закричала бабушка.

Взяла в фартук пирог, завернула и собралась уходить домой. И здесь обратила внимание на зверят, КОТОРЫЕ глазками грустными смотрят на нее, носками шевелят, облизываются.

- Ах, вы милые мои! Ну, как вас не угостить пирогом? Как вы на меня смотрите? Такими голодными глазенками. Я вас сейчас угощу пирогом! - Сказала бабушка.

Она отломил кусочек пирога и дала лисятам. А затем, зайчатам, медвежатам и всем-всем зверяткам.

А когда посмотрела в фартуки, то оказалось, что от пирога только крошки остались.

- Ой, чем же я буду теперь гостей угощать? - Села бабушка на пенёк и заплакала.

Зверятки доели каждый свой кусочек пирога, и сказал зайчонок:

- Нас бабушка таким вкусным пирогом угостила, не пожалела. Давайте и мы Ее угостим, кто, чем может!

И разбежались зверята в стороны.

И вот смотрит бабушка, а зайчата несут ей в лопуховых листья малины. А лисята несут земляничку. Медвежата бочонок меда. Ежата лесные яблочки и груши. Бельчата несут орешки и грибочки. Волчата несут рыбки.

- Ой, спасибо, мои, хорошие! - Радостно поблагодарила бабушка.

Еле-еле домой все гостинцы донесла.

Накрыла бабушка на стол угощения лесные, чай из трав заварила.

угощения. А гости, дивятся, откуда столько вкусности. Рассказала им бабушка историю про тесто. Гости были в восторге.

## Загадки про тесто

Не живое, а поднимается.

(Тесто)

Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня.

(Тесто)

Пыхтит, кряхтит, вверх ползёт,

Недосмотришь — упадёт,

Но не больно ему. Почему?

(Тесто.)

## Пословица:

Пресное тесто найдет место.