**Проект „Вкусът на успеха“**

**Име : Катрин Бахчеванова № 15, клас 5 В**

Изберете рецепта за нещо вкусно, което можете да приготвите вкъщи сами или с помощта на родителите си. Запишете рецептата на избраното изделие.

**Рецепта:** **Ф Ъ Ч**

**Необходими продукти :**

за шоколадовата смес:

0,100 кг какао на прах , 0,200 л прясно мляко, 0,400 кг захар, 0,125 кг краве масло

за тестото:

3 бр. яйца, 0,150 кг брашно, 1 бакпулвер

**Начин на приготвяне :**

Какаото, захарта, млякото и маслото се слагат да заврят, след което от сместа се отделят 3/4 ч. ч. за заливане на сладкиша. Оставяме шоколадовата смес да се охлади.

В купа разбиваме яйцата и към тях прибавяме охладената шоколадова смес, пресятото брашно и бакпулвера.

Пече се в умерена фурна, в намазнена и набрашнена тава. Когато изстине, се намазва с отделената част от шоколадовата смес.

Съберете информация за цените на необходимите продукти за приготвяне на изделието. Попълнете таблицата.

**Продукт Необходимо количество Цена на продукта Сума**

Брашно 0,150 кг 1,55 лв./кг 0,23 лв.

Какао на прах 0,100 кг 9,70 лв/кг 0,97 лв.

Прясно мляко 0,200 л 2,40 лв/л 0,48 лв.

Захар 0,400 кг 2,25 лв/кг 0,90 лв.

Краве масло 0,125 кг 32,50 лв/кг 4,06 лв.

 Яйца 3 бр. 0,25 лв./бр. 0,75 лв.

Бакпулвер 1 бр. 0,29 лв./бр. 0,29 лв.

 **Общо : 7,68 лв.**

Пресметнете колко пари струва приготвянето на един брой /парче/ от вашето изделие.

Сума, необходима за цялата доза по рецепта : **7,68 лв.**

Брой изделия /парчета/от една доза: **8 бр.**

Сума, необходима за един брой: **0,96 лв.**

Изпълнете рецептата, направете подходяща опаковка на продукта, измислете му име и направете снимка. Нека вашето изделие изглежда така, че на всеки да му се иска да го има!

Наименование: **ФЪЧ**

Предложете готовия продукт на вашите близки. Задайте им следните въпроси:

1. Харесвате ли вкуса на изделието?

2. Харесвате ли външния му вид?

3. Бихте ли си купили, ако е на приемлива цена?

4. Бихте ли го препоръчали на ваши близки и приятели?

Общ брой отговорили : 4

Брой отговорили с „ДА“

1. 4

2. 4

3. 4

4. 4