

Название исследовательской работы: «Архангельские кулебяки»

Краткое описание проблемы: Мы с родителями часто покупаем в магазинах кулебяки с палтусом, так как любим эту рыбу больше. С каждым разом стоимость на кулебяки возрастает, эти наблюдения навели меня на мысль, а что если мы сами будем печь кулебяки, в какую стоимость обойдутся затраты на выпечку. Я решил провести сравнительный анализ и выяснить выгодно ли печь кулебяки.

Цель : выяснить затраты на выпечку кулебяк, высчитать себестоимость одной кулебяки и сравнить с ценами в магазинах.

Задачи :

1. Выяснить стоимость кулебяки с палтусом в магазинах г. Архангельске
2. Изучить перечень продуктов для выпечки кулебяки
3. Рассчитать затраты на продукты
4. Высчитать стоимость кулебяки

Гипотеза: кулебяки с палтусом, приготовленные в домашних условиях, будут вкуснее и дешевле.

Предмет: кулебяки с начинкой из палтуса

Методы: анализ, опрос, наблюдение, сбор информации из разных источников.

Описание результатов:

Для того, чтобы доказать выдвинутую мною гипотезу, я решила испечь кулебяки с палтусом. **На 12 штук потребуется** [2]: 1 стакан воды - 250 гр, 3,5 стакана муки высшего сорта – 560 гр, 2 чайных ложки дрожжей - 8 гр (в магазине пакет 12 гр) , 2 столовых ложки сахара – 50 гр, 1 чайная ложка соли – 10 гр, 4 столовых ложки растительного масла – 68 гр, 600 граммов филе палтуса, 2 небольшие репчатые луковицы – 300 гр.

1 кг муки стоит 50 рублей, для моих кулебяк мне требуется 560 гр муки – 28 рублей;

дрожжи пакетик 12 гр стоит 18 рублей;

соль 1 кг – 19 руб (для моих кулебяк потребуется 10 гр- 0.19 рублей);

Сахар 1 кг 66 рублей, а мне потребуется 50 гр – 3,3 руб.;

Растительное масло – 900 гр. Стоят 90 руб, мне потребуется 68 гр – 6, 8 руб;

Палтус 600 гр – 566,99 руб;

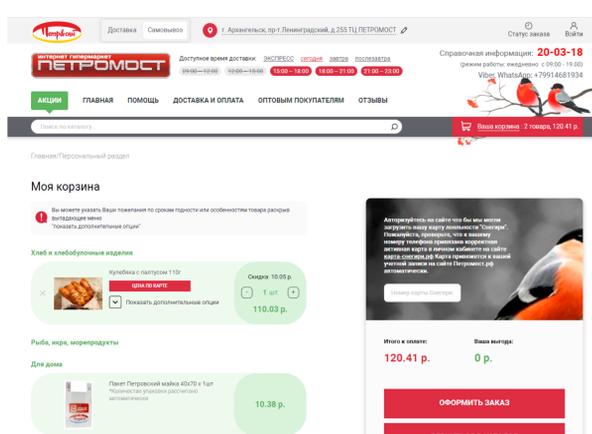
Лук 1 кг стит 28 руб, мне потребуется 300 гр – 8,4 руб

Весь этот набор продуктов обошелся мне 631, 68 руб.

Стоимость 1 кулебяки: 631,68: 12 = 52,64 руб.

После того, как я испекла и высчитала стоимость одной кулебяки, я решила сравнить свою цену и с ценами из магазинов и кулинарии.

В ТС Петровский кулебяка с палтусом стоит 110 руб, в магазине около моего дома кулебяка с палтусом стоит 97 руб, в кулинарии около маминной работы кулебяка с палтусом стоит 119 руб.



Наряду, с различными гамбургерами и пиццами, о которых знают все, русская кухня намного разнообразнее. Борщ, холодец, оливье, селедка под шубой – все национальные блюда не перечислить. Но самое любимое угощение в нашей семье – это пирожки с рыбой. В Архангельске открытые пирожки с рыбой называют кулебяками. Поэтому я им и присвоила название «Архангельские кулебяки».

В качестве начинки в Архангельске используют, в основном, треску или палтус. Треска в Архангельске самая популярная из рыб, и местные жители называют себя любя «трескаедами».

Выводы:

Цель моей работы достигнута. Я выяснила сколько стоит кулебяка с палтусом, приготовленная в домашних условиях. Из подсчетов легко увидеть, что цена будет отличать почти что в два раза, даже если в расчет брать затраты на газ. У нас газовая духовка (природный газ), поэтому стоимость затрат очень маленькая . В месяц мы платим 40-70руб. Выдвинутая мною гипотеза подтвердилась. Кулебяки с палтусом, приготовленные в домашних условиях вкуснее и дешевле.

Список источников:

- 1.в своей работе я использовала рецепт кулебяк взятый с сайта <https://mettiss.livejournal.com/4138119.html>
2. Перевод продуктов в граммы

Продукты	Вес продуктов в граммах			
	в стакане чайном	в стакане столовом (до края)	в столовой ложке	в чайной ложке
Вода	250	200	18	5
Варенье	330	270	50	17
Горох сухой	230	205	25	5
Дрожжи сухие	-	-	10	4
Желатин в порошке	-	-	15	5
Изюм	190	155	25	7
Какао-порошок	-	-	12	5
Кислота лимонная (крист)	-	-	25	8
Корица молотая	-	-	20	8
Коричь молотый	-	-	20	7
Крахмал	180	150	30	10
Крупа гречневая (ядрица)	210	165	25	7
Крупа манная	200	160	25	8
Крупа перловая	230	180	25	8
Крупа пшено	220	170	25	8
Крупа рисовая	240	180	25	8
Крупа ячневая	180	145	20	6
Кукурузная мука	160	130	30	10
Майонез	250	210	25	10
Мак	155	135	18	5
Масло (слив) растопленное	240	185	17	5
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло растительное	230	190	17	5
Мед	325	265	35	12
Молоко стуженное	300	250	30	12
Молоко сухое	120	100	20	5
Молоко цельное	250	200	20	5
Мука пшеничная	160	130	25	8
Сахарный песок	200	160	25	8
Сахарная пудра	180	140	25	10
Сливки	250	210	25	10
Сметана	250	210	25	10
Сода питьевая	-	-	28	12
Соль	320	230	30	10
Сухари молотые	125	100	15	5
Томатная паста	-	-	30	10
Уксус	250	200	15	5
Хлопья овсяные	100	80	14	4