



**JA
Bulgaria**

Member of
JA Worldwide



**GLOBAL
ENTREPRENEURSHIP
WEEK
BULGARIA**

**17-23
ноември
2025**

**СВЕТОВНА
СЕДМИЦА
НА ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВОТО**

*ПРЕДПРИЕМАЧЕСТВОТО Е
ЗА ВСЕКИ
#GEW2025*

17-23 НОЕМВРИ

www.jabulgaria.org

НАШАТА ОБЩНОСТ

Открит урок по предприемачество 4“в” клас

Програма :Нашата общност

Силата да бъдем заедно – нашата общност в действие.

Тема:

Понички със стевия – сладост без захар и бизнес с мисия.



A Member of JA Worldwide

Junior
Achievement®
Bulgaria

Сладки „О“ понички!

КРЪСТОСЛОВИЦА

1. Процес, при който се създава нещо ново и стойностно в бизнеса
2. Финансова печалба, получена след продажбата на продукт или услуга
3. Лице, което изпълнява задачи и получава възнаграждение от работодател
4. Пари, вложени с цел печалба в бъдеще
5. Платежен документ, чрез който се нареждва изплащане на сума
6. Организирана група от хора, която произвежда и продава стоки или услуги
7. Слособност на човек да поема рискове и да взема решения в бизнеса

Древен произход

Пърженото тесто се консумира по целия свят от векове. Археолозите са открили следи от пържено тесто в праисторическите селища на индианците и знаем, че древните римляни и гърци са се наслаждавали на подсладено пържено тесто.



Холандско влияние

Историята на поничките във вида, в който ги познаваме днес, води началото си от холандските имигранти в Ню Йорк през 17-и и 18-и век. Тези имигранти приготвят пържени тестени топчета, нарени „маслени питки“. Тези лакомства са били подобни на съвременните понички, въпреки че все още не са имали емблематичната пръстеновидна форма. Тестените топчета са били пълни с плодове и ядки, за да се гарантира, че центърът ще се изпече равномерно, както и останалата част от лакомството.



Британско влияние

В Англия през XVIII в., преди книгата на Ървинг, думата „поничка“ вече се използва за описание на малки кръгли сладкиши, като например джинджифилови ядки и ядки с подправки. Подобна рецепта за понички се появява в книгата на Уилям Елис от 1750 г. „Семейният спътник на селската домакиня“. Някои историци твърдят, че тези рецепти са донесени в Америка от английски имигранти и биха могли да повлияят на развитието на съвременната поничка.



Рецепта за понички:

Подукти:

- 2 яйца
- 200 мл прясно мляко
- 60 г разтопено масло
- 80 г кристална захар
- 400 г брашно
- 1 пакетче суха мая (7 г)
- Щипка сол
- Олио за пържене

Продукти:

- 2 яйца
- 200 мл прясно мляко
- 60 г разтопено масло
- 6–8 г стевия (еквивалент на ~80 г захар)*
- 400 г брашно
- 1 пакетче суха мая (7 г)
- Щипка сол
- Олио за пържене

Стевията, наричана още "медена билка", е известна на човечеството преди повече от 1.5 хиляди години, но съвременното човечество я открива съвсем скоро. *Stevia Rebaudiana* е „открита“ за съвременния свят от американския изследовател Антонио Бертони през 1905 година, но после отново е “забравена”



Използваема част на стевия-листа;
върхове.

Листата се събират през есента. Изсушават се, нарязват се и се съхраняват в буркани. Могат да бъдат смлени в блендер на прах. Сладостта на изсушените листа е по-голяма от свежите.



Производство на понички: фирма „Сладки „О“ понички

Индивидуално производство



Производство на поточна линия



Автоматична работа

Произвеждат се понички напълно автоматично - не е необходима допълнителна ръчна намеса. Нашите машини за понички са надеждни, високопроизводителни и лесни за употреба и почистване.

БЛАГОДАРЯ ЗА ВНИМАНИЕТО!

Изготвил: М. Болярска

Кл.р-л: 4 „в“ клас