

Мастер-класс «Солнечные блинчики»

Цель: Развитие навыков ручного труда. Полный цикл приготовления блинов.

Задачи: - развивать интерес к кулинарии;

- поддерживать семейные и национальные традиции;
- воспитывать культуру производства и потребления пищи;
- прививать ценность «труд».

Материалы и инструменты: продукты согласно классическому рецепту блинов, миски, венчики, блинницы, комплекты спец.одежды (фартук, головной убор), посуда для готовых блинов и сервировка стола к чаепитию.

Ход

1. Приветствие участников мастер-класса. Приглашение к совместной деятельности.
2. Дидактическая игра «Рецепт Солнечных блинов»
3. Замешивание теста (индивидуально или подгруппами) согласно рецепту, выученному в процессе предшествующего этапа.
4. Выпечка блинов на блиннице (погружная и /или стационарная).
5. Сервировка стола.
6. Чаепитие с испеченными блинами

Приложение

фото материалы: мастер-класс «Солнечные блинчики»



Мастер-класс «Вкусные вафли»

Цель: Развитие навыков ручного труда. Приготовление вафель.

Задачи: - развивать интерес к кулинарии;

- поддерживать семейные и национальные традиции;
- воспитывать культуру производства и потребления пищи;
- прививать ценность «труд».

Материалы и инструменты: продукты согласно классическому рецепту вафель, миски, венчики, комплекты спец.одежды (фартук, головной убор), электровафельница

Ход

1. Приветствие участников мастер-класса. Приглашение к совместной деятельности.
2. Подвижная игра «Месим тесто»
3. Замешивание теста (индивидуально или подгруппами) согласно рецепту, выученному в процессе предшествующего этапа.
4. Напоминание о технике безопасности.
5. Выпечка кондитерских изделий в электровафельнице.
6. Чаепитие в группе

Приложение

фото материалы: мастер-класс «Вкусные вафли»



Мастер-класс «Полезные сладости»

Цель: Развитие навыков ручного труда. Приготовление конфет из сухофруктов.

Задачи: - развивать интерес к кулинарии;

- поддерживать семейные и национальные традиции;
- воспитывать культуру производства и потребления пищи;
- прививать ценность «труд».

Материалы и инструменты: сухофрукты, орехи, мед, сахарный сироп, миски, разделочные доски, ножи, одноразовые перчатки, комплекты спец.одежды (фартук, головной убор), оборудование для демонстрации (квиз).

Ход

1. Приветствие участников мастер-класса. Приглашение к совместной деятельности.
2. Квиз «Сладкая история» о традициях производства десертов и сладких лакомств.
3. Выбор и подготовка ингредиентов для конфет.
4. Нарезка ингредиентов, смешивание в индивидуальной таре.
5. Добавление по мере необходимости склеивающей основы (мед/сироп)
6. Формование конфет (в руках)
7. Упаковка готовых изделий в слюду, полиэтилен. / организация дегустации.

Приложение

фото материалы: мастер-класс «Полезные сладости»

