



А у нас в гостях...



В дошкольном возрасте особое значение для полноценного развития детской личности приобретает приобщение к миру взрослых, знакомство с их трудом. В нашей группе 19 апреля состоялась встреча. Гостем группы стал шеф повар ресторана «Горная Аптека», папа Леры Бессоновой, Вячеслав Сергеевич.

Из его рассказа дети узнали о профессии повара, о предметах – помощниках, о здоровой и полезной пище, о том, какие продукты наиболее полезны и необходимы человеку каждый день.

После беседы Вячеслав Сергеевич предложил детям самим приготовить и украсить пряники. Для работы он приготовил имбирное тесто, цветную глазурь, формочки, скалки.

Дети самостоятельно раскатывали тесто скалкой и вырезали печенье при помощи формочек.





Готовое печенье
испекли на кухне.
Спасибо поварам
детского сада, за
помощь.



Пока печенье запекалось,
Вячеслав Сергеевич,
рассказал о цветной
глазури, из каких продуктов
готовят, для чего
необходимо ее
заливать в
кондитерский
мешочек.





Печенье испеклось.



Ребята получили возможность создать свой кулинарный шедевр и с огромным удовольствием расписывали пряники кондитерской глазурью



Вот такая красота у нас получилась.



Детям очень понравилась встреча с поваром. А печенье, сделанное собственными руками, оказалось вкуснее всего на свете. Ребята с удовольствием сами полакомились печеньем и угостили сотрудников детского сада



Предлагаем Вашему вниманию рецепт имбирного печенья.

Тесто:

Мед – 200 гр.

Сода пищевая - 6 гр.

Соль - 3гр.

Корица, имбирь молотый – 10 гр.

Сахар – 200 гр.

Масло сливочное – 200 гр.

Мука – 620 гр.

Глазурь: 1 белок,
сахарная пудра – 200 гр.

Выпекать при температуре 180 градусов, 7-8 минут.

Такие встречи способствует развитию представлений о профессиях, их значимости, ценности каждого труда.



**Замечательная вышла встреча!
Огромное спасибо Вячеславу Сергеевичу
за интересный рассказ, и организацию
в проведении замечательного мастер-класса!**