



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ДЕТСКИЙ САД КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА №77

КРЫШЕЧКА

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

*Краткосрочный проект с участием детей, родителей и воспитателей средней группы №4 «Знайки» на тему:
«Кулинарные шедевры на обычной кухне»*

*Воспитатели: Погорелая О.А.
Рибалка Е.С.*

*Мини-проект в средней группе:
«Кулинарные шедевры на
обычной кухне!»*



Участники проекта: дети,
родители и, конечно...
воспитатели средней группы №4
«Знайки» Ольга Андреевна и
Елена Сергеевна.





Откроем словарь иностранных слов или малый академический словарь и прочитаем, что же такое шедевр? Шедевр (от фр. – главный труд) – оценочная эстетическая категория, означающая принадлежность рассматриваемого предмета к некой высшей степени совершенства: уникальное, непревзойдённое творение, непревзойдённое достижение искусства, мастерства.

Наша первая копилочка рецептов

Оладьи
2 стакана банана
1л. пива
150гр. кофе
2 яйца
Рисовое цельнозерновое мука
Разрыхлитель 3-5гр.
Бананы и яйца смешивать
пшеничным крахмалом, добавить
остаточные ингредиенты и
добавить все до однородной массы.
На разогретую сковородку
налить столовой ложкой тесто.
Выложить на оладьи любые
замороженные ягоды и сверху
вылить еще пол столовой ложки
теста. Обжарить с двух сторон
до румяной корочки.

18:43
taty.ru/menengoo
меренгового рулета.

Тебе понадобится: 5 яиц, белок 2 ч.л., лимонного сока 1 мл, сливочн. слив. 200 г, сахар 200 мл 33% сливок 1 ст.л., крахмал 200 г, маскарпоне 2 ст.л., заморож. ягоды, лосос.

Приготовление: Взбей белки с солью до пыльных пиков и постепенно добавь сахар. В конце добавь крахмал и лимонный сок, взбей еще раз и выложи массу на противень. Запекай корж в духовке около 20-25 минут при 170 градусах, и дай остыть.

Взбей маскарпоне, сливки и сахарную пудру до густоты. Переверни корж, смажь этим кремом и разложи сверху ягоды или другую начинку. Сверни рул по меренговый рулет и отправь его на несколько часов в холодильник.

5. Меренговый рулет с
Мы используем только сладоринг и начинку
Сладоринг: [https://www.taty.ru/menengoo](#)

18:43
4. Меренговый рулет с маскарпоне

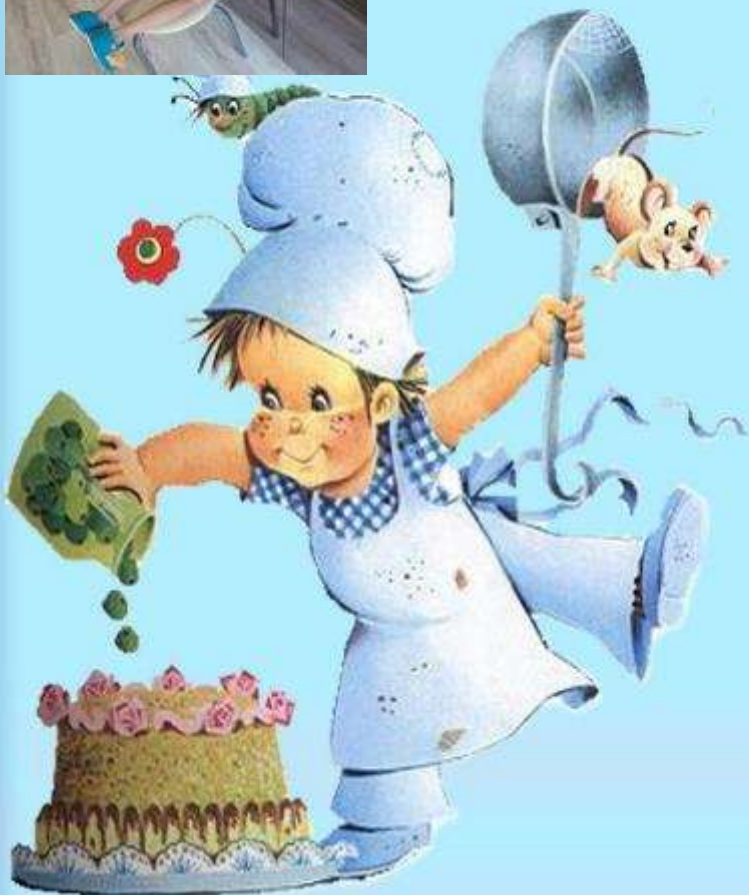


Начинка и в верху жирный маскарпоне
приправлю сливками для начинки
меренгового рулета.

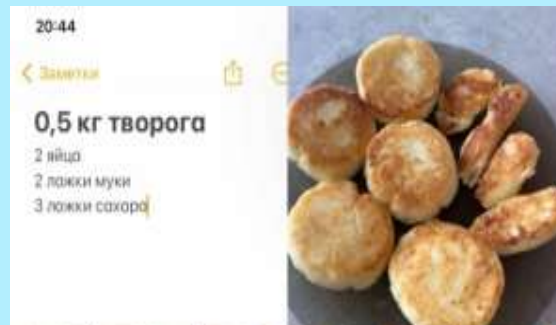
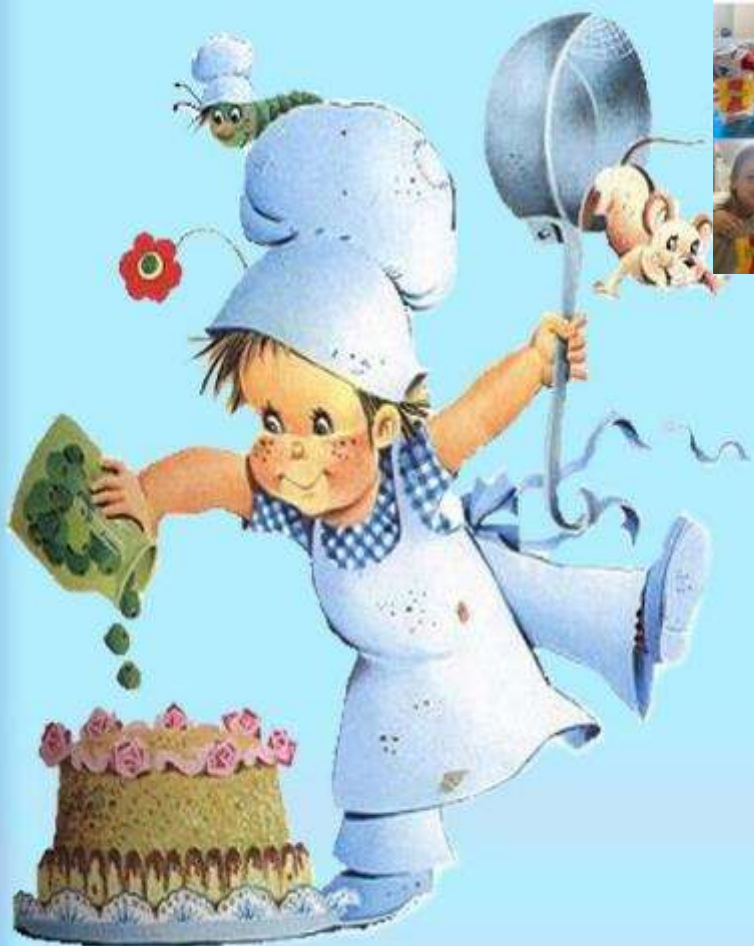
Тебе понадобится: 5 яиц, белок 2 ч.л., лимонного сока 1 мл, сливочн. слив. 200 г, сахар 200 мл 33% сливок 1 ст.л., маскарпоне 200 г, сливочное масло 2 ст.л., заморож. ягоды.



С мамой, папой мы – творим, угостить друзей хотим!



Интересная игра: на кухне мама, папа, я!



*Вместе с братом мы
играем и на кухне
успеваем! Папе любим
помогать и шедевры
создавать!*



Я - стараюсь! Я – тружусь! Я - оладьями, горжусь!





*Поспешите,
стол накрыт,
Ваш проверим
аппетит,
Всех на славу
угостим
И добавку
всем дадим*



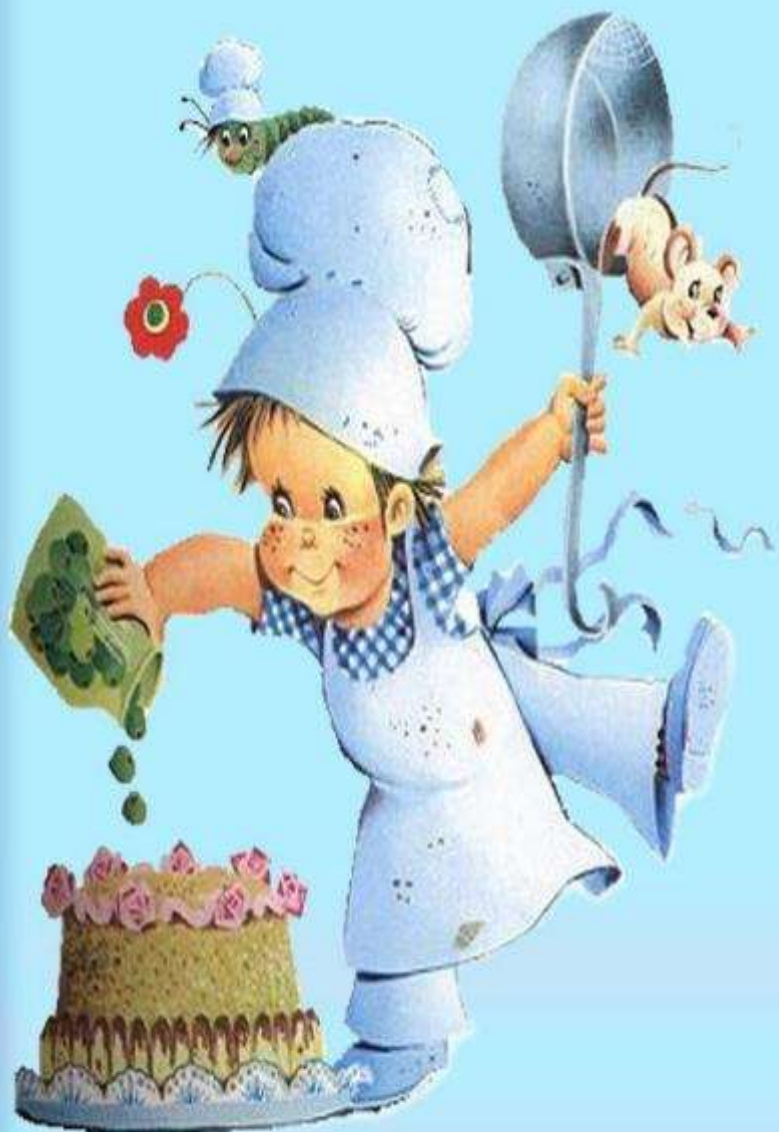


Ингредиенты

Кефир - 250 г
Мука пшеничная - 200 г
Яйцо куриное - 1 шт.
Сода - 1 ч.л.
Сахар - 2 ст.л.
Соль - 1 щепотка
Ванильный сахар - 10 г
Растительное масло - 2 ст.л.

*Я оладий напеку: папу, маму и
сестру, непременно, угощу!*

У Мишутки – День Рождения! Надо делать – угощение!



*Для того чтоб
подкрепиться,
нам салатик
пригодится!*





*С мамой вместе мы
трудились,
угощением
гордились!*



Мы сегодня повара. Повар – мама, повар – я!



Игра – наиболее доступный для детей вид деятельности, способ переработки полученных из окружающего мира впечатлений, знаний. В игре ярко проявляются особенности мышления и воображения ребёнка, его эмоциональность, активность, развивающаяся потребность в общении.

Характерным для игр, особенно, сюжетно-ролевых, является наличие двух видов отношений между детьми: воображаемых, соответствующих сюжету, роли, и реальных отношений участников совместной игры. Игра – подлинная социальная практика ребёнка, его реальная жизнь в обществе сверстников.

Игра – ведущий вид деятельности детей дошкольного возраста.

*Любим мы в саду играть и друг друга –
угощать!*



А у нас сегодня в группе будет новая игра: все девчонки – поварищи, а мальчишки – повара!





Итальянское печенье

бискотти

Ингредиенты

Мука пшеничная – 280 г

Сахар – 150 г

Масло сливочное – 120 г

Яйцо куриное – 2 шт.

Миндаль – 120 г

Изюм – 120 г.

Грецкий орех – 120 г

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Соль – щепотка





*Полчаса пирог печётся.
Он шарлоткою зовётся!
Ну, ещё минут пяток –
И готов у нас пирог!*



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

