



МАСТЕР-КЛАСС „МАЛЕНЬКИЙ ПЕКАРЬ“

ПОДГОТОВИЛА:
ВОСПИТАТЕЛЬ
ДВОЕНОСОВА О.В
ГБОУ ШКОЛА 504
ДО ЖЕМЧУЖИНКА
06 АПРЕЛЯ 2020

Уважаемые родители

Предлагаю вам с детьми испечь пирог. Дети очень любят помогать мамам, особенно когда это касается вкусняшек.

А процессы для детей совсем не сложные, будет весело и вкусно.

Итак, начнём.



Прежде чем начать готовить наш пирог, мы должны тщательно вымыть руки с мылом



Выкладываем все
продукты для нашего
пирога:

Мука, яйца, майонез,
сметана, разрыхлитель,
капуста, соль



Разбиваем 3
яйца. Вручаем
Поварёнку
вилку, пусть
взбивает яйца



Добавляем в наши
взбитые яйца 5
столовых ложек
майонеза и малыш
сам перемешивает
яйца с майонезом.



Добавляем теперь
5 столовых ложек
сметаны,
Поварёнок дальше
продолжает мешать
смесь для нашего
пирога



Затем добавляем 6
столовых ложек муки,
и 1 столовую ложку
разрыхлителя.

Помогаем Поварёнку
вмешать муку в массу
для пирога.

После этого тесто
должно получиться
таким:



Теперь мы нарезаем нашу капусту, это и будет начинка для нашего пирога.



Немного солим,
перекладываем
капусту в
глубокую посуду
и отдаем ее
Поварёнку, пусть
немного ее
помнет.

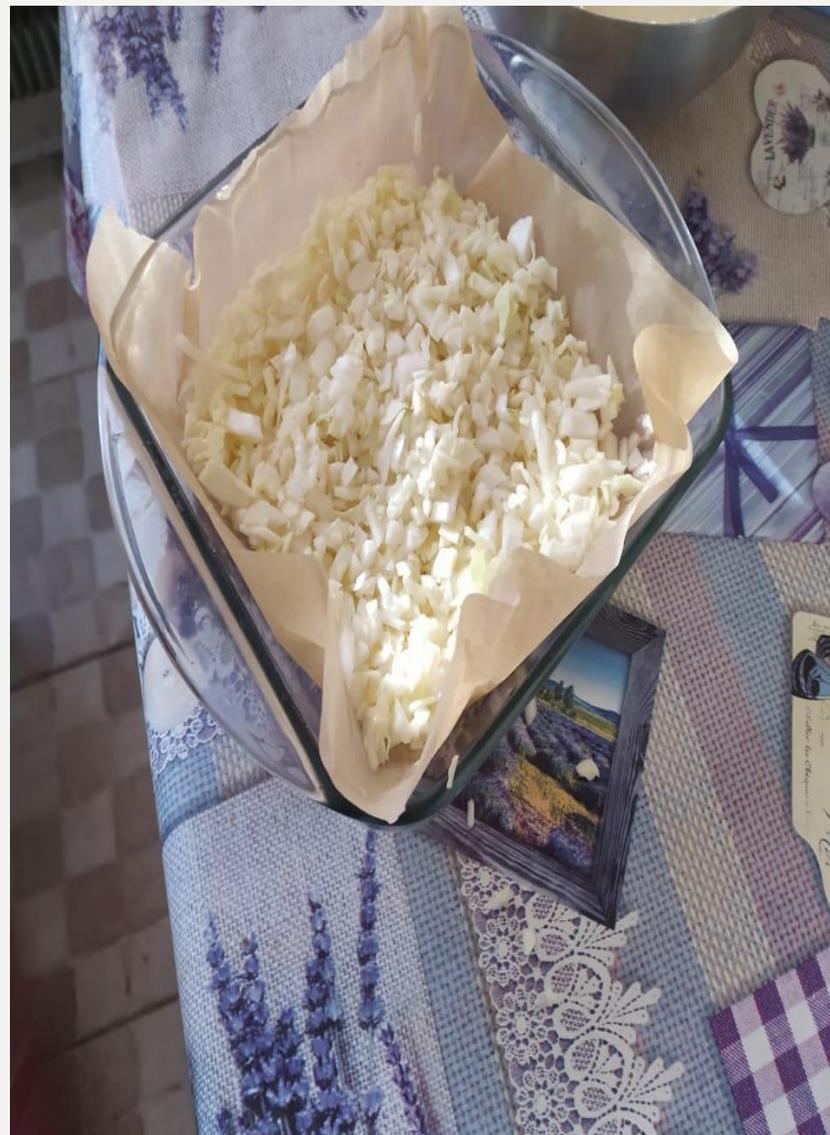


Берем форму для запекания, пекарскую бумагу. Смазываем бумагу маслом.



Помогаем
Поварёнку влить
небольшое
количество теста
на форму.

Поручаем
малышу
переложить в
форму всю
нарезанную
капусту.





Заливаем
вместе в
Поварёнке
оставшееся
тесто в форму.



Разогреваем духовой шкаф до 180 гр. И ставим наш пирог выпекать на 40 минут.

Вот что у нас получилось!

Приятного аппетита!

Наши поварята!



