



# 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  
Поварённом  
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!









