

Web-квест

Старая сказка на новый лад

КРАСНАЯ
ШАПОЧКА



Здравствуй, мой друг! Приглашаю тебя и твоих родителей поиграть в игру. Будем путешествовать вместе по сказочной стране и помогать моим друзьям? Согласен, тогда нажимай на стрелочку.





Пись
мо

Жила - была в одной деревне маленькая девочка, такая хорошенькая, что лучше ее и на свете не было. Звали ее – Красная Шапочка! Однажды, птичка принесла ей письмо. Нажми на письмо, чтобы его прочитать.



**«Здравствуй, внученька!
Приглашаю тебя на свой
день рождения! Я очень
тебя жду и хочу, чтобы ты
помогла мне испечь
яблочный пирог. Только
вот яблок у меня нет.
Пожалуйста, принеси мне
их.»**



**Красная шапочка отправилась
в путь и на лесной полянке
повстречала зайчика.**

**Ты почему
зайчик
плачешь?**

**Да как мне не
плакать,
потеряли мы с
друзьями
хвостики.
Помоги нам,
Красная
шапочка.**



**Помоги зайке и его друзьям найти хвостики .
Назови чей хвостик и проверь себя, щелкнув два раза.**



**Зайка, а ты не
знаешь где
растут
яблоки?**



**Зайка отправил Красную шапочку на
полянку.**



На полянке Красная шапочка встретила Медведя, он ей и говорит: «Как хорошо что я тебя встретил, помоги мне собрать ягоды. Положи в лукошко 5 ягод малины, 3 ягоды клубники, 1 ягоду черники, 4 ягоды ежевики, 2 ягоды брусники. Нажимай на ягодки и считай их.



Проверь себя, нажми на стрелочку».

1 

2  

3   

4    

5     

Я иду к бабушке в гости, чтобы помочь ей испечь яблочный пирог. Но не знаю где растут яблоки и как приготовить тесто.

Хочешь узнать, нажми на стрелочку.



Чтобы узнать, как растут яблоки и как получается тесто, вам нужно перейти по ссылкам и превратиться в юных садовников и кондитеров.

<http://www.youtube.com/watch?v=N-jqNGAL0ZQ>
(кондитеры)

<http://www.youtube.com/watch?v=1G68t6TpJXU>
(садовники)

После этого, вернитесь в игру, чтобы помочь Красной шапочке.



Здравствуй,
Красная шапочка. Я
знаю зачем ты
пришла. Но чтобы
получить яблоки ты
должна отгадать мои
загадки. Назови
деревья и с каких
деревьев эти
листочки и плоды?





Последовательность приготовления

- Маргарин растереть с сахаром.
- Добавить яйца, соду, лимон.
- Всыпать муку и быстро замесить тесто.
- Тесто раскатать по величине противня толщиной 8-10 мм.
- Перенести на противень, проколоть в нескольких местах вилкой, смазать яйцом.
- Выпечь до полуготовности
- Яблоки вымыть, нарезать на дольки, разложить на корж, сверху посыпать сахаром и корицей.
- Печь при температуре 220 градусов 10-15 мин.
- Во время выпечки пирога сервировать чайный стол.

• ПРИЯТНОГО ЧАЕПИТИЯ!

Рецепт теста

300 гр. (2,5 ст.) муки
200 гр. масла
100 гр. сахарной пудры
1 яйцо
0,5 лимона

