

Проект «Рождественское печенье».

Актуальность – При большой занятости родителей, дети привыкли к тому, что продукты покупают в магазинах, хлеб, булочки, печенье, вафли. А ведь совсем недавно все это многие готовили самостоятельно, находили на это время, делились рецептами и приглашали на угощение. При использовании простых продуктов можно творить настоящие шедевры, интересно провести время и угостить друзей вкусным печеньем пригласив на чай.

Тип проекта – творческий.

Продолжительность – краткосрочный 1 неделя.

Возраст детей - 4-7 лет.

Цель: формировать у детей знания о правилах приготовления печенья из песочного теста, познакомить с процессом замешивания теста и его выпеканием.

Задачи:

1. Учить готовить печенье из теста (замешивать тесто, раскатывать скалкой, пользоваться формочками для вырезания форм печенья).
2. Развивать мелкую моторику рук, зрительное и слуховое внимание.
3. Воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу.
4. Доставить радость от необычной деятельности и угощения мам и друзей, укреплять проявление добрых чувств и отношений.
5. Приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности.

Проблема:

- форма
- эстетичность
- технология изготовления
- продукты
- питательная ценность
- время приготовления
- стоимость
- оборудование

Предварительная работа:

- Беседы на тему «Кухня и работа повара в детском саду»; «Как я помогаю дома маме».
- Дидактические игры: «Угадай профессию», «Найди предмет», «Кому что нужно», «Угадай на вкус», «Сравни по форме», «Угадай по описанию», «Придумай узор для печенья», «Придумай форму печенья»
- Сюжетно - ролевые игры: «Кондитерский магазин», «Семья», «Дочки матери», «У нас гости».
- Аппликация на темы: «Украшь печенье», «Торт на день рождения».
- Экскурсия на кухню детского сада. Наблюдение за трудом повара, приготавливающего печенье на ужин.

Работа с родителями:

- Наблюдение и посильная помощь родителям на кухне дома.
- Домашнее задание для родителей: через сеть интернет дать детям информацию о том, кто печет кондитерские изделия, из каких продуктов и как;
- Найти картинки, фотографии, рисунки с изображением печенья;

Материалы и оборудование: миска, ложка, сито, скалка, формочки для вырезания печенья, продукты для теста по рецепту, схемы приготовления теста, фартуки для детей.

Результат: С пользой и интересом проведенное время, расширение кругозора, приобретение новых навыков, самостоятельно приготовленное вкусное песочное печенье, которого хватило на угощение для родителей, и всех гостей.

Приложение к проекту «Пряничный домик»

Что такое «Талань»? У каждого талановца и таланёнка будет свой ответ на этот вопрос, но как же приятно слышать, что всё чаще в их ответах звучит слово «дом». Каждый представляет его по-своему: разные цвета стен, разные формы окон, разные двери... Мы решили дать волю детской фантазии и построить самый настоящий дом «Талань». И не простой, а пряничный;)

Это оказалось очень весёлым и увлекательным занятием! А как мы это сделали? Что ж, мы с радостью поделимся с вами нашим «семейным» рецептом!

Для теста нам потребуется:

2 яйца
250 гр. сахарной пудры
250 гр. сливочного масла комнатной температуры
500 гр. муки
4 чайные ложки корицы
2 чайные ложки имбиря
2 чайные ложки мускатного ореха

Для глазури:

100 гр. яичных белков
200 гр. сахара
0,5 ч ложки лимонного сока

Для "клея":

40 гр. воды
100 гр. сахара

1. Яйца смешиваем с сахарной пудрой
2. Добавляем просеянную муку и специи
3. Затем, сливочное масло комнатной температуры
4. Вымешиваем однородное тесто, скатываем в шар и убираем в холодильник на час.
5. Пока тесто в холодильнике, вырезаем шаблон домика (см на стр....)
6. Через час достаём тесто, раскатываем пласт толщиной 5-7 мм и вырезаем детали домика. В итоге должно получиться 6 частей.
7. На передней стене нашего домика можно вырезать окошки и продавить дверь.
8. Выкладываем полученные части на противень, застеленный бумагой для выпечки. В окошках можно сделать красивые яркие стёкла! Для этого раздробите леденец и засыпьте немного в оконные проёмы.
9. Отправляем наши заготовки в разогретую до 180 градусов духовку на 15-20 минут!

Когда заготовки остынут, можно приступать к украшению! Для этого, приготовим глазурь!

Нам понадобится:

100 гр. яичных белков
200 гр. сахара
0,5 ч ложки лимонного сока

Наливаем в большую кастрюлю воды и доводим до кипения. В жаропрочной (железной или стеклянной) ёмкости 100 гр. яичных белков и 200 гр. сахара. Нагреваем на водяной бане, постоянно помешивая до полного растворения сахара (это можно проверить, макнув палец в смесь и перетерев её двумя пальцами. Если кристаллы сахара не ощущаются, можно снимать с бани). Добавляем лимонный сок (для блеска), взбиваем нашу смесь миксером на большой скорости, пока глазурь не станет тягучей. Теперь глазурь можно поделить на части и добавить разные красители или оставить глазурь белой.

Перекладываем глазурь в кондитерские мешки (можно заменить их на одноразовые плотные пакеты или мультифоры), «хвост» завязываем резинкой или просто в узел.

Теперь самое интересное: украшаем! И...тут мы советовать ничего не будем, проявляйте фантазию, веселитесь и получайте удовольствие!

Когда глазурь высохнет, займитесь «клеем»:

Для этого лучше взять кастрюлю с широким дном или сковороду. Сахар заливаем водой и варим, помешивая, пока не начнет густеть. Окунаем детали домика в карамель той частью, где будет шов, и склеиваем домик (крышу промазываем ложкой по краям). Главное работать быстро, потому что карамель моментально схватывается!

Домик готов!