Сюжетно-ролевая игра

**Печенье «Вкусные фигурки»**

Цели:

- Закрепить знания детей о кондитерских изделиях;

- Упражнять в замешивании и раскатывании теста, вырезании из него фигурок;

Дать понятие о разных видах теста;

Воспитывать дружеские отношения, аккуратность, самостоятельность.

*Продукты:* 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 грамм сливочного масла.

Оборудование: Миска, для теста, два мерных стакана, разделочные доски, скалки, формочки, лопатка, противень, полотенце.

Занятие:

*Воспитатель:* Ребята к нам сегодня придут в гости наши мамы и бабушки, а когда приходят гости, гостеприимные хозяева угощают чаем гостей. Давайте к чаю постряпаем печенье: «Вкусные фигурки»?

*Дети:* Давайте.

*Воспитатель:* Отгадайте, какие продукты нам нужны для печенья.

Без этого продукта, ребята, никуда.

Чтобы испечь нам что-то, всегда нужна …(мука).

Белый а не снег, крупинками, а не соль.

Сладок, а не конфета. (Сахар)

Сначала нужно смешать 200 грамм сливочного масла с 1 стаканом сахара. Затем постепенно добавлять в тесто муку. Все тщательно вымесить и раскатывать. Очень важно соблюдать последовательность в замешивании теста. Тесто бывает дрожжевое – для пирогов, пельменное – для пельменей и чебуреков, слоёное и песочное для тортов и пирожных. А какое у нас тесто?

*Дети:* Песочное.

*Воспитатель:* Почему вы так решили?

*Дети:* нет дрожжей. Кладётся сода.

*Воспитатель:* Как называют людей, которые работают с тестом?

*Дети:* Кулинарами. Воспитатель: Чем можно раскатать тесто?

*Дети:* Скалками.

*Воспитатель:* А ещё чем?

*Дети:* Бутылкой с холодной водой или стеклянной

*Воспитатель:* Раскатывать кусочки теста надо одинаковой средней толщины, потому что тонкие сгорят, толстые не пропекутся.

Дети проверяют толщину теста пальчиком. Затем вырезают разные фигурки и выкладывают на смазанный маслом противень печенье. Повар ставит противни на 20 минут в духовку.

Проводится чаепитие.