ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ МАМЫ.

В. Кто любовью согревает,

Всё на свете успевает,

Даже поиграть - чуток,

Кто тебя всегда утешит,

И умоет, и причешет,

В щёчку поцелует – чмок

В. А кто знает, какой праздник приближается

Д. День матери

В. День матери у нас в стране отмечается в последнее ноябрьское воскресенье. В этот день в отличие от 8 марта поздравляют только матерей

Мама – самое прекрасное слово на земле. Это первое слово, которое произносит человек, и оно звучит на всех языках мира, одинаково нежно.

Мама – самый дорогой человек на свете. От маминой улыбки нам становится светло, радостно, спокойно на душе.

И сколько бы ни было нам лет пять или пятьдесят, нам всегда нужна мама, ее взгляд, ее ласка, ее забота.

В. Ребята, а вы помогаете своим мамам?

Д…..

В.А в чём заключается, ваша помощь?

Д…..

В.Всегда старайтесь слушаться своих мам. И всегда помогать им во всех делах. Пусть небольшую помощь, но оказать. Ведь недаром говорят «Маленькое дело, лучше большого безделья».

Вот и мы сегодня с вами сделаем «Маленькое дело» сами испечём песочное печенье «Чудные фигурки» и напоим чаем с печеньем своих мамочек.

Какие же продукты войдут в состав нашего печенья, а чтобы узнать вам надо будет отгадать загадки.

1.Без этого продукта

Ребята, никуда

Чтобы испечь что – то

Всегда нужна (Мука)

2.Нашёл шар разбил его,

Увидел серебро и золото (Яйцо)

3.Белый, а не снег

Крупинками, а не соль

Сладок, а не конфета (Сахар)

4. Он и «Провансаль»

И «Ряба»

И «Оливковый» (Майонез)

5. Чтобы тесто пышным было,

Мама в смесь ту положила

Белый, горький порошок,

Ты не ешь его дружок (Сода)

6.В народе говорят

Им кашу не испортишь (Масло)

7. Меня одну не едят,

А без меня мало едят (Соль)

8. В пену я взобью легко, яйца, масло, молоко. Что это?

В. Прежде, чем приступить к замешиванию теста. Мы сначала рассмотрим технологическую карту т.е установим последовательность действий, что зачем мы будем выполнять.

1.Взбить яйца с сахаром в пышную массу.

2.Муку перетереть со сливочным маслом в крошку.

3.Смесь яиц и сахара влить в муку. Перемешать

4.Затем добавить соль, соду, майонез.

5.Замесить тесто

6.Раскатать тесто

7.Вырезать формочками различные фигурки.

По первому пункту при взбивании яиц с сахаром рассказать о миксере.

1.Перед началом работы, нужно проверить целостность шнура, чтобы не был перекручен.

2.Вставить лопасти, до упора (щелчка)

3. Прежде чем включать проверить, чтобы кнопка пуск стояла на 0.

4.Вставить лопасти в чашку с яйцами и сахаром

5.Нельзя в рабочем состоянии поднимать вверх, чтобы он не работал в холостую.

6.Руками трогать нельзя, движущиеся часть миксера.

7.Включить кнопку пуск

8.По окончанию работы выключить.

Замешивает тесто воспитатель. По ходу проводится беседа.

В. Какое тесто мы с вами замешиваем

Д.Песочное

В.Песочное тесто богато маслом, поэтому рассыпчатое.

В.Какое ещё бывает тесто?

Дрожжевое (для пирогов, булочек, ватрушек)

Пельменное (для пельменей, вареников, чебуреков)

Слоёное (для тортов и пирожных)

Как называют людей, которые работают с тестом (кулинарами, кондитерами)

*Физминутка*

Хотите я вам открою один секрет, чтобы мама никогда не болела надо говорить ей много хороших и ласковых слов.

Слов. игра. («Положи своё» слово в шкатулочку)

Мама «какая?» (Родная,дорогая,любимая,добрая,ласковоя,нежная,заботливая,красивая, хорошая, трудолюбивая, рукодельная, умная, весёлая и т.д)

Вот мы и замесили тесто.А сейчас мы с вами разделимся на 4 группы (у каждого лежит кусок теста, скалка, формочки). Дети расходятся к своим столам выбирают бригадира (он раскатывает тесто), затем дети выдавливают формочками. Всё складывают на разнос и уносят на кухню печь.

В. Будь, дружок, внимателен

Этот праздник знай

И всегда в День матери

Маму поздравляй