**Семейная кулинарная мастерская – мастер - класс.**

**Сырные цыплята**

1. Сделать вместе с ребенком сырных цыплят.
2. Предварительно отварить 5 яиц. Пусть ребенок очистит их от скорлупы, а взрослый аккуратно, чтобы не поломать белки, разрежет яйца пополам. Половинки белков отложить в сторону.
3. Желтки размять вилкой, добавить 100 г сыра, 20 г сливочного масла и немного майонеза. Массу хорошо перемешать.
4. Половинки яичных белков разложить на украшенную зеленью тарелку. Из получившейся массы скатать шарики – « туловища» вылупившихся из яиц цыплят и положить их в белки. «Головки» цыплят пусть скатает ребенок и уложит сверху «туловищ».
5. Из корочек черного хлеба или кусочков маслин цыплятам сделать «глазки», а клювики из отварной морковки. Если предположить, что это не цыплята, а какие – то другие птицы, можно «посадить» их в «гнездо» из отваренных соцветий цветной или корейской капусты.

**Картофельные пирожки.**

1.Картофель сварить в мундире и, не остужая, очистить, а затем размять. К полученной массе прибавить муку, яйцо и соль по вкусу, замесить тесто, раскатать его в пласт и разделить на прямоугольники.

2.Ребенок может помогать раскладывать фарш и лепить пирожки: в центр каждого прямоугольника выложить небольшое количество заранее приготовленного фарша, защипнуть края.

3.Жарить пирожки в растительном масле на разогретой сковороде до образования румяной корочки.

Компоненты: картофель – 5 шт., яйцо куриное – 1шт., фарш (мясной, грибной, рыбный или овощной), мука – 2 ст. ложки, масло растительное, соль по вкусу.

**Фигурное песочное печенье.**

1.Приготовить тесто: растопить пачку маргарина (250 г) и остудить. Добавить 2 стакана сахара,3 яйца, пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки разрыхлителя для теста. Все хорошо перемешать и всыпать 2,5 – 3 стакана муки. Вымешанное тесто должно быть эластичным.

2. раскатать кусочек теста в пласт толщиной5-7мм. Как теперь может помочь ребенок?

3.Дать ребенку формочки для печенья – пусть выдавливает фигурки и аккуратно перекладывает их на выстланный бумагой лист. Можно скатать маленькие шарики и «колбаски» для их украшения.

4. Из теста можно слепить и выпечь своих собственных «невиданных зверей».

Выпекать печенье в духовке на среднем огне до золотистого цвета.

**КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ РОДИТЕЛЬСКОГО КЛУБА**

**« Ставим тесто для пасхального кулича»**

Задачи:

- познакомить с технологией приготовления теста для пасхального кулича;

- помочь родителям поделиться своим опытом;

- научить лепке знакомых изделий из теста, определяя последовательность работы с ним, повторяя поварские действия (вымесить, раскатать, вырезать);

- учить родителей и детей действовать совместно, планировать деятельность, обсуждать замысел, делить обязанности;

- вызвать интерес к совместной деятельности.

Оборудование: стол, продукты, необходимые для замешивания теста (смесь муки, соли, воды и масла); материалы для лепки.

Перед началом встречи воспитатель надевает фартук и косынку. Стол в группе оформлен как кухонный, расставляет на нем продукты, необходимые для замешивания теста.

Воспитатель. Какой приближается праздник? Что обязательно бывает на пасхальном столе? Какие продукты нужны, чтобы приготовить тесто для кулича? (Дети отвечают.)

- Занятие будет посвящено приготовлению теста. (Во время занятия мама с ребенком готовят опару.) Воспитатель подзывает детей к столу, раздает им фартуки, поварские шапочки и косынки, спрашивает о том, что они видят на столе.

Загадывает загадки: Без рук, без ног

на стену ползет.

(опара, дрожжи.)

Нашел я шар, разбил его,

Увидел золото и серебро.

(яйцо)

Чисто, да не вода,

Клейко, да не смола,

Бело, да не снег,

Сладко, да не мед.

От рогатого берут, малым деткам дают.

( молоко)

Стоит цвет-

Всему миру свет.

(Пасха)

Рассказывает о природе дрожжей. Называет продукты, которые дополнительно добавляются в куличное тесто. Дает детям возможность познакомиться с видом и запахом кулинарных специй, рассказывает об их природе. Вместе с детьми и родителями замешивает тесто. Каждому желающему дает возможность потрогать и помесить его. Во время замешивания рассказывает о пасхальных традициях ( проращивание травы, покраска яиц, надевание новой одежды – обновление земли, новый расцвет, природа воскресает от зимнего сна и обновляется облик человека).

Родители рассказывают о своих пасхальных традициях в семье.

Готовое тесто дети с родителями режут и забирают домой, приносят на следующий день выпечку на пробу.

После совместного приготовления натурального теста воспитатель дает детям и взрослым заранее приготовленную смесь муки, соли, воды и масла. Предлагается сделать разнообразные изделия для игры (сухари, баранки, сушки, пряники, ватрушки, рогалики, пирожки, коврижки, коржики, крендели, калачи, плетенки…) и запечь их в духовке, по возможности повторяя поварские действия (замесить, раскатать, вырезать и т.д.).

Воспитатель сам запекает приготовленные детьми изделия, после чего они расписывают и украшают их на последующем занятии. Готовые изделия дети используют в сюжетных играх.