

Департамент образования Администрации г. Екатеринбурга
Управление образования Ленинского района
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение -детский сад № 195

620149 г. Екатеринбург ул. Громова, 144а, тел. 240-72-72, 240-93-00,
e-mail: mdou195@eduekb.ru, www.195.tvoysadik.ru

Мастер класс совместно с мамами «Печенье для наших мам»

Составила: Лопаткина Е.И

Екатеринбург
«Печенье для наших мам».

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 (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, укреплять проявление добрых чувств и отношений.

5. Приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности.

Ход занятия:

Организационный момент. Воспитатель загадывает загадку:

Кто любовью согревает,

Все на свете успевает,

Даже поиграть – чуток,

Кто тебя всегда утешет,

И умоет, и причешет,

В щечку поцелует – чмок (мама)

Воспитатель: Ребята, а кто из вас знает, какой праздник приближается?
(День мамы).

Мама - самый дорогой человек на свете. От маминой улыбки нам становится светло, радостно, спокойно на душе. И сколько бы нам ни было лет, пять или пятьдесят, нам всегда нужна мама, ее взгляд, ее ласка, ее забота.

Ребята, а вы помогаете своим мамам? (ответы детей)

Воспитатель А в чем заключается, ваша помощь? (ответы детей)

Воспитатель Всегда старайтесь слушать своих мам. И всегда помогать им во всех делах. Пусть небольшую помощь, но оказать. Ведь недаром

6. Мы на хлеб его намажем
И добавим к разным кашам.
Кашу не испортят точно
Бело-желтые кусочки. (Масло)

7. Меня одну не едят,
А без меня мало едят. (Соль)

Воспитатель Прежде, чем приступить к замешиванию теста, мы посмотрим презентацию, т.е. последовательность действий, что зачем мы будем выполнять.

1. Просеиваем пшеничную муку через мелкое сито.
2. Добавим к нему нужное количество сахарного песка, соли, соды
3. Отправим в миску размягченное сливочное масло или же сливочный маргарин.
4. Добавляем туда же одно куриное яйцо. Смешиваем еще раз.
5. Замешиваем тесто, добавляя в него постепенно просеянную пшеничную муку. Затем сформируем из него шар.
6. Раскатываем скалкой тесто.
7. Вырезаем формочками различные фигурки.
8. Смазываем печенье желтком.
9. Посыпаем кунжутом или маком.
10. Выкладываем печенье на противень.

Воспитатель Из теста можно выпекать не только печенье, но и многое другое: хлебо-булочные изделия, вот посмотрите на стол: Тут булки, ватрушки, калачи, крендель, сушки, соломка. Вот батон, и черный хлеб – все это испекли из муки, ну а сейчас вернемся к нашему печенью.

Воспитатель замешивает тесто из нужных ингредиентов в присутствии мам и детей в малом количестве (основное количество теста замешено предварительно и остужено в холодильнике).

Воспитатель Тесто готово. Теперь его нужно раскатать скалкой, но не очень тонко, затем берем формочки и вырезаем елочки, звездочки и т.д., затем берем кисточку и каждую печенючку смазываем желтком. Чтоб печенье было красивым, блестящим посыпаем кунжутом или маком, кто, чем хочет, аккуратно берем печенье и несем на противень.

Воспитатель Ребята, перед тем, как начать работать с тестом, надо разогреть пальчики и приготовить ладошки к работе, нашим рукам сегодня придется хорошо поработать. Давайте сделаем небольшую разминку, подготовим их к работе:

Муку в тесто замесили (*Сжимают и разжимают пальчики*)

А из теста мы слепили: (*Прихлопывают*

ладошками, «лепят»)

Пирожки и плюшки,

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи –

Всё мы испечем в печи. (*Поочередно разгибают пальчики, начиная с мизинца. Обе ладошки разворачивают вверх.*)

Очень вкусно! (*Гладят живот*).

Далее воспитатель дает детям познакомиться с тестом, потрогать его, понюхать, оторвать кусок теста и снова прилепить его на место, помять в руках, можно маленький кусочек пожевать. Задает вопрос «Какое тесто?». Дети рассуждают, воспитатель помогает им наводящими вопросами. Воспитатель вместе с детьми делает вывод, что тесто (мягкое, холодное, сладкое, не прилипает к рукам, его можно оторвать и снова соединить и т. д.).

Воспитатель Сейчас подойдем каждый к своему рабочему месту, вместе с мамами. Мама будут помогать вам, готовить печенье. Воспитатель показывает, как сделать лепешку из теста руками, посыпать немного муки на стол, чтоб тесто не прилипло к столу. А затем скалкой раскатать не очень тонко тесто, формочками вырезать разные фигурки-печенье, смазать яйцом и посыпать кунжутом, маком. Затем каждую печенючку уложить на противень на

пергаментную бумагу. Самостоятельная деятельность детей и мам (изготовление печенья из теста).

Воспитатель «Ребята, давайте посмотрим, что у кого получилось?»
(Ответы детей).

Сейчас наше печенье помощник воспитателя отнесет на кухню выпекать в духовке.

Воспитатель:

Мамочки родные!
Примите поздравление.
От ваших карапузиков
Такое вот творение.
Надеемся, получим мы
Ваше одобрение
За вкусное и сладкое
Песочное печенье.
И знаем мы, понравится
Вам наше угощение!

Рецепт для тех, кто хочет испечь такое же печенье:

2 стакана муки
200 г масла сливочного
3 столовых ложки сахарной пудры
1 яичный белок
1 г ванильного сахара. Соль и сода – по желанию
Выпекать 10-15 минут, посыпать сахарной пудрой.
Выход 500 - 550 г печенья
Очень вкусное песочное печенье!





