

*«Подарок для мамочки»*



Воспитатель: Манаева О.Л.

г.Улан-Удэ, 2019г.

### **Задачи:**

1. Познакомить с процессом изготовления **печенья**:

а) замешивать тесто

б) разделывать тесто

в) формировка теста

2. Познакомить детей с новым материалом – тесто.

3. Научить детей раскатывать тесто прямыми движениями.

4. Научить детей пользоваться формочками для печенья.

5. Научить детей украшать готовое изделие мелкими деталями,

6. Обогащать словарь детей: тесто, противень, духовка, выпечка, скалка.

7. Закрепить знания детей о том, в чем и где пекут **печенье** (*противень, духовка*).

### **Предварительная работа:**

1. Беседа о предстоящем празднике.

2. Беседа о возможных подарках для мам.

3. Беседа о работе повара.

**Материалы и оборудование:** Материал: мука, яйца, соль, сахар, сода, масло, молоко, доски, лопатки, скалки, совочки.

1. Печенье

2. Тесто

3. Разделочная доска

4. Скалки

5. Формочки для печенья

6. Украшения для печенья

7. Тарелочки

8. Аудиозапись «Я пеку, пеку, пеку...»

9. Фартучки для детей, косынки.

### **Ход совместной деятельности с детьми**

1. Воспитатель читает стих-ие.

В последний день ноябрьский,

Блинов я напеку,

И мамочку любимую ,

Блинами угощу.

К блинам подам сметанку,

Варенье предложу.

Еще блинов ей с мясом,  
С утра ей накручу.  
Ешь мамочка любимая,  
Вкуснейшие блины,  
Пусть в этот день сбываются,  
Заветные мечты.дойти в себе.  
Сегодня у нашей двери я нашла коробку, посмотрим что там лежит? Это какая – то записка. Прочитаем:

Ингредиенты:

- маргарин - 200 гр.,
- яичные желтки - 2шт.,
- мука пшеничная - 1½ стакана,
- крахмал картофельный - ½ стакана,
- сахар песок - 4 столовые ложки,
- ванилин - 2столовые ложки,
- сахарная пудра - 1 столовая ложка.

Рецепт песочного печенья.

Яичные желтки нужно тщательно растереть с сахаром. Затем добавить масло, размягченное до комнатной температуры. Следом всыпать ванилин, крахмал и муку. Тщательно перемешать и разрезать на четыре части.

Раскатать в лепешки и вырезать печенье с помощью формочек.

Выпекать на сухом противне при температуре 200 - 250 градусов, 15 - 17 минут.

Интересно ,что это такое. Непонятно.

Скажите мне! А вы знаете, какой праздник будет совсем скоро? (Мамин день),  
Правильно! А давайте и мы с вами сделаем подарки для наших любимых мамочек. Давайте сегодня все вместе превратимся в самых настоящих поваров!

А вы знаете кто такие повара? (Люди, которые готовят еду). И мы как настоящие повара будем готовить печенье! Вы когда-нибудь видели, как пекут печенье? Что нам для этого понадобится? (Тесто, скалка, формочки).

А перед тем, как начать готовить, немножко разомнем наши пальчики.

Выполнение упражнений под музыку.

«Я пеку, пеку, пеку,

Деткам всем по пирожку.

А для милой мамочки

Испеку два пряничка.

Кушай, кушай, мамочка,

Вкусные два пряничка.

Я ребяток позову,  
Пирожками угощу.  
Кушайте, пожалуйста!»

2. А сейчас давайте оденем фартучки, как настоящие повара! Вот теперь я приглашаю Вас к столу. Пора начинать готовить тесто. Для этого нам нужен рецепт. Кто мне скажет что это такое. Вот для чего нам нужна коробочка- ведь там рецепт! Пора начинать готовить печенье! Посмотрите, у нас есть продукты. Давайте будет делать всё так как написано в рецепте. Как вы думаете, что надо сделать сначала? Ну вот теперь у нас есть тесто. Раскатаем тесто скалкой. Потом мы возьмем формочки и вырежем печенье. Посмотрите, как красиво! Но можно сделать еще красивее! Украсим наше печенье!

3. Работа детей. Воспитатель осуществляет помощь.

Готовое печенье дети выкладывают на тарелочки.

4. - Ну вот, печенье готово! Вы настоящие повара! Как красиво у вас получилось! Теперь нужно наше печенье поставить в духовку.

А когда мы доставим наше печенье из духовки его нужно будет красиво упаковать. А дома вы подарите свои вкусные подарки мамам и прочтёте стихотворение которое мы с вами учили. Я думаю, что ваши мамочки будут довольны и рады вашим подаркам.



