

★ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА ★

Мастер-класс

ПОДГОТОВИЛА



Татьяна Михайловна
ДИГУОВА,
педагог
дополнительного
образования Центра
художественного
образования ГБПОУ
«Воробьёвы горы»,
г. Москва

НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- ★ дрожжи (сухие) — 11 г;
- ★ молоко — 500 мл;
- ★ масло сливочное — 100 г;
- ★ яйцо — 3 шт.;
- ★ мука — 800 г;
- ★ соль — 5 г;
- ★ сахарный песок — 150 г;
- ★ растительное масло — 60 г.



С 5 ЛЕТ
ПОМОЩЬ ВЗРОСЛОГО



«ПТИЧКИ»
ИЗ СДОБНОГО
ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

День семьи, любви и верности — молодой праздник, его традиции только складываются, он отмечается на разных уровнях. Торжество полностью посвящено семье, является прекрасным поводом отметить его со своими близкими, создать уникальные традиции. Например, приготовить праздничный стол с любимыми блюдами, украсить дом, подготовить сценарий, насладиться общением, порадовать домашних талантами. Предлагаем вместе с педагогом и ребятами ГБПОУ «Воробьёвы горы» к праздничному столу сделать символичную выпечку в форме птичек, ведь голубь и голубка символизируют супружескую верность, чистую любовь.



1



2

Внимание! Моем руки.
Тесто. В тёплое молоко добавляем растопленное масло, яйца, соль, столовую ложку сахара. Перемешиваем. Всыпаем муку, перемешиваем с дрожжами. Замешиваем тесто. Ставим его на 1 час в тёплое место. Вынимаем тесто из миски и выкладываем на посыпанный мукой стол (1).

Лепка птичек. Обминаем тесто (2).



Делим тесто на порции (3).

Первый вариант. Из порции делаем лепёшку, заостряя с одной стороны (4).

Сделаем пять надрезов на широкой стороне лепёшки (5).

Три получившихся фрагмента будут крыльями, другие — хвостом (5, 6).

Закладываем половину надрезов со смещением вверх, как крыло (6).

Второй вариант. Порцию теста скатываем в жгут толщиной 1,5–2 см. Делаем из жгута петлю и завязываем узлом. Ножницами на нижнем конце узла делаем два надреза — «распушаем» хвост. На верхнем — делаем пальцами зашип — клюв (7).

Выпечка. Из изюма или чёрного перца горошком обозначаем глазки.

Птичек выкладываем на противень, выстеленный пергаментной бумагой для выпечки. Оставляем на 15–20 минут на расстойку.

Совет. Чтобы заготовки не заветрились, покрываем их полотенцем на это время.

Смазываем птичек взбитым яйцом и выпекаем при температуре 180–200 градусов примерно 15–20 минут до золотистого цвета.

Выпечку снимаем с противня и выкладываем на красивое блюдо (8).

Совет. Если скатать порцию теста в шар, примять и раскатать в лепёшку, а края лепёшки ножом или ножницами надрезать (как делали перья на хвосте и крыльях), получим цветок. В середину его прилепим шарик из теста в качестве сердцевинки, порежем ножницами, самыми кончиками, чтобы сердцевинка была бархатной, с фрагментами, чем больше мелких надрезиков, тем фактурнее будет поверхность. Напечём много таких цветов — ромашек — главного символа праздника Дня Семьи, Любви и Верности.



На занятиях в учебной группе «Кулинария», которые проходят в ГБПОУ «Воробьёвы горы» учащиеся знакомятся с традициями русского и других народов в области кулинарного искусства, учатся готовить простые привычные и сложные затейливые блюда, правильно сервировать стол, принимать гостей, проявлять творческий подход и изобретательность.

Мы с обучающимися много экспериментируем, создаем новые рецепты, новые праздники и свои традиции их отмечания. Занятия состоят из организационной части, теоретической части (повторение пройденного материала, изучение новой темы, заполнение инструкционной карты, вводный инструктаж), практической (приготовление блюда, сервировка стола, дегустация), подведения итогов, уборки помещения. Программа занятий рассчитана на 1 год.