



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДСКОГО ОКРУГА КОРОЛЁВ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГИМНАЗИЯ №11 С ИЗУЧЕНИЕМ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ»

Познавательно-исследовательский проект
«Международный день повара»

для детей подготовительной к школе группы №3

Подготовила и провела:
воспитатель гр.№3
Михалёва В. С.

г.о. Королев
октябрь 2022г.

Паспорт проекта	
Наименование проекта	«Международный день повара»
Актуальность проекта	<p>В старшем дошкольном возрасте особое значение для полноценного развития детской личности приобретает дальнейшее приобщение к миру взрослых людей и созданных их трудом предметов. Ознакомление с профессиями взрослых обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в современный мир, приобщение к его ценностям, обеспечивает развитие познавательных интересов детей старшего дошкольного возраста. Поэтому и возникла идея создания данного проекта. Углубленное изучение профессий через профессии окружающих нас людей способствует развитию представлений об их значимости, ценности каждого труда, развитию познавательных процессов, в том числе и речи. Каждый человек мечтает обрести в жизни свое любимое дело, доставляющее радость, удовольствие и приносящее пользу людям. Правильный выбор профессии определяет жизненный успех.</p> <p>Профессия повар — одна из древнейших в мире. В детском саду и в школе, на заводе и в шахе по добычи угля, на борту океанского лайнера и в просторах космоса — всюду люди пользуются результатами труда поваров. В работе повара есть место выдумке, фантазии, изобретательности. От того, что поест человек, зависит его настроение и здоровье.</p>
Практическая значимость	Главная задача воспитателей – вызвать у детей чувство уважения к людям труда, желание оказать им посильную помощь, как например: все съесть за обедом, чтобы порадовать повара. В связи с этим у нас возникла потребность в разработке проектной деятельности по ознакомлению детей с профессией повар.
Проблема	недостаточно сформированы знания о профессии повар.
Вид проекта	Исследовательский, игровой, групповой
Участники проекта	Дети, родители, сотрудник ДО, воспитатель.
Цель проекта	Обобщение знаний о профессии повар в процессе совместной и самостоятельной деятельности детей через «погружение» в реальную практическую деятельность.

Задачи проекта	<p>Для детей:</p> <p>Развивающие: Составить описание самого любимого блюда в детском саду рассказать об этом поварам Способствовать воспитанию активного слушателя: умению слушать рассказы своих товарищей.</p> <p>Обучающие: Согласовывать свои действия с другими детьми Формирование познавательной активности в ходе работы.</p> <p>Воспитательные: 1. Воспитывать интерес и желание узнавать о профессиях. 2. Воспитывать уважительное отношение к людям труда.</p> <p>Для педагогов: Вызвать интерес к профессии повар; Провести на кухню детского сада экскурсию Познакомить детей с профессиональным праздником «День повара» Развивать речевую и продуктивную активность детей в процессе проекта.</p> <p>Для родителей: Совместная работа в приготовлении кого-нибудь блюда.</p>
Сроки реализации	С 17.10.2022 по 21.10.2022. Краткосрочный (1 неделя)
Продукт проекта	Изготовление детьми коллективной работы «Плакат. С днем повара», Приготовление с детьми «Кексов».
Ресурсы проекта	<p>Техническое: Компьютер, проектор, блендер.</p> <p>Кадровое: воспитатель Михалёва Валерия Станиславовна.</p> <p>Информационные: методическая и художественная литература, учебник «Моё здоровье», картинки с изображением профессии повара, материал для создания плаката, рецепт кексов.</p> <p>Нормативно-правовые: соблюдение СанПиН в плане режима, организация детской деятельности в ДОУ.</p> <p>Финансовое: за счет собственных средств, средств спонсоров.</p>
Ожидаемые результаты	<p>Для детей: Заинтересованность детей темой, посвященной к празднику «Международный день повара», заинтересованность в проведении домашнего задания «Я повар», заинтересованность в проведении спортивной игры «Варим борщ, варим компот», заинтересованность в приготовлении «Кексов»</p> <p>Для родителей: совместное с детьми приготовление любого блюда.</p> <p>Для педагога: Дети самостоятельно проявляют инициативу: изучают материал, отвечают на вопросы, предлагают свои варианты</p>

приготовления кексов, предлагают вариативность спортивной игры «Варим борщ, варим компот», рассуждают на тему проведения интерактивной игры. С удовольствием делятся полученной информацией, играют.
Участие в совместной деятельности родителей.

Этапы проекта

для детей

для родителей

для педагога

Подготовительны й

Узнать у родителей о профессии Повара и когда празднуется профессиональный праздник.

Подготовить информацию для детей о профессии повара.

поисковая работа по подбору материала для проекта, подбор художественной литературы
подбор соответствующих иллюстраций, подготовка наглядных пособий для изготовления аппликаций

Основной

Принимать активное участие в проекте, предлагать свои варианты ответа на задания, правильно выполнять предложенные педагогом задания, четко слушать правила и выполнять их по образцу.

Помощь педагогу в проведении проекта, подготовить совместно с детьми домашнее задание.

Предложить детям изучить информацию о пользе здорового питания, поиграть в интерактивную игру в приложении learningapps.org, предложить детям создать коллективную работу (поздравление) для поваров детского сада, совместно с педагогом по физкультуре провести спортивную игру «Варим борщ, варим компот», предложить родителям приготовить совместно с детьми любое блюдо, совместно с детьми приготовить кексы.

Заключительны й

Дети имеют представление о

Благодаря домашнему заданию

Сформированы знания у

<p>профессии – повар. Знают и называют посуду и инструменты, которыми пользуется повар при приготовлении пищи. Имеют представление о значении и результатах труда повара. Относятся с уважением к нелегкому труду - повара. Совершенствуются умения детей в организации сюжетно-ролевых игр (подбирать роли, выбирать необходимые атрибуты). Повышение речевой активности у детей, активизация словаря по теме «Профессия – повар», Развитие познавательных и творческих способностей детей.</p>	<p>дети и родители сблизилась, помогли друг другу в приготовлении блюда.</p>	<p>детей о профессии повара, дети больше уделяют внимание значимости профессии повара, после каждого приема пищи благодарят поваров за их труд.</p>
--	--	---

Реализация проекта: 1 день – ПОНЕДЕЛЬНИК

- Беседа о профессии повар
- Рассматривание иллюстраций
- Разгадывание загадок
- Чтение художественной литературы
- Дидактические игры



Конспект занятия в подготовительной группе «Знакомство с профессией повара»

Цель: познакомить детей с работой повара; расширять знания и представления о профессии повара.

Задачи:

- развивать кругозор;
- обогащать словарь по теме: «Профессия повар»

- воспитывать уважение к людям труда;
- воспитывать коммуникативные качества, взаимопомощь и уверенность в себе.

Виды детской деятельности: игровая, продуктивная, познавательно-исследовательская, коммуникативная.

Предварительная работа: беседа с детьми о профессиях.

Материалы и оборудование: презентация о профессии повара, настольная игра о пользе правильного питания.

Ход занятия

1. Организационный момент

Воспитатель: - Что такое профессия?

Профессия –это труд, которому человек посвящает свою жизнь. Профессия означает: дело, работа, занятие. Люди работают тем, кем им нравится работать, занимаются тем, что у них лучше получается.

На свете есть много профессий. Назовите профессии, которые вы знаете (ответы детей).

Воспитатель: - Ребята, что это музыка звучит? (открывает дверь)

- Ой! Кто это? Правильно ребята, это дети младшей группы. Они пришли к нам в гости.(Дети заходят под музыку в группу, садятся полукругом)

Воспитатель: Сегодня мы все вместе отправимся в мир профессий и поделимся своими знаниями с малышами, узнаем много нового и интересного.

Воспитатель: Скажите, кто так вкусно

Готовит щи капустные

Пахучие котлеты

Салаты, винегреты

Все завтраки, обеды?

Дети: повар.

Воспитатель: Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в школах, детских садах, столовых и кафе. Профессия «Повар» очень ответственная работа.

- А как вы думаете, трудная это работа или нет (дети отвечают).

Давайте послушаем стихотворение про эту профессию!

В небе звёздочка искрится,

Спит клубком усатый кот,

Только повару не спится –

Повар затемно встаёт.

Каша булькает легонько,

И яичница шипит,

И под вкусный шум и гомон

В спальни входит аппетит.

Мы в столовой дружно сядем,

Как огромная семья.

Буду поваром в столовой –

Так сама решила я!

Воспитатель: А какие блюда вы знаете? Дети предлагают свои варианты ответов. А сейчас наши детки повара для вас расскажут стихотворение о профессии повара и познакомят вас с посудой, которая необходима повару для приготовления пищи.

Повар – мастер шей, борщей,

И рагу, и овощей.

Вкусный сварит он бульон,

Торт испечь сумеет он

И украсит шоколадом,

Кремом и цукатами.

Мы красавцу - торту рады,

Съедем его с ребятами.

Воспитатель: Кто для вас готовит завтрак, обед в детском саду? (повара) (ответы детей)

Воспитатель: Правильно. Это наши повара.

- Ребята, интересно а из наших родителей кто –нибудь работает поваром? (рассказ Андрея К. о том, что делает его мама повар на работе).

2. Физкультминутка: «Каравай»

Воспитатель говорит слова, дети выполняют определенные движения.

В землю зернышко посадим,

Слишком малое оно.

Дети приседают, обхватывают колени руками, голову прячут.

Землю солнышко согреет,

Быстро прорастет зерно.

Дети очень медленно начинают подниматься, вытягивая руки вверх.

Будет ветер тучки гнать,

Дождик землю поливать.

Дети выполняют наклоны в стороны, с поднятыми вверх руками.

По полю комбайн пройдет,

Урожай наш соберет.

Дети шагают на месте.

Мельник смелет нам муки,

Ну, а мы из муки.

Испечем пироги.

Дети имитируют движения: месят тесто, пекут пироги.

Всем на радость раздавай

Пышный, вкусный каравай!

Дети разводят перед собой руками, как бы раздавая каравай и приглашая всех к чаю.

3. Основная часть

Воспитатель: Ребята, а кто это пришел к нам в гости? (ответы детей) (повар)

Знакомство повара с детьми. Нашего повара зовут Людмила Васильевна.

Рассказ Людмилы Васильевны о профессии повара и его роли в жизни человека.

Воспитатель: повар отвечает за вкусное и здоровое питание людей. Многие продукты нельзя есть в сыром виде, их необходимо приготовить. Этим приготовлением пищи и занимается повар. Для этого нужна особая комната, которая называется кухня.

На кухне есть предметы, помогающие повару приготовить еду. Это – кастрюли, ножи, половники, сито, ложки, разделочные доски и другие предметы. Работа поваром требует чистоты во всем. Нельзя приступать к приготовлению пищи в грязной одежде с невымытыми руками. У повара есть специальная одежда.

Приготовление пищи – это целое искусство. В мире есть великие повара, которые изобретают новые необычные блюда. Выпускается много кулинарных книг, в них печатаются различные рецепты приготовления блюд.

Воспитатель: показывает книги с кулинарными рецептами.

- Давайте назовем вместе предметы необходимые для приготовления пищи повару. (проговариваем все вместе: ножи, лопаточки, сотейник, кастрюли, сковорода т. д). А сейчас давайте вспомним как называется специальная одежда повара? (колпак и халат) и проговорим все вместе. Молодцы!

Воспитатель: - Ребята, скажите кто хочет быть здоровым, веселым, сильным? Конечно, этого хотят все!

А секрет в правильном питании. Давайте представим, что мы не люди, а машины! Что нужно, чтобы машина начала двигаться (бензин) Правильно! Ведь без него машина просто не поедет, вот и нам нужно заправлять свой организм, только, конечно, не бензином, а овощами, фруктами, мясом и многим другим.

4. Физкультминутка: «Варись кашка»...(музыкальная)

5. Игра: «Что нужно для приготовления компота и винегрета?»

Цель: Закрепить представление детей об овощах, необходимых для приготовления винегрета и фруктах для приготовления компота.

Воспитатель: - У меня есть «чудесный сундучок», в котором лежит много разных овощей и фруктов. Чтобы найти нам все необходимые овощи на винегрет и фрукты на компот вам нужно сказать такие слова «Сундучок, сундучок, приоткрой-ка свой бочок»...

Ребята, давайте с вами заглянем в сундучок, но каждый будет говорить вначале волшебные слова. Дети по очереди достают овощи из чудесного сундучка и говорят нужен этот овощ на винегрет или это фрукт на компот. Если овощ или фрукт не нужен, то его откладывают в сторону и игра продолжается дальше.

Воспитатель: - Молодцы, ребята, теперь мы правильно подобрали все необходимые овощи для приготовления винегрета и компота.

6. Пословицы о труде.

- Объясните, как вы понимаете пословицы.

1. Без труда не вытащишь и рыбку из пруда.

Дети: обязательно нужно потрудиться, чтобы что-то получилось.

2. Труд человека кормит, а лень портит.

Дети: не будешь работать – станешь плохим человеком, ленивым.

Воспитатель: главное в жизни человека – труд.

Воспитатель: мы сегодня с вами хорошо потрудились и нас повар угощает настоящим, вкусным винегретом. Давайте скажем спасибо нашему замечательному повару и будем кушать наше угощение.

- А вы знаете что работа поваром требует во всем чистоты, ведь не даром говорит пословица : «Добрый повар стоит доктора». А почему?

- Правильно, потому что от питания зависит здоровье людей и поэтому чистота очень важна.

- А зачем нужно мыть руки перед едой?

Давайте послушаем стихотворение Михаила Я снова «Наставления зайчихи»:

Если хочешь поболтать с соседкой,
Прежде вытри мордочку салфеткой!

И не говори с набитым ртом,

И на стуле не вертись при том.

Для чего вертеться так неловко,

Если есть капуста и морковка?

Главное в гостях не упусти:

Сел за стол- и вежливо хрусти!

Воспитатель: Молодцы!

6. Заключительная часть

Воспитатель: Ну что ж, все ребята молодцы! Сегодня мы узнали, что приготовление пищи –это целое искусство. В мире есть великие повара, которые изобретают новые необычные блюда. Выпускаются много кулинарных книг, в них печатаются различные рецепты приготовления блюд.

Знают повара секреты

Приготовленья вкусных блюд.

Спасибо скажем им за это-

Быть поваром нелегкий труд!

Воспитатель: Наше занятие закончилось. Но вы не расстраивайтесь. На следующих занятиях вас ждет много новых впечатлений!

- А теперь давайте послушаем рассказ о том, как появилась эта профессия.

- Древний человек не готовил себе еду. Всё, что он находил и собирал, человек ел сырым. Так происходило потому, что он не знал способа приготовления пищи и не умел добыть огонь. Но даже когда он научился разводить костёр, то использовал огонь сначала только для получения тепла или отпугивания животных.

Наверное, какое-то из убитых животных было брошено после охоты около углей. Через некоторое время человек увидел, что мясо потемнело, но оно нравится ему больше сырого. Так он догадался, что пища становится лучше после приготовления.

Посуды тогда не было, и поэтому первобытный человек готовил пищу а горячих камнях вокруг открытого огня. Широкие листья растений заменяли ему тарелки, чашкой и одновременно кастрюлей служила пустая тыква, разрезанная пополам.

Первой плитой для древних поваров стала выложенная камнями яма с тлеющими углями. Тогдашние повара накрывали яму шкурой, и пища варилась в ней, как в большой кастрюль с крышкой.

Прошло время и человек научился делать первые примитивные кастрюли и чайники. Для этого брали корзину, обмазывали её глиной и давали засохнуть и затвердеть. В этих кастрюлях на огне, с водой и без неё, можно было приготовить еду.

Так в древнем обществе появилась новая профессия – повар.



2 день – ВТОРНИК

- Создание коллективной работы «Поздравление для поваров»

Конспект по аппликации на тему «Повар».

Цель: Закреплять представление детей о работе повара и для чего она нужна. Развивать умения детей создавать целостное изображение из готовых деталей (Повар).

Задачи:

- расширять и уточнять представления детей о профессии повар и о труде повара;
- закреплять навыки располагать готовые детали изображения повара на фон бумаги, наклеивать изображение в определённой последовательности;
- развивать умение наклеивания деталей аккуратно, самостоятельно; развивать чувство композиции;
- воспитывать усидчивость при выполнении работы, уважение к труду людей.

Предварительная работа Рассматривание сюжетной картинки «Повар готовит»; беседа с детьми о разных профессиях.

Материалы и оборудование: заготовки изображений, клей, салфетки, сюжетные картинки на тему «Профессии». Лист бумаги А2, гуашь, пальчиковые краски, карандаши.

Ход НОД:

Педагог показывает детям картинки с изображением людей разных профессий, после чего читает стихотворение Л.Разумовой «Повар».

А у нас сегодня в группе

Будет новая игра:

Все девчонки-поварихи,

А мальчишки – повара.

Мы халатики надели,

Колпаки на головах.

И кастрюльки с черпаками

Разложили на столах.

Наши кубики-картошка,

А морковка – карандаш.

Даже мячик станет луком-

Будет вкусным супчик наш.

Все посолим, помешаем,

По тарелкам разольем.

Кукол весело посадим

И накормим перед сном.

Мы сегодня поварихи,

Мы сегодня повара!

Но тарелочки помоем,

Ведь закончилась игра.

После прочтения стихотворения, воспитатель спрашивает детей о том, кто работает в детском саду!

Дети: няня, воспитатель, прачка, повар, заведующая, завхоз.

Воспитатель: молодцы какие, знаете, кто работает у нас в детском саду.

- Я, хочу рассказать вам о профессии повар, и какую работу он выполняет.

Чтобы стать поваром - надо, учиться, ведь это профессия очень важна. Повара могут работать в ресторанах, столовых, а также и в детских садах, а ещё это очень вкусная профессия. А, вкусная, потому что, она связана с едой. Повара готовят из разных продуктов вкусную и разнообразную пищу.

Воспитатель спрашивает детей, что они едят на завтрак обед, полдник и ужин в

детском саду.

Дети: На завтрак, кашу бутерброд с чаем.

На обед суп, макароны, котлеты, салат, компот

На полдник – сок, печенье, фрукты, йогурт.

На – ужин, картофельное пюре, рыбу, чай.

Воспитатель: вот как вкусно и много готовят повара в детском саду. Я хочу предложить вам сделать своего повара, но, сперва немного разомнемся:

Пальчиковая гимнастика: «Компот»

Будем мы варить компот, *Левая рука – «ковшик», правым указательным пальчиком имитирует помешивание.*

Фруктов нужно много вот:

Будем яблоки крошить, *Загибают пальчики начиная с большого.*

Грушу будем мы рубить,

Отожмём лимонный сок,

Слив положим на песок.

Варим, варим мы компот.

Опять «варят» и «помешивают».

Угостим честной народ.

Развести руки в стороны.

Воспитатель предлагает детям, сесть на свои места и обращает внимание на заготовки деталей повара.

Воспитатель: Перед тем как сделать коллективную работу, мы должны сначала расположить наши заготовки на лист. (*воспитатель показывает поэтапно, как надо наклеивать изображение.*)

Воспитатель предлагает детям выложить готовые детали на лист бумаги, чтобы, дети смогли правильно наклеить свою работу.

После выполнения работы, воспитатель с детьми рассматривают свои работы.

Рефлексия:

Воспитатель: Посмотрите на нашу проделанную работу. Вам нравится, как, вы выполнили свою работу? А, где работает повар? А, что готовит повар? А, кому бы, вы хотели рассказать о профессии повар?



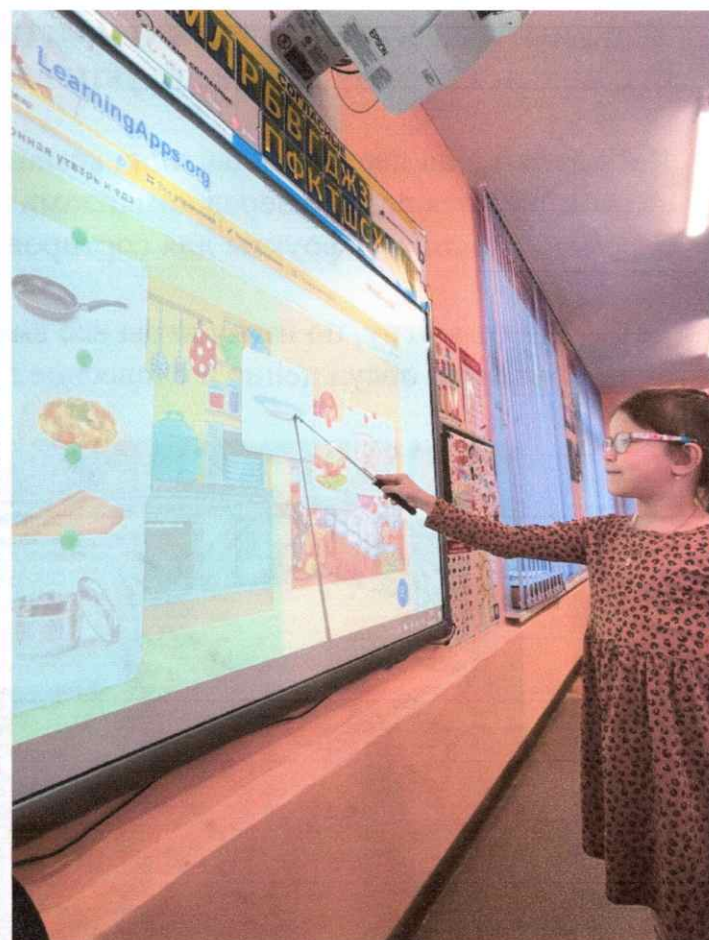
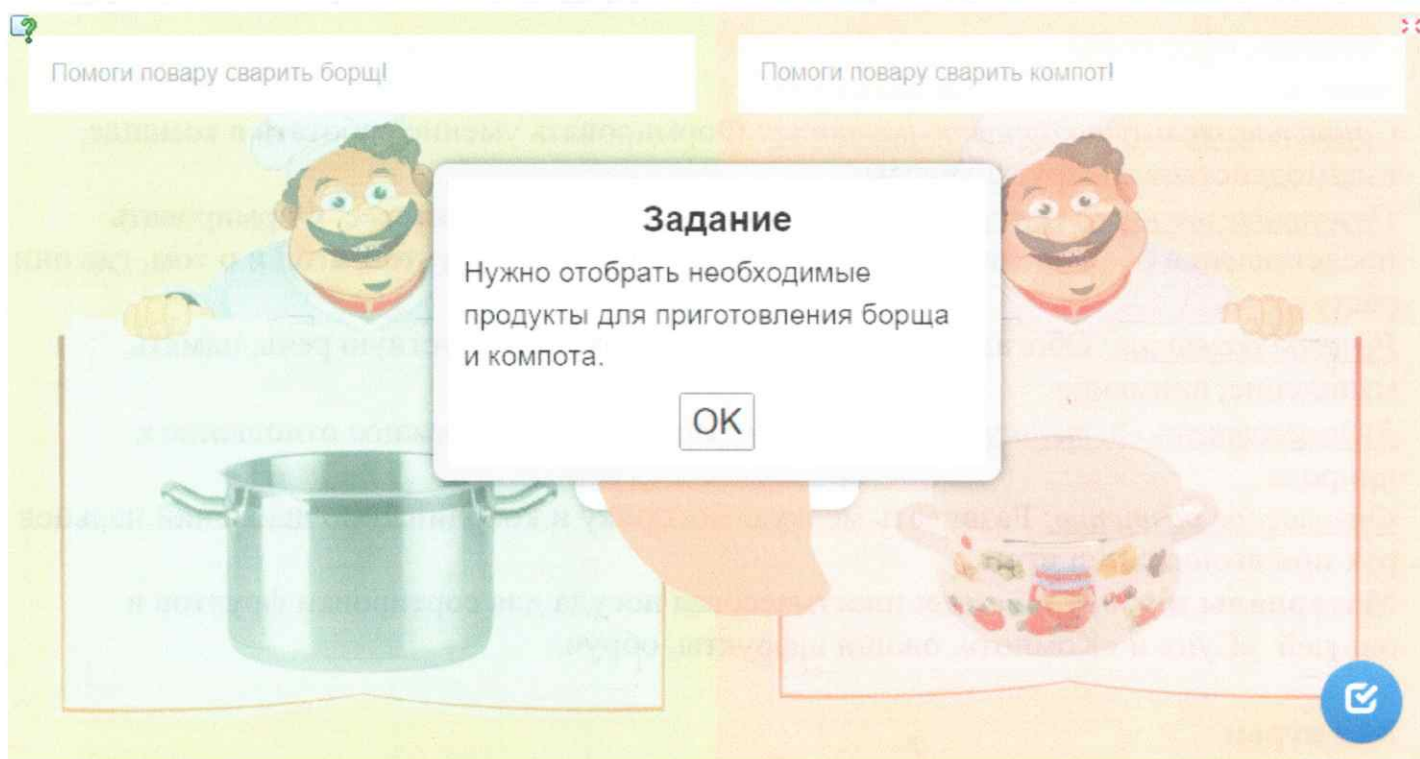


3 день – СРЕДА

- Проведение интерактивной игры в приложении learningapps.org.

Я - Повар!

2018-09-26 (2018-08-12)



4 день –ЧЕТВЕРГ

- Спортивная игра «Варим борщ, варим компот»

Цель: Закрепление знаний у детей об овощах, фруктах ягодах, правильного названия, умений классифицировать их и пользоваться обобщающими понятиями «овощи», «фрукты».

Задачи:

Социально-коммуникативное развитие: Формировать умение работать в команде, взаимодействовать друг с другом.

Познавательное развитие: Воспитывать познавательный интерес. Формировать представление об особенностях внешнего вида овощей, фруктов, ягод и о том, где они растут.

Речевое развитие: Обогащать словарный запас, развивать устную речь, память, мышление, внимание.

Художественно-эстетическое развитие: Воспитывать бережное отношение к природе

Физическое развитие: Развивать мелкую моторику и координацию движений пальцев рук при выполнении игры.

Материалы и оборудование: пластмассовая посуда для сортировки фруктов и овощей «Суп» и «Компот», овощи и фрукты, обруч.

Ход игры:

Создание игровой ситуации.

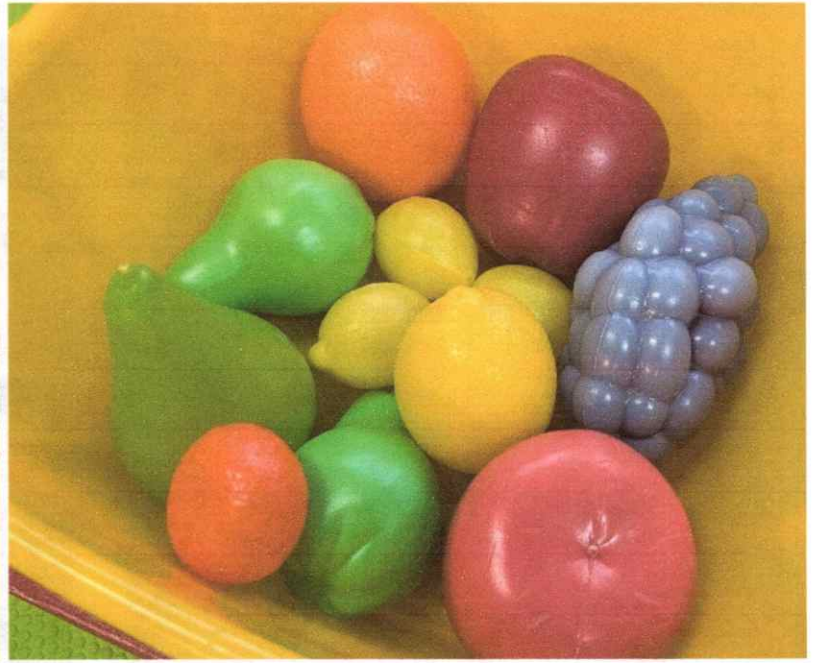
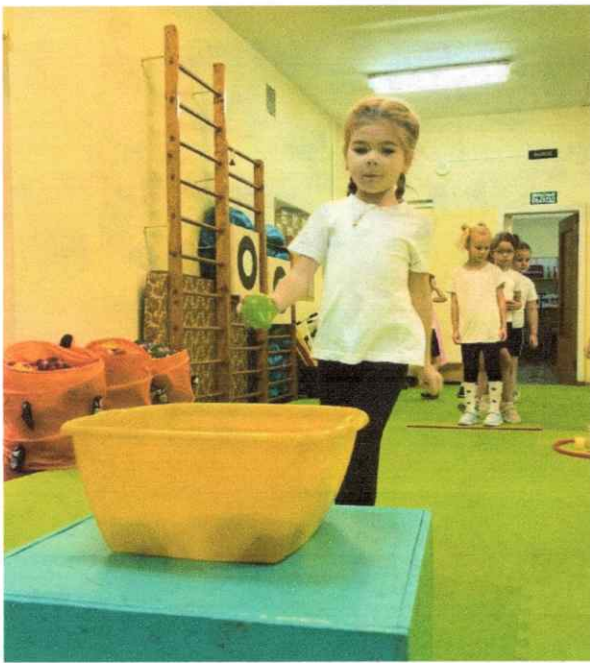
Вспомнить, из чего варят суп и компот (название овощей, фруктов и ягод).

Вспомнить, где растут овощи, фрукты и ягоды.

Дети делятся на две команды, одна команда варит «Борщ», другая команда варит «Компот», по середине перед командами расположить обруч в котором будут лежать в перемешку овощи и фрукты для сортировки.

Дети играют в игру, по итогу игры все вместе рассматриваем правильность приготовления, обсуждение и словесное поощрение детей.





Домашнее задание

- Приготовление любого блюда совместно с родителями



5 день – ПЯТНИЦА

- Приготовление совместно с детьми кексов

Цель: формировать представление детей о профессии кондитера через познавательную экспериментальную деятельность.

Задачи:

- познакомить с особенностями профессии кондитер;
- развивать познавательную инициативу в разных видах деятельности через экспериментирование в условиях здоровьесбережения и безопасности жизнедеятельности;
- воспитывать уважение и благодарность к людям, создающим своим трудом разнообразные материальные и культурные ценности, необходимые современному человеку для жизни.

Оборудование: Ингредиенты: Масло сливочное - 120 г, Молоко - 120 мл, Яйца - 2 шт., Сахар - 200 г, Мука - 220 г, Разрыхлитель - 5 г, Экстракт ванильный или сахар ванильный - 1 ч. Ложка, миксер, доп.посуда, фартуки, колпаки, миски.

Подготовительная работа: беседа о профессии, инструктаж детей о правилах поведения на кухне, рассматривание картин с данной тематикой.

Структура и содержание этапов:

1. Мотивационный настрой на работу

Релаксационное упражнение

Вхождение в занятие

Релаксационное упражнение «Давайте порадуемся»

Давайте порадуемся солнцу и птицам,

(дети поднимают руки вверх)

А также порадуемся улыбчивым лицам,

(улыбаются друг другу)

Всем тем, кто живет на нашей планете,

(разводят руками в стороны)

«Доброе утро!» - скажем взрослым и детям.

2. Основная часть.

Ребята, а вы любите сладости?

Дети: Да!

А, что вы любите больше всего?

Дети: торты, пирожные, конфеты.

Воспитатель: А кто же дома пирожные и торты делает? (мама, бабушка)

Как называется профессия людей, которые готовят торты, пирожные и другие сладости?

Дети: повар, кондитер.

И какая разница между поваром и кондитером?

Дети: повар – готовит разные блюда, а кондитер занимается производством тортов, кексов, пирожных.

Да! Работать и поваром, и кондитером нелегко. Это же сколько блюд надо уметь готовить!

Воспитатель: Конечно! Эти профессии очень важные, нужные и ответственные. А кондитер – это тот же художник, ведь изготовление кондитерских изделий это

кропотливая творческая работа.

Постановка проблемной ситуации перед экспериментированием

Воспитатель подходит к столу, где лежат яйца и сахар.

Ребята, а можно ли испечь пирожные только из яиц и сахара?

Что-то я не видела в пирожных никаких яиц. Может, не нужны они вовсе для приготовления пирожных?

(рассуждения детей)

Чтобы лучше узнать об удивительных свойствах и пользе яиц, я предлагаю провести экспериментальное исследование

Но прежде, чем этим заняться, нам нужно переодеться в специальную одежду и превратиться в маленьких кондитеров. (одевают фартуки, косынки)

Экспериментальная деятельность

1. Подготовьте продукты для капкейков на молоке.
2. Для выпекания домашних капкейков нам понадобятся формочки, бумажные стаканчики.
3. Приготовьте ванильное тесто для домашних капкейков. В миску просейте 220 г муки (можно просеять 2 раза), добавьте разрыхлитель - 5 г.
4. В миску миксера положите 120 г мягкого сливочного масла. Взбивайте, пока масло не станет белым. Не прекращая взбивать, добавьте 200 г сахара. Продолжайте взбивать ещё 1-2 минуты.
5. Продолжая взбивать, добавьте поочерёдно 2 яйца и 5 г ванильного сахара. Взбивайте до того момента, пока масса не станет белой. Во время взбивания снимите смесь со стенок и перемешайте, чтобы тесто получилось однородным.
6. Затем скорость вращения миксера нужно снизить до минимальной, добавить муку и 120 мл молока. Муку и молоко нужно добавлять по очереди в три приёма.
7. С помощью кондитерского мешка, механической ложки для мороженого или обычной столовой ложки разложите тесто в бумажные формочки (их нужно заполнить на 2/3).
8. Выпекайте капкейки в разогретой духовке. Температура, при которой нужно выпекать капкейки, - 180°C. Время - приблизительно 20 минут. Готовность можно проверить деревянной палочкой. Готовые капкейки выньте из духовки, дайте немного остыть, затем их нужно выложить на решётку или доску, не вынимая из бумажных стаканчиков, и дать полностью остыть.
9. Домашние капкейки на молоке готовы.

Подведение итогов

-Ребята, вам понравилось быть кондитерами? Что нового вы сегодня узнали? Чему научились?

- Если вам понравилось, и было интересно, то нарисуйте улыбающееся личико на яичках, а если нет, то личико, которое вы нарисуете, будет грустным.

Дома поделитесь впечатлениями от участия в приготовлении кексов и вместе с родителями попробуйте приготовить это угощение к чаю.



