

Мастер класс для детей

«Приготовление кабачковой икры»

Провела мама Гайнулина Данила-

Повар – Мария Михайловна

Цель мастер-класса для детей:

- Продолжать знакомить детей с профессией повара, через встречу.
- Закончить долгосрочный проект «Выращивание овощей на грядке».
- Повышать знания детей о приготовлении блюд из овощей.
- Вызвать у них интерес к полученному результату.

1.Процесс приготовления

Ингредиенты:

- кабачок,
- помидор,
- болгарский перец,
- лук,
- морковь,
- соль,
- сахар.

2 Исследование свойств

- А что это? (овощи)
- Где они росли (на грядке)
- А какие они?
- Чтобы узнать, нужно их потрогать! (твердые, мягкие, гладкие)
- На вкус можно попробовать овощи.

3. Что можно приготовить из овощей.

Можно сделать овощное рагу, салат, суп.

Сегодня будем приготавливать из этих продуктов кабачковую икру.

Почистим и порежем все продукты добавим соль, сахар. Отнесем на кухню, там сварим и пробьём блендером, остудим и попробуем какая икра у нас получилась.