

Кулинарный мастер – класс



Уважаемые родители, вашему вниманию предлагается мастер - класс по приготовлению простейшего, но вкусного и полезного салата вместе с вашим ребёнком

Цель: Воспитывать интерес детей к семейным кулинарным традициям, желание самостоятельно выполнять простейшие трудовые действия при приготовлении различных блюд, способствовать творческому поиску в этом виде деятельности.

Ход мастер – класса

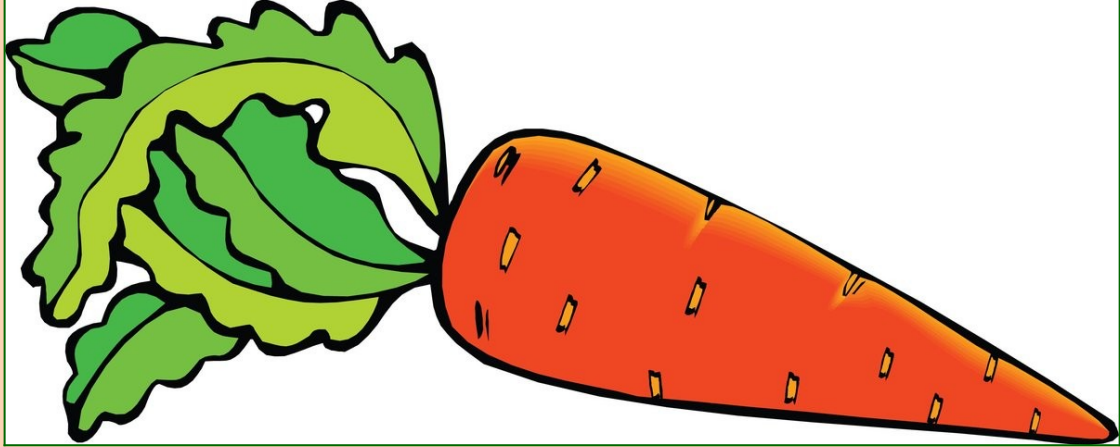
Мы хотим предложить вам рецепт очень простого, но
полезного салата
«Витаминка»

Отгадайте с ребёнком загадки:

Из зеленой кожуры,
Смотрят круглые шары... *(Горох)*

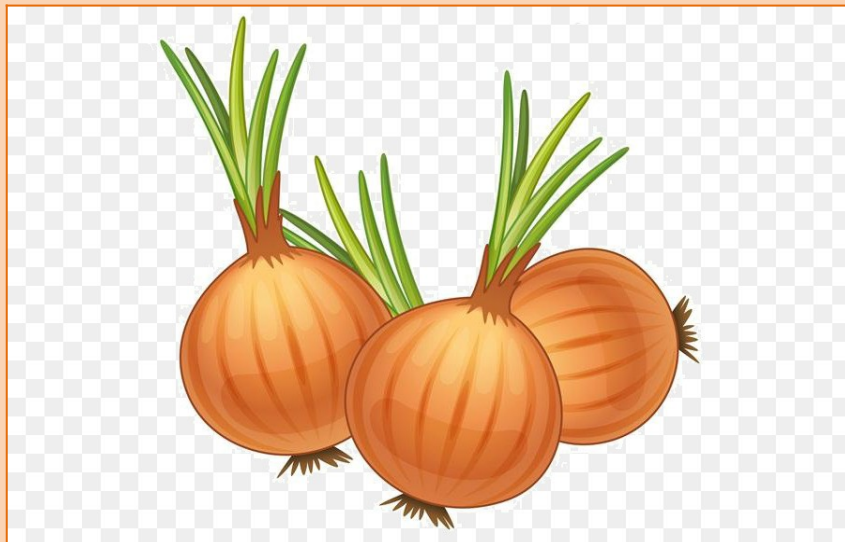


Заставит плакать всех вокруг,
Хоть он и не драчун, а просто ... *(лук)*



Ухватился Ваня ловко:

- Вылезай на свет ... (морковка)



Представьте себе, сколько положительных эмоций получит ваш ребёнок от совместного приготовления этого простого блюда

Самое главное для мамы – доверить ребёнку нож для нарезки ингредиентов. Не бойтесь! Просто дайте ребёнку столовый, а не кухонный нож. Отварные овощи прекрасно режутся не острым столовым ножом.

Итак, главные ингредиенты нашего салата зелёный горошек, морковь и лук (зелёный или репчатый), растительное масло или майонез, соль.

Морковь - 2 штуки

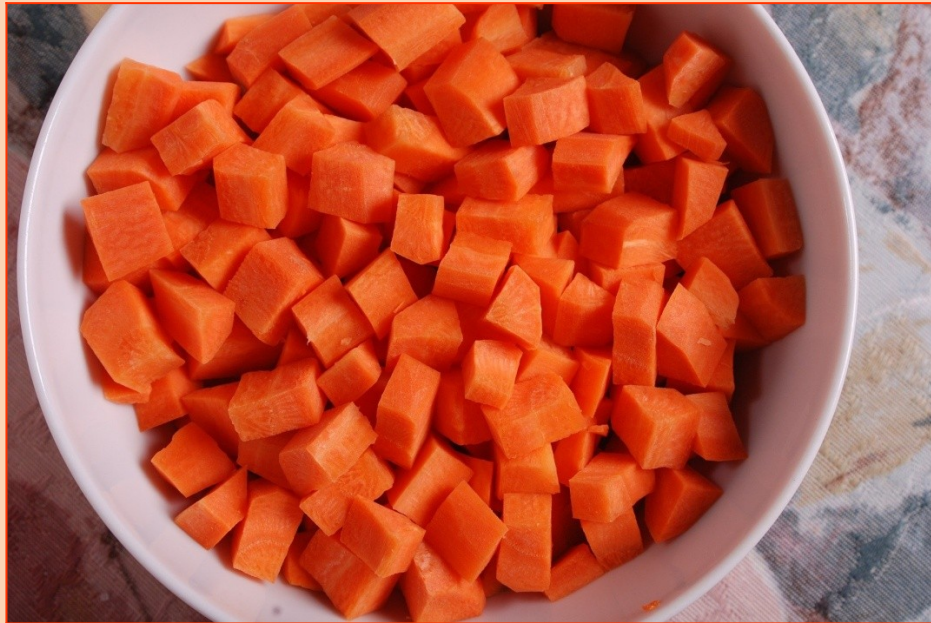
Зелёный горошек консервированный – банка

Лук зелёный – пучок, или репчатый небольшая луковица

Способ приготовления:

Морковь предварительно промыть, счистить и отварить.

1. Отарную морковь нарезать кубиками



2. Лук зелёный или репчатый мелко нарезать



3.

Горошек откинуть на дуршлаг, чтобы стекла заливка



Все ингредиенты сложить в глубокую миску и заправить растительным маслом или майонезом, перемешать, соль по вкусу.



Приятного аппетита!