Муниципальное казенное учреждение
«Управление образованием Туринского муниципального округа»

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа №4

Принята на заседании педагогического
Совета протокол № 10
от «28 » августа 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ ООШ №4
_____Л.А. Авдеенко
Приказ №87 - ОД от«28» августа 2026г.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4
Дата: 2026.09.01 10:36:16 +05'00'

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа социально-гуманитарной направленности «Кулинарный практикум»

Возраст обучающихся: 11–13 лет
Срок реализации: 1 год (60 часов)

Составитель программы:
Ураева МИ.
педагог дополнительного образования

г. Туринск, 2026 г.

1. Комплекс организационно-педагогических условий

• Программа разработана в соответствии со следующими законами и нормативными документами**:**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27 июля 2022 года № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».
- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» СП №2.4.2.4283-26, утв.Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 №19. (вступили в законную силы 01.09.2026 г., действуют до 01.09.2032 г.).
- Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 28.01.2021 №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- Устав МАОУ ООШ №4.

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК

Направленность программы	социально-гуманитарная		
Уровень сложности	стартовый		
Язык реализации программы	Государственный язык РФ - русский		
Особенности реализации программы	модульный принцип		
Актуальность	**Актуальность программы** «Кулинарный практикум» направлена на формирование необходимых бытовых навыков и умений у учащихся, и на подготовку к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении, являющихся важными этапами на пути социализации личности.		
Отличительные особенности, педагогическая целесообразность, новизна	**Отличительные особенности** данной программы в том что, что она способствует формированию у учащихся кулинарных способностей, занятия направлены на практическую подготовку самостоятельной жизни, организации правильного питания. Педагогической целесообразностью является формированию и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии и для осознанного выбора профессии. **Новизна** Программа ориентирована на применение новых рецептов для учащихся. Это дает возможность раскрыть учащимся кулинарные способности.		
Адресат программы, Категория учащихся	Программа предназначена для учащихся, проявляющих интерес к кулинарии. Возраст учащихся: 11-13 лет Наполняемость группы: 10-15 чел. Состав группы: разновозрастной. Условия приема учащихся: зачисляются все желающие при наличии свободных мест		
Объём программы	60 часов		
Срок реализации программы	40 недель С 01.09.2026 по 30.06.2027		
Режим занятий	Количество занятий в день для 1-ой группы	Периодичность в неделю	Количество часов в неделю
	1	1	1.5
Продолжительность занятия	Указывается в программе в академических часах. 1 акад. час = 45 мин. занятия + 10 мин. перерыв		

Формы и методы обучения	Форма обучения: очная Методы обучения: словесные, наглядные, практические, проблемные, творческие, проектные. Основные общедидактические методы являются объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, исследовательский.
Цель	Создание условий для использования труда, как эффективного средства социализации и индивидуализации личности учащихся, формирование навыков самостоятельного приготовления разнообразной и здоровой пищи, подготовка к самостоятельной жизни в плане организации здорового образа жизни.
Задачи	**Предметные:** • научить готовить различные блюда; • сформировать аккуратность и трудолюбие в работе; • научить основам оформления блюд; • сформировать навыки рационального использования продуктов. • научить соблюдать правила ТБ на кухне **Метапредметные:** • пробудить интерес к кулинарному искусству; • развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей; • развивать эстетическое восприятие и творческое воображение; • научить правилам общения в совместной деятельности учащихся **Личностные:** • привить навыки работы в группе; • формировать познавательный интерес к кулинарному искусству; • формировать любовь и уважение к традициям русской кухни;
Планируемые результаты	В результате освоения программы учащийся должен приобрести следующие знания, умения и навыки: **Предметные:** • знает правила ТБ при выполнении кулинарных работ, организации рабочего места и сервировки стола. • знает, как правильно ухаживать за кухонной и столовой посудой; • может простыми формами нарезки; • знает технологию приготовления различных блюд;

	• может правильно производить первичную обработку продуктов; • может прочитать рецепт блюда, подобрать продукты для его изготовления. **Метапредметные:** • может самостоятельно определять цели своего обучения; • может самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий и продуктов; • может сотрудничать с учителем и сверстниками; • может самостоятельно оценивать свою работу. **Личностные:** • может общаться и сотрудничать со сверстниками, старшими, младшими, в группе, в коллективе при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива; • может аккуратно выполнять работу; • сформирует познавательный интерес к кулинарному искусству;

Учебный план

№ п/п	Название тем	Количество часов			
		Всего часов	Теоретические занятия	Практические занятия	Форма контроля
	Раздел.1 Вводное занятие. (2ч.)	**2**	**2**	**0**	
1.1	Правила ТБ при проведении кулинарных работ. История кулинарии.	2	2	0	Инструктаж. Презентация. Беседа (устный опрос) Тест: Соблюдение правил ТБ
	Раздел.2 Предприятия общественного питания. (2ч.)	**2**	**2**	**0**	
2.1	Знакомство с	2	2	0	Беседа (устный

	предприятиями общественного питания. Классификация предприятий. Экскурсия в школьную столовую.				опрос).
	Раздел.3 Сервировка стола. История появления столовых приборов. (2ч.)	**2**	**1**	**1**	
3.1	Правила этикета. Сервировка стола.	2	1	1	Презентация. Практическая работа (Мини-конкурс "Кто быстрее и красивее свернет салфетку")
	Раздел.4 Его величество бутерброд. (6ч.)	**6**	**1**	**5**	
4.1	История возникновения бутерброда. Правила хранения продуктов, сроки годности.	2	1	1	Инструктаж. Презентация. Практическая работа.
4.2	Простые и сложные бутерброды.	2	0	2	Практическая работа (Самостоятельное приготовление бутербродов).
4.3	Горячие и сладкие бутерброды.	2	0	2	Практическая работа (Самостоятельное приготовление бутербродов).
	Раздел.5 Овощи в питании человека. (12ч.)	**12**	**1**	**11**	
5.1	Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли и др.). Физиологические нормы их потребления. Правильное хранение овощей. Виды нарезки	2	1	1	Презентация. Практическая работа.
5.2	Салаты из свежих овощей	2	0	2	Практическая работа.
5.3	Салаты из вареных овощей.	2	0	2	Практическая

					работа.
5.4	Приготовление овощных гарниров.	2	0	2	Практическая работа.
5.5	Картофель - второй хлеб.	2	0	2	Практическая работа.
5.6	Приготовление канапе.	2	0	2	Практическая работа.
	Раздел.6 Закуски. (4ч.)	**4**	**1**	**3**	
6.1	Виды закусок, их назначение. Холодные и горячие закуски.	2	1	1	Инструктаж. Беседа (Устный опрос) Практическая работа.
6.2	Мини роллы и суши.	2	0	2	Практическая работа.
	Раздел.7 Сладкие блюда – «смюзи и коктейли»(4ч.)	**4**	**1**	**3**	
7.1	Виды сладких блюд. Что относится к сладким блюдам? Технология приготовления и сроки хранения сладких блюд. Приготовление смюзи.	2	1	1	Инструктаж. Практическая работа.
7.2	Приготовление коктейля.	2	0	2	Практическая работа.
	Раздел.8 Яйца в питании человека. Блюда из яиц. (4ч.)	**4**	**1**	**3**	
8.1	Пищевая ценность яиц и их использование в кулинарии при приготовлении блюд. Приготовление омлета.	2	1	1	Инструктаж. Беседа (Устный опрос) Практическая работа.
8.2	Яичные конвертики с сыром.	2	0	2	Практическая работа.
	Раздел.9 Выпечные изделия. (22ч.)	**22**	**1**	**21**	
9.1	Виды выпечки. Приготовления хвороста.	2	1	1	Инструктаж. Презентация. Практическая работа.
9.2	Приготовление пиццы.	2	0	2	Практическая работа.
9.3	Приготовление шарлотки.	2	0	2	Практическая работа.
9.4	Оладьи	2	0	2	Практическая

					работа.
9.5	Пирог с яблоком.	2	0	2	Практическая работа.
9.6	Печенье «Курабье».	2	0	2	Практическая работа.
9.7	Пирожки с картошкой	2	0	2	Практическая работа.
9.8	Рогалики с вареной сгущенкой	2	0	2	Практическая работа.
9.9	Пирожки с повидлом.	2	0	2	Практическая работа.
9.10	Блины	2	0	2	Практическая работа.
9.11	Пирожное «картошка»	2	0	2	Практическая работа.
	Раздел. 10 Третьи блюда. (2ч.)	**2**	**0**	**2**	
10.1	Виды чая. Приготовления чая.	1		1	Инструктаж. Беседа (Устный опрос) Практическая работа.
10.2	Напиток из брусники и шиповника.	1	0	1	Практическая работа.
	Всего:	**60**	**11**	**49**	

Содержание учебного плана.

Раздел. 1 Вводное занятие. (2ч).

Тема 1.1 Правила техники безопасности и санитарно-гигиенических требований при проведении кулинарных работ. История кулинарии (2ч.).

Теория: История кулинарии. Правила техники безопасности при проведении кулинарных работ. Правила внутреннего распорядка, оказание ПМП. Общие сведения о материалах, инструментах и приспособлениях, необходимых для кулинарных работ.

Раздел. 2 Предприятия общественного питания (2ч.).

Тема 2.1 Ознакомление с предприятиями общественного питания. Классификация предприятий. Экскурсия в школьную столовую.

Теория: Общая характеристика предприятий общественного питания. Классификация предприятий. Основные типы предприятий, уровень и виды услуг. Экскурсия в школьную столовую.

Раздел. 3 Сервировка стола. История появления столовых приборов(2ч.).

Тема3.1: Правила этикета. Сервировка стола(2ч.).

Теория (1ч.) Расширить знания детей о столовом этикете; научить правильно сервировать разные виды стола. Показать отличия праздничной сервировки стола. Просмотр презентаций.
Практика (1ч.) «Накрой стол красиво, и еда покажется ещё вкусней».
Способы сворачивания салфеток.

Раздел.4 Его величество бутерброд. (6ч.)
Тема 4.1 История возникновения бутерброда (2ч.)
Теория (1ч): Познакомить с различными видами хлебобулочных изделий. Уточнить и
закрепить знания о хлебобулочных изделиях. Виды бутербродов. Правила хранения продуктов, сроки годности. Многообразие продуктов, применяемых для приготовления бутербродов. Воспитание эстетического вкуса, умение подбирать совместные продукты для бутербродов. Варианты
оформления бутербродов.
Практика (1ч.) Технология приготовления бутербродов - (правильный подбор продуктов).
Тема 4.2 Простые и сложные бутерброды (2ч.)
Практика (2ч.) Приготовление простых и сложных бутербродов по технологической карте. Приготовление простых бутербродов с одним видом продуктов, сложные с несколькими видами продуктов.
Тема 4.3 Горячие и сладкие бутерброды (2ч.)
Практика (2ч.)Приготовление горячие и сладкие бутерброды по рецептам соблюдая правилам ТБ при работе с горячей духовкой.

Раздел.5 Овощи в питании человека. (12ч.)
Тема 5.1 Овощи в питании человека. Технология обработки овощей(2ч.).
Теория(1ч.) Знание о содержании в овощах полезных веществ (углеводы, витамины, минеральные соли и др.). Физиологические нормы их потребления. Правильное хранение овощей. Виды обработки овощей. Простые способы нарезки овощей.
Практика(1ч.) Соблюдение техники безопасности при работе с инвентарём. Очистка и нарезка овощей простыми видами нарезки. Простые: кружочки, соломка, брусочки, кубики, дольки, ломтики, шашки. Технология приготовления овощных салатов.
Тема 5.2 Салаты из свежих овощей (2ч.)
Практика (2ч.) Приготовление салатов из свежих овощей - «витаминный», «греческий», «заячья радость», «нежность».
Тема 5.3 Салаты из вареных овощей (2ч.)
Практика (2ч.) Приготовление салатов из отварных овощей - «оливье» «винегрета», «мимоза».
Тепловая обработка овощей.
Тема 5.4 Приготовление овощных гарниров (2 ч.).
Практика (2ч.) Овощные гарниры. Приготовление овощное рагу.
Тема 5.5 Картофель - второй хлеб (2ч.)

Практика (2ч.) Приготовление блюд из картофеля. (Картофельное пюре).
Тема5.6 Приготовление канапе (2ч.).
Практика (2ч.) Нарезка овощей и приготовление «Канапе»

Раздел.6 Закуски. (4ч.)

Тема6.1 Закуски.
Теория(1ч.) Виды закусок, их назначение. Холодные и горячие закуски.
Практика(1ч.) Приготовление холодные и горячие закуски «Тарталетки с паштетом»
Тема 6.2 Мини роллы и суши.
Практика(2ч.) Приготовление ролл с крабовыми палочками, с огурцом и творожным сыром.

Раздел.7 Сладкие блюда - смюзи и коктейли (4ч.)

Тема 7.1 Виды сладких блюд. Что относится к сладким блюдам? Технология приготовления и сроки хранения сладких блюд. Смюзи и коктейли. Роль бытовых приборов в приготовлении коктейлей.
Теория (1ч.) Познакомятся с видами сладких блюд, с технологией приготовления смюзи и коктелей.
Практика (1ч.) Технология приготовления смюзи «Вкус лета».
Тема 7.2 Приготовление коктейля(2ч.).
Практика (2ч.) Приготовления бананового коктейля.

Раздел.8 Яйца в питании человека. Блюда из яиц. (4ч.)

Тема 8.1 Пищевая ценность яиц и их использование в кулинарии при приготовлении блюд. Приготовление омлета
Теория(1ч.) Познакомить **с** пищевой ценностью яиц и их использование в кулинарии при приготовлении блюд.
Практика(1ч.) Правильная варка яиц. Приготовление омлета.
Тема 8.2 Яичные конвертики с сыром(2ч.).
Практика(2ч.) Приготовление «Конвертики с сыром». Жарим на сковороде омлет из яиц с одной стороны, затем переворачиваем другой стороной и в центр блинчика выкладываем тертый сыр, сворачиваем обжариваем несколько секунд и переворачиваем снова обжариваем еще 20-30 секунд.

Раздел.9 Выпечные изделия. (22ч.)

Тема 9.1 Виды выпечки (2ч.).
Теория(1ч.) Ознакомление с видами теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Виды начинок и украшений для изделий из теста. **Практика(1ч.)** Технологии приготовления хвороста.
Тема 9.2 Приготовление пиццы (2ч.).
Практика (2ч.) Приготовление пиццы «Пепперони» по технологической карте.
Тема 9.3 Приготовление шарлотки(2ч.).
Практика (2ч.)
Приготовление шарлотки с яблоками(классика)в духовке по рецепту**.**

Тема 9.4 Оладьи (2ч.).
Практика (2ч.) Технология приготовления оладушек по технологической карте.
Тема 9.5 Пирог с яблоком(2ч.).
Практика (2ч.) Технология приготовления пирога с яблоком на дрожжевом тесте**.**
Тема9.6 Печенье «Курабье» (2ч.).
Практика (2ч.) Технология приготовления песочного теста по технологической карте.
Тема9.7 Пирожки с картошкой(2ч.)
Практика (2ч.) Приготовление пирожков с начинкой на дрожжевом тесте. Картофель предварительно почистить и отварить, потолочь, добавив сливочное масло и приправу.
Тема9.8 Рогалики с вареной сгущенкой(2ч.)
Практика (2ч.) Приготовление рогаликов с начинкой вареной сгущенки.
Тема9.9 Пирожки с повидлом(2ч.)
Практика (2ч.) Приготовление булочек с повидлом на дрожжевом тесте по технологической карте.
Тема9.10 Блины(2ч.)
Практика (2ч.) Технология приготовления теста для блинов на молоке.
Тема9.11 Пирожное «картошка» (2ч.)
Практика (2ч.) Приготовление пирожное «картошка» из печенья, сгущенного молока и какао по рецепту.

Раздел. 10 Третьи блюда. (2ч.)
Тема10.1 Виды чая. Приготовления чая(2ч.)
Теория(1ч.) Разновидность третьих блюд (горячие и холодные). Сырьё для приготовления третьих блюд. Познакомить детей с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая.
Практика(1ч.) Приготовление чая. Правильное заваривание чая.
Тема10.2 Напитки(2ч.).
Практика(2ч.) Приготовление витаминного напитка из брусники и шиповника.

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ
Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала занятий	Дата окончания занятий	Количество учебных недель	Количество часов	Режим занятий	Продолжительность учебного занятия
Учебный год 2026-2027г.	01.09.2026	30.06.2027	40	60	1раз в неделю по 1.5 часа	1 учебное занятие = 90 минут

Кадровое обеспечение

Реализацию программы осуществляет педагог дополнительного образования, имеющий среднее профессиональное или высшее образование (в том числе по соответствующему направлению) и отвечающий квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте педагога дополнительного образования детей и взрослых.

Материально-технические условия реализации программы

Продуктивность работы во многом зависит от качества материально- технического оснащения процесса.

Для изучения программы были предоставлены следующие условия:

1. **Инструменты и приспособления:** Столовые приборы, миксер, кухонные доски, скалки, лопатки, ножи, кухонная посуда (кастрюля, сковорода, тазик и т.д.)
2. **Используемые продукты:** мука, сода, дрожжи, яйца, овощи, повидло, какао, сливочное масло, растительное масло и т.д.
3. **Дидактический материал:** книги, статьи, рецепты с описанием технологии изготовления блюд и выпечки, инструкционные и технологические карты.
4. **Электронный материал:** компьютер и электронные носители с информацией по предмету.

Информационно-методическое обеспечение

Учебное занятие по данной программе состоит из теоретической и практической частей. Темы завершаются практическими работами, что способствует лучшему усвоению теоретического материала. Практические работы одновременно являются формой оценивания промежуточного результата реализации программы.

В процессе обучения используются образовательные технологии личностно-ориентированного обучения.

В течении учебного периода обучающиеся принимают участие в воспитательных мероприятиях учреждения, что позволяет: воспитывать уважительное отношение как к старшим по возрасту, так и к своим сверстникам, к мнению другого, повышают способности обучающегося к общению с другими в атмосфере доброжелательности, способствуют воспитанию художественного вкуса, коммуникативных навыков, физической активности.

Практические работы могут осуществляться индивидуально, в малых группах из 2-3 обучающиеся и общие групповые работы.

Система оценки достижения планируемых результатов

Контроль несёт проверочную, учащую, воспитательную, организующую функции.
Контроль осуществляется:

- текущий;
- промежуточный;
- итоговый.

Задачами контроля являются оценка знаний, ориентации, мотивов, анализ уровня развитости качеств и способностей учащегося, построение социально-психологического портрета для выбора эффективных средств и методов обучения с выходом на максимальную индивидуализацию работы с каждым учащимся.

Текущий контроль – участие на конкурсах, промежуточная аттестация, устные зачеты.

Промежуточный контроль – защита творческого проекта, участие в конкурсах.

Итоговый контроль – аттестация согласно Положению об аттестации учащихся. Участие на проектах, конкурсах.

Освоение программы сопровождается текущим контролем успеваемости учащихся. Текущий контроль проводится в течение всего периода обучения для отслеживания уровня усвоения теоретических знаний, практических умений и своевременной корректировки образовательного процесса в форме педагогического наблюдения.

Таблица. Механизм оценивания образовательных результатов.

№ п/п	Критерии оценивания		Уровень
	Теоретические знания	Практические навыки и умения	
1	Если учащийся, полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы педагога.	Работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;	Высокий 5 баллов
2	Если учащийся, в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы педагога	Работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;	Средний 3-4 балла
3	Если учащийся, не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими	Работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической	Низкий 1-2 балла

	словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.	последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;	

Оценка промежуточных результатов по темам и итоговые занятия проводятся в разных формах: тестирование, практическое задание.

Критерии оценки:

1. Владение терминами и умение объяснить логику программы (макс 2 балла).
2. Дизайн программной части и качество изготовления конструкции (макс 2 балла)
3. Наличие собственных программных и технических решений (по консультации с руководителем, макс 1 балл).

По итогу учащийся может получить максимально 5 баллов при соблюдении всех критериев.

Список литературы

1. Похлебкин В.В. Большая кулинарная книга / В. В. Похлебкин. - Москва: Эксмо, 2019. - 992 с. ISBN 978-5-699-50155-7
2. Тарасова Н.А. Десерты / Тарасова Н.А. Изд-во: Хлебсоль, 2023. – 224с. ISBN: 978-5-699-98634-7
3. Шальникова В.И. «Русская кухня. В лучших традициях» Изд-во: Аркаим, 2006 г. -399с
4. Степанова И.В. Праздничные бутерброды : подробное описание процесса приготовления с поэтапными иллюстрациями / Ирина Степанова. - Москва: Эксмо, 2006 (Ульяновск: Ульяновский Дом печати) - 63 с. ISBN 5-699-15966-5
5. Крупская Г.Л. Чудо – пироги. В праздники и на каждый день/ Крупская Г.Л. - Москва: Изд-во Мир книги, 2005г. – 96 с.

Список интернет - ресурсы.

6. Печенье «Курабье» [Электронный ресурс]// povar.ru 2024 URL: https://povar.ru/recipes/pesochnoe_pechene_kurabe-63425.html?ysclid=m1nlw0awer789677256 (дата обращения 23.08.2024)
7. Выпечка на каждый день [Электронный ресурс]// iamcook.ru 2007, URL: https://www.iamcook.ru/ (дата обращения 23.08.2024)
8. Рецепты салатов простые и вкусные: 480 рецепта с фото, видео и калорийностью пошагово | Меню недели [Электронный ресурс] // menunedeli.ru 2024, URL: https://menunedeli.ru/chto-prigotovit-na-obed-i-uzhin/salaty/ (дата обращения 23.08.2024)

Рецепты:

Описание приготовления печенья «Курабье»:

Качество Курабье, как и всего остального, естественно, зависит от входящих в состав ингредиентов. Чтобы печенье получилось вкусным, нежным и вообще, таким, каким оно должно быть по рецептуре, нужно положить сливочное масло с высоким содержанием жира, исключительно натурального образца. Курабье готовить не так уж сложно. Но нужно соблюсти пропорции и температурный режим.

Состав / Ингредиенты:
Мука пшеничная 200 грамм
Масло сливочное 120 грамм
Яйца 1 штука
Сахар 50 грамм
Варенье 2-3 ст. ложек
Крахмал 1 ч. ложка
Ванилин 1 штука
Количество порций – 20 шт.

Нам понадобится сливочное масло. Оставляем его при комнатной температуре, чтобы размягчилось. Взбиваем сливочное масло с сахаром и яйцом. Добавляем ванилин и муку, просеянную через сито. Замешиваем мягкое тесто. Для выпекания необходим кондитерский мешок.
Возьмите звездчатую насадку. Постелите на противень пергаментную бумагу. Выдавите кондитерским мешком небольшого размера печенья. В середине каждого сделайте углубление. Оно может быть побольше и поменьше, в зависимости от того, сколько вы будете класть варенья. Берем джем, либо густое однородное варенье. Если оно жидковато, добавьте чайную ложку крахмала на 3 ст. ложки варенья. Тогда начинка будет держать форму и не вытечет. Ложечкой выкладываем в углубление печенья. Ставим выпекать в духовку при температуре 200 градусов на 15 минут. Когда печенье зарумянится, можно вытаскивать. Накройте выпечку полотенцем, можно немного влажным, чтобы не пристала начинка. Подавайте с

чаем, кофе и другими напитками. Приятного аппетита!



Фруктовый салат с йогуртом

Оборудование: разделочная доска, детский нож, миска, ложка.

Продукты	Количество
Яблоко	1 шт.
Банан	1 шт.
Натуральный йогурт без добавок	100 г
Ягоды или другие мягкие фрукты	50 г

Технология приготовления:

Вымыть руки и фрукты, подготовить чистую посуду.
Удалить у яблока сердцевину. Нарезать яблоко и банан небольшими кусочками.
Переложить фрукты в миску, добавить ягоды.
Заправить йогуртом и аккуратно перемешать.
Разложить по порционным чашкам.

