



Мой детский сад дома

Практические советы

БАБУ-ШЕФ. ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



ДЛЯ ДЕТЕЙ 3-5 лет

Это кулинарное занятие помогает развитию восприятия, логического мышления и моторики. А также поможет ребенку освоить основы кулнaрии.

Что нам понадобится?

Терка, миксер, ложка столовая и чайная, просеиватель для муки, скалка, формочки для выпечки (желательно тематические: геометрические фигуры или животные), лопаточка.

Ингредиенты: сливочное масло (100 г.), сахар (110 г.), яйцо (1), мука (250 г.), сода (1,5 ч.л.), молотый имбирь (2 ч.л.), молотая корица (1 ч.л.), молотый кардамон (1 ч.л.), мед (3 ч. ложка).



Как готовить?

Дайте ребенку натереть замерзшее масло на крупной терке. Взбейте вместе сливочное масло с сахаром, позвольте ребенку самому добавлять нужные ингредиенты. Затем пусть малыш добавит яйцо и мед, и снова все взбейте миксером (помогите ему, поддерживая миксер). Добавьте в масляную смесь соду и все специи (позвольте ребенку накладывать все компоненты ложечкой). Дайте ребенку возможность самостоятельно просеять сюда же муку, устроив мучной «снегопад» 😊

Хорошенько вымешивайте тесто руками (ребенок может начать, а родитель закончить, или наоборот) и положите в холодильник примерно на 1 час. Обязательно вместе с ребенком убирайте рабочую поверхность. Вместе с ребенком раскатывайте тесто в пласт толщиной примерно 2-4 мм и при помощи формочек вырезаем на нем фигурки (чтобы тесто не рвалось важно насыпать муку на стол перед раскатыванием, не раскатывать тесто слишком тонко). Дайте ребенку смазать противень маслом. Полученные фигурки нужно аккуратно переложить на противень. Для этого можно воспользоваться лопаточкой. Выпекаем печенье при температуре 180 градусов 5-7 минут (первые несколько минут после выпечки печенье мягкое сверху, но вскоре оно твердеет и становится хрустящим). Bon appetit! 😊