



В рамках проекта «Окунёмся в мир профессий», с целью профориентационной работы, в 7 классе состоялся классный час.

С вступительным словом выступила классный руководитель обучающихся: «Жизнь человека делится на несколько этапов: детство, подростковый возраст, юность, зрелость. Самым счастливым и беззаботным временем является, несомненно, детство.

Классик русской литературы Л.Н.Толстой охарактеризовал этот период жизни человека следующим образом: «Счастливая, счастливая, невозвратимая пора детства!»

Но наступает момент, когда каждому человеку, к сожалению, приходится прощаться с ним и вступать в следующий период жизни, становится серьезнее. Пройдет совсем немного времени, и вам, ребята, придется выбирать свой путь в жизни. И путь этот начнется с перекрестка, от которого расходятся 50 тыс. дорог - именно столько сейчас существует профессий»

«Сегодня вы познакомитесь с профессией кондитера. О ней вам расскажет мама вашей одноклассницы. Проведет мастер-класс «Ванильные капкейки» и «Молочный коктейль»»

Родительницей Демешко Риммой Вячеславовной ребятам была представлена презентация по выпеканию кондитерки – ванильные капкейки. (Готовая продукция была приготовлена днем раньше). Затем Римма Вячеславовна рассказала, как готовится молочный коктейль (её дочь Катя помогала маме) Дети с большим вниманием, интересом слушали рецепт приготовления как выпечки, так и напитка.

Классный час закончился «чаепитием», во время которого ребятам были предложены вопросы: Какие чувства остались после классного часа? Что интересного вы узнали сегодня? Что осталось в памяти? О чем можно задуматься?

Огромное спасибо Демешко Римме Вячеславовне за проведение мастер-класса. С уважением к Вам микрогруппа 7 класса.



Кондитерский мастер-класс

Демешко Риммы Вячеславовны и
Пахолковой Екатерины



"Ванильные капкейки"

15.12.2021 год

Ингредиенты:

- Масло сливочное 100 г.
- Сахарная пудра 150 г.
- 3 яйца
- Мука 240 г
- Ванильный сахар
- Разрыхлитель 1,5 ч. ложки
- Молоко 80 мл

Maas
Сахарная пудра
Для приготовления
и украшения десертов

250 г

Dr. Oetker
Ванильный сахар
с натуральной ванилью

СТАНЦИЯ
МОЛОЧНАЯ

МАСЛО
сливочное

Сладко-сливочное
традиционное
несоленое

175 г

82,5% ЖЖ

Dr. Oetker
Разрыхлитель
тесты



1-й этап

Взвешиваем

2-й этап

Муку, сахарную пудру

просеиваем





3-й этап

4-й этап

*Сахарную пудру,
сливочное масло,
ванильный сахар
соединяем в одной
миске.*





5-й этап

*Взбиваем
до растворения
сахарной пудры*

6-й этап

Добавляем
по одному яйцу
и взбиваем



7-й этап

В муку добавляем 1,5 чайной ложки разрыхлителя и всё перемешиваем



8-й этап

Муку делим на 3 части. По частям добавляем в смесь,



чередуя с молоком.





Готовим формочки



Заполняем формочки.
Ставим в духовку.
Запекаем.

MyDoma



Ингредиенты
для начинки и крема



*Смешиваем сахарную пудру
и масло.*



Взбиваем до однородной массы

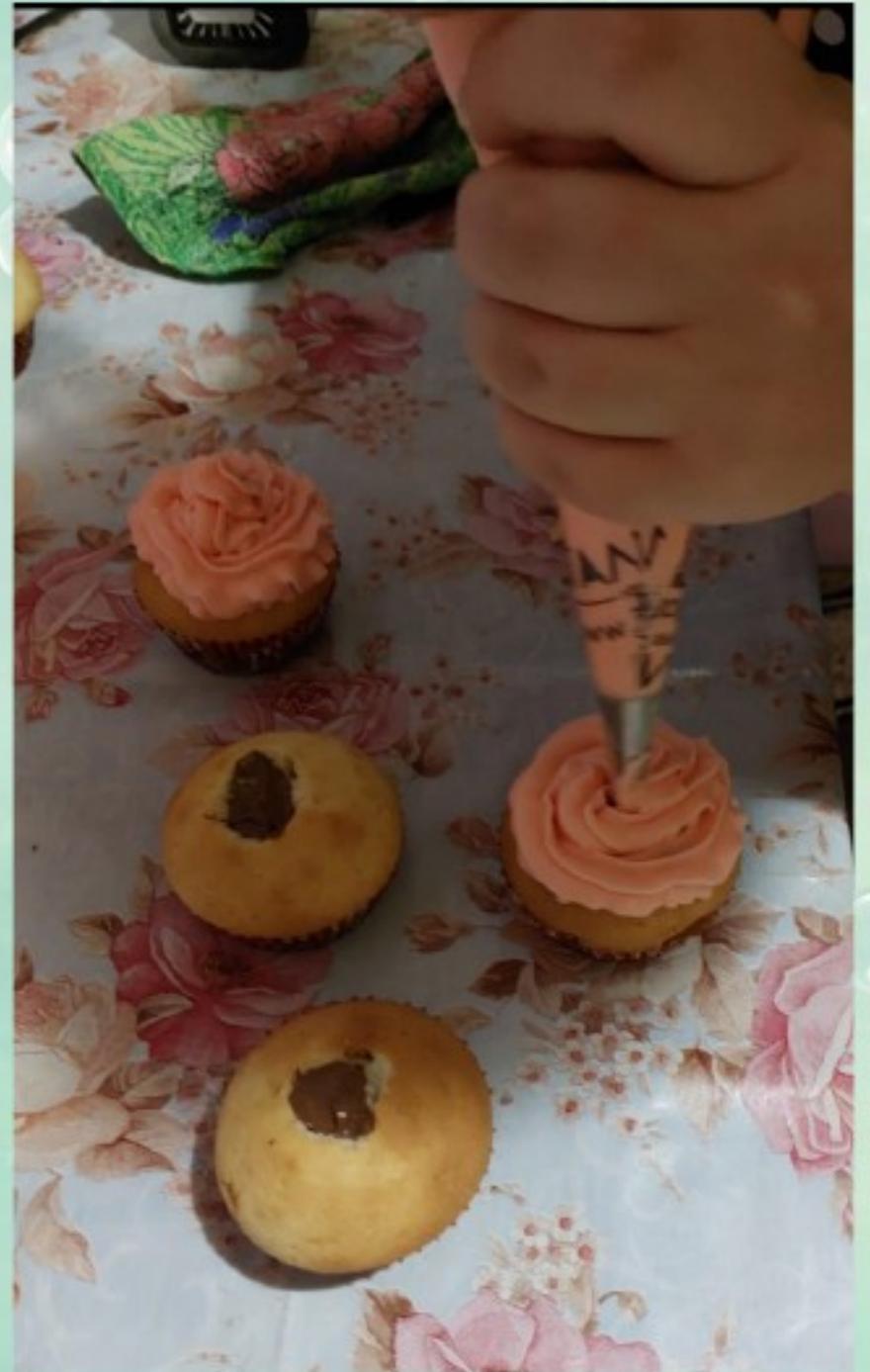
*Добавляем пищевой краситель для получения
нужной нам интенсивности цвета.*







McDona





Ванильные капкейки



Приятного аппетита!

McDowell