



# ПРЯНИЧНА ЗИМОВА КАЗКА

**Спільна кулінарна творчість  
для дітей усіх вікових груп**

**Наталія КОВАЛЕНКО,**  
викладачка кулінарної творчості,  
м. Сакраменто, штат Каліфорнія, США



Уже за місяць до Нового року та Різдва в дитсадку починає панувати святкова атмосфера. Діти й дорослі вирізають сніжинки, майструють гірлянди, прикрашають холи й кімнати, репетирують виставу. Передсвятковий час перетворюється на суцільну метушню, клопоти, поспіх... Чи не варто зупинитися, насолодитися тишею, передчуттям дива і спільною творчістю? І разом створити зимову казку зі смаком ароматного імбирного печива. Навряд чи якась інша колективна діяльність може подарувати стільки задоволення. (Хіба що колективне поїдання цієї "казки".)

**І**дея спільного випікання печива в дитсадку полягає в тому, щоб об'єднатись задля спільної мети, відчутти цінність кожного і наповнити душу вдячністю за ще один разом прожитий рік. Упевнена, це найкраще закінчення старого року і початок нового.

Ви тільки уявіть собі цю особливу атмосферу: фоном звучить різдвяно-новорічна музика, садочком витає аромат кориці та імбиру, діти об'єднуються за столиками, аби внести свою часточку до створення спільної казки, всюди ведуться розмови про приємні моменти року, який от-от закінчиться. Повітря сповнене нових мрій і сподівань...

І в цій атмосфері народжується казка: будиночок за будиночком з'являється пряничне містечко, виростають дерева, на площі прикрашають велику ялинку, на вулиці вибігають маленькі пряничні чоловічки. Місто оживає...

Не менш дивовижна казка твориться і в пряничному лісі: серед засніжених дерев ходять звірі й теж собі про щось мріють...

А скільки історій може з'явитися в процесі такої колективної роботи! Цікаво, куди поведе дитяча фантазія? Впевнена, що навіть найбільший мовчун не втримається і заговорить. Це саме ті моменти, які залишаться з дітьми назавжди. Варто спробувати! У будь-якому разі буде смачно.

А якщо ще й батьків надихнути долучитися і продовжити творити разом з дітьми вдома! Така родинна традиція допоможе знайти час для головного — для спілкування з рідними, для слів "Я люблю тебе", "Дякую тобі за ще один рік разом", "Дякую за...". І хай у кожній сім'ї батьківство буде в радість...

Та повернімося до дитячого садочка.



## ЕТАПИ РОБОТИ

Бажано, щоб створення зимової казки з печива не стало ще одним "забігом на коротку дистанцію" і діти змогли повною мірою насолодитися процесом.



Пропоную запланувати цю діяльність на 5 днів і організувати її таким чином.

- ◆ **1-й день** — замішування тіста і створення печива.
- ◆ **2-й і 3-й** — декорування печива.
- ◆ **4-й** — створення єдиної історії за спільним задумом (можна об'єднатися з іншими групами і створити спільну зимову казку).
- ◆ **5-й день** — фотосесія і святкове чаювання з дітьми, колективна подяка і т. ін.

### Попередня робота Підготовка і мотивація

Напередодні варто розповісти дітям про задум створити казку з печива, попросити їхньої допомоги, окреслити етапи роботи (так діти набудуть іще й досвід покрокового досягнення мети). Обговорити, *які матеріали їм знадобляться*, і, звісно, *написати батькам* записки-повідомлення з проханням принести те, чого не вистачає.

#### Потрібні матеріали:

- ◆ форми для печива різної величини: ялинки, будиночки, фігурки людей, тварин, зірочки або сердечка;
- ◆ качалки;
- ◆ дощечки;
- ◆ папір для випічки;
- ◆ пензлики зі штучного ворсу (які використовують для клею, тільки, звісно, нові);
- ◆ чайні ложечки.

Також іще до початку проєкту треба **заручитися підтримкою кухарів**, адже частина роботи ляже на них. Принаймні випікання, а, можливо,



ЗАВАНТАЖТЕ РЕЦЕПТ:  
dv.in.ua/2019-11/p21



## РЕЦЕПТ СВЯТКОВОГО ПЕЧИВА

#### Інгредієнти:\*

- ◆ борошно — 420 г (візьміть для початку 390 г, а решту “підмішаєте” потім, щоб тісто не було загусте, адже борошно буває різне);
- ◆ цукор — 125 г;
- ◆ масло — 125 г;
- ◆ розпушувач тіста — 1,5 ч. л.;
- ◆ кориця — 1 ч. л.;
- ◆ імбир — 1 ч. л.;
- ◆ мед — 125 г;
- ◆ яйце — 1 шт.

#### Послідовність дій

- ✓ Відміряти необхідну кількість борошна, просіяти, додати спеції.
- ✓ Масло порізати на шматочки і перетерти з борошном у крихту.
- ✓ Додати цукор і перемішати.
- ✓ Яйце змішати з медом і вилити в борошняну суміш.
- ✓ Замісити тісто.
- ✓ Розкачати до 4-5 мм і вирізати печиво в улюбленій формі.
- ✓ Викласти готові вироби на деко, застелене папером для випічки.
- ✓ Випікати близько 7 хв (до появи аромату) за температури 180°С.

\* Тіста, приготованого за поданим рецептом, вистачає для шістьох дітей (для створення будиночка і ялинки; для круглих підставок потрібна ще одна порція тіста). Збільшуйте кількість інгредієнтів залежно від кількості дітей і величини формочок.





**Поспішайте:**

**річна передплата  
закінчується!**



Передплатіть сьогодні комплект журналів  
**“Дошкільне виховання”, “Палітра педагога” і “Джміль”**  
і отримуйте сучасні методичні й практичні матеріали весь 2020 рік



**Для фахового зростання педагогів**

- Ефективні освітні технології
- Кращий досвід
- Методичні рекомендації



**Для співпраці з батьками**

- Тренінги
- Родинні свята
- Інтерактивні заходи

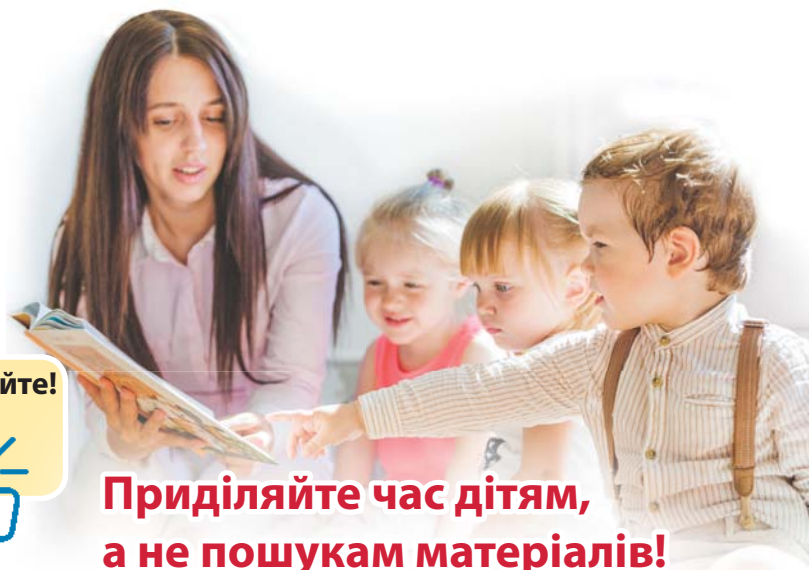


**Для цікавої роботи з дітьми**

- Конспекти занять
- Добірки ігор і вправ
- Сценарії свят і розваг

**БОНУС до кожного видання —  
БЕЗОПЛАТНІ Е-ДОДАТКИ!**

- ➔ Аудіозаписи
- ➔ Картки до дидактичних ігор
- ➔ Репродукції картин
- ➔ Коректурні таблиці
- ➔ Пам'ятки для батьків



**Приділяйте час дітям,  
а не пошукам матеріалів!**

Скануйте



Завантажуйте



Працюйте!



**Найвигідніше передплатити комплект одразу на весь рік:**

➔ на сайті [jmil.com.ua/peredplata](http://jmil.com.ua/peredplata)  
оберіть зручний варіант передплати

➔ у будь-якому відділенні Укрпошти  
індекс комплекту 95989