



# СВЯТКОВИЙ КЕКС

## Кулінарне заняття для дітей різновікової групи



**Мета.** Закріплювати емоцію задоволення за процесом приготування їжі. Сприяти позитивній взаємодії між дітьми. Ознайомити вихованців з алгоритмом приготування кексу як різновиду випічки. Продовжувати навчати змішувати інгредієнти згідно з рецептом, акуратно наповнювати форми для кексів, але не повністю, залишаючи місце для росту (дії розпушувача). Пояснювати, що для отримання гарного результату потрібні паперові форми, які слід вкладати в металеві. Ознайомлювати дітей із гелевими харчовими барвниками і способом фарбування мастики чи тіста. Покращувати вміння розкочувати мастику. Навчати користуватися плунжерами для вирізання квітів і листочків із мастики. Сприяти розвитку естетичного смаку під час прикрашання випічки. Вчити поєднувати кольори, декорувати дрібними деталями (істивними намистинками). Продовжувати формувати навички роботи в команді.

**Матеріал:** кухонний інвентар: дві глибокі миски, сито, столові та чайні ложки (по 2 шт.), склянка, металеві кошики і паперові форми для випікання кексу; духовка; інгредієнти відповідно до рецепту; матеріали для декорування (мастика, гелеві харчові барвники, плунжери-квіти, плунжери-листочки, дощечки, качалочки, крохмаль).

### Попередня робота

- ✓ Про всяк випадок спекти порцію кексів удома (раптом не встигнуть спектися чи когось із дітей заберуть раніше).
- ✓ Оскільки заняття передбачає декорування виробу, то частину приготування бере на себе вихователька. Отже, до початку заняття варто відміряти в різних посудинах усі інгредієнти відповідно до рецепту (не змішувати їх). Підготувати родзинки (промити і просушити). Просіяти борошно.
- ✓ На невеличких смужках паперу великими друкованими літерами написати назви складників. Для економії часу слід заздалегідь розкласти паперові форми для випікання кексів у металеві.
- ✓ Вирізати з кольорового картону смужки шириною 1–1,5 см і завдовжки близько 15 см — майбутні ручки “кошиків”-кексиків із квітами.

### Хід заняття

*Діти по черзі миють руки з милом і одягають фартушки. Кожен сідає за стіл і грає на металофоні свою мелодію доти, поки не сяде наступна дитина, якій і передає інструмент. (Педагогиня в цей час допомагає іншим дітям.)*

- ! Цей своєрідний ритуал є незмінним і рекомендується
- для кращої організації творчого процесу і налаштування учасників на позитивний лад.

### РЕЦЕПТ

#### Святковий кекс

#### Інгредієнти

##### Для тіста:

- ◆ борошно — 2 скл.;
- ◆ розпушувач тіста — 2,5 ч. л.;
- ◆ цукор — 0,5 скл.;
- ◆ яйце — 1 шт.;
- ◆ олія соняшникова рафінована — 1/3 скл.;
- ◆ молоко — 3/4 скл.;
- ◆ цедра 1 лимона;
- ◆ родзинки — за смаком.

##### Для декору:

- ◆ цукрова мастика різних кольорів або біла + гелеві харчові барвники;
- ◆ шоколад або цукрова помадка.

#### Спосіб приготування

1. Відміряємо і просіюємо борошно, змішуємо з розпушувачем.
2. В іншій глибокій мисці розбиваємо яйце і злегка збиваємо із цукром. Додаємо молоко, олію, цедру лимона, все розмішуємо і виливаємо в борошно. Ретельно розмішуємо до однорідної маси. Додаємо родзинки і знову розмішуємо.
3. Розкладаємо тісто по формочках, заповнюючи їх на 3/4.
4. Випікаємо 15–20 хв у розігрітій до 200 °С духовці.
5. Декоруємо і насолоджуємось творчістю.
6. Смакуємо!



ЗАВАНТАЖТЕ РЕЦЕПТ:

[dv.in.ua/pp2020-4/p13](http://dv.in.ua/pp2020-4/p13)



### ПАЛЬЧИКОВА ГРА-ПРИВІТАННЯ

Доброго дня, сонечко ясне!

*(Діти, долонями з розведеними пальцями, що лежать одна на одній навхрест, “малюють” справа наліво півколо-обрій.)*

Доброго дня, наша земле прекрасна!

*(“Бігаючи”, постукують пальчиками по столу.)*

Доброго дня, дерева, кущі!

# Як не заплутатися в розмаїтті освітніх технологій?

Обирайте журнали  
"Дошкільне виховання",  
"Палітра педагога" та "Джміль"

- Щономера – нова актуальна тема
- Ефективні освітні технології
- Методичні рекомендації фахівців
- Цікаві заняття, сценарії, ігри, посібники
- Додаткові е-матеріали передплатникам



Читайте  
та надихайтесь!



Передплатіть журнали  
на II півріччя онлайн:  
[jmil.com.ua/peredplata](http://jmil.com.ua/peredplata)

**Комплект  
зі знижкою!**



- Швидко
- Зручно
- Вигідно