

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение городского округа "Город Архангельск"
"Детский сад комбинированного вида №123 "АБВГДейка"

Он-лайн формы включения родителей в образовательный процесс

Воспитатель: Стукова Елена Алексеевна



"КОНКУРС"

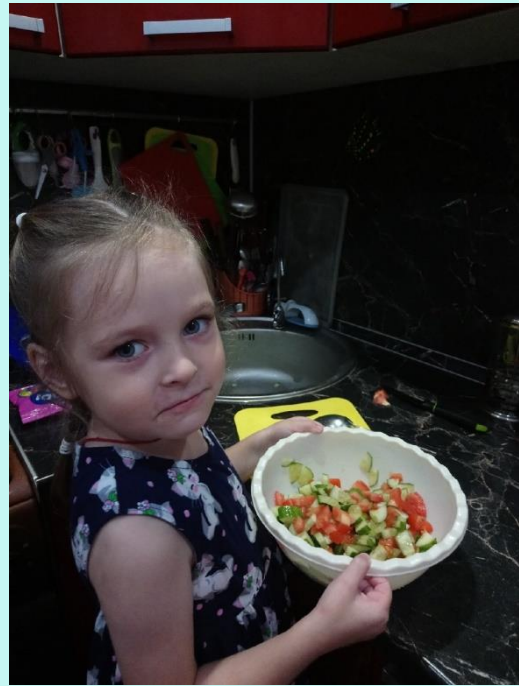


Кулинарный поединок



tom123

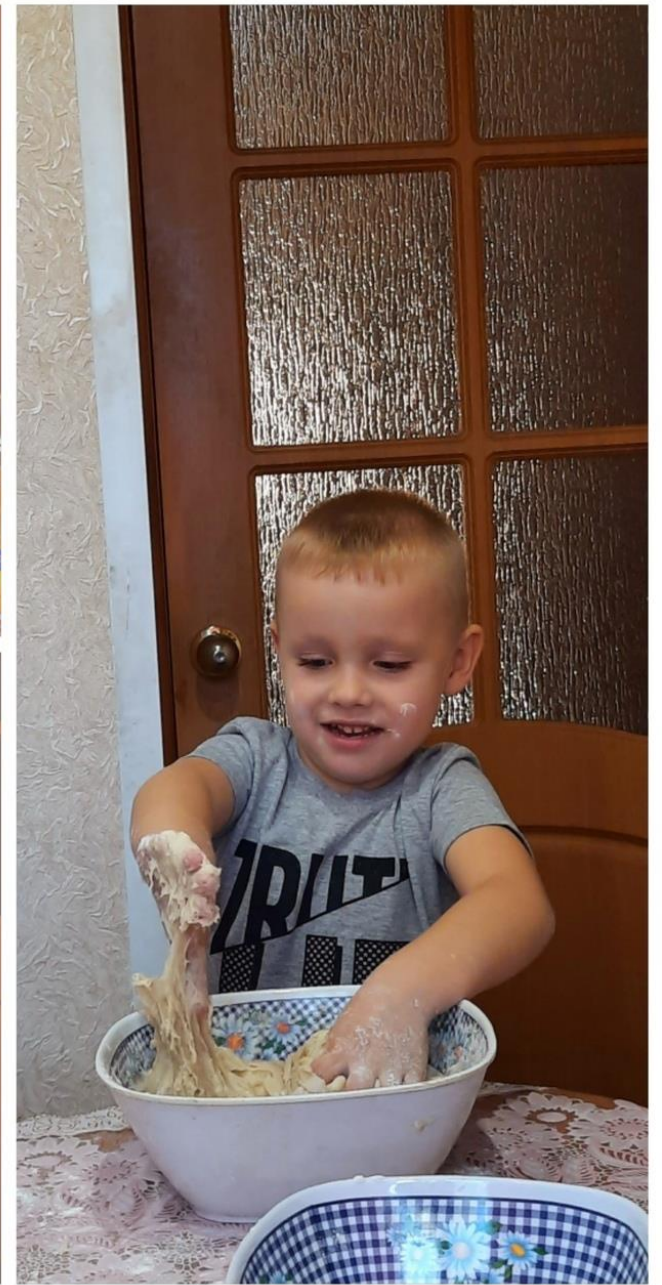
















Архангельская козуля

Пережечь один стакан сахарного песка, после чего растворить его в стакане горячей воды. Затем добавить два стакана сахарного песка и размешать до полного растворения. Выключить огонь и добавить 150 г сливочного масла или сливочного маргарина, по одной чайной ложке корицы, гвоздики и соды, немного остудить, добавить одно яйцо и два желтка. После этого засыпать около 0,5 кг муки, сделав тесто, чтобы оно не прилипало к рукам. Тесто выдержать в кастрюле и целлофане в прохладном месте неделю. После этого добавить в тесто еще 0,5 кг муки и раскатать его до толщины 0,5 см.

Раскатанное тесто вырезать формами из жести или плотной бумаги и выложить на противень, смазанный один раз маслом. Смазать пряники взбитым яйцом с водой в соотношении 1:1 и поставить в духовку. Выпекать 5-7 минут при температуре 180-200 градусов. Готовым пряникам дать подсохнуть, после чего снять их с противня и украсить глазурью.

Глазурь готовится следующим образом:

- сварить сироп из 1 стакана сахарного песка и 1 стакана воды (готовность сиропа можно проверить колечком - из него должны выдвигаться пузыри);
- горячий сироп влить в 2 взбитых белка и взбивать эту смесь до остывания;
- добавить 2-3 капли лимонной кислоты или уксусной эссенции и придать цвет пищевыми красителями.

Козуля готова. Приятного аппетита на доброе здоровье.



Кулинарный поединок в самом разгаре!!!! Малашина Екатерина Сергеевна с сыном Андреем поделились секретом выпечки Архангельских козуль, который им передала прабабушка Андрея. Традиция нашей семьи - выпечка традиционного северного лакомства Архангельской козули. Рецепт пряничков нам передала наша бабушка, которая на протяжении 30 лет выпекала козули к новому году (бабушке нашей 94 года!). Андрюша активный участник: помогает замешивать тесто, раскатывает, вырезает фигурки. Предлагаем вашему вниманию кусочек процесса, рецепт, ну а итог, это уже мамыны ручки))), правда и тут Андрей помогал ставить точки! Большое спасибо замечательной бабушке!!!



SHOT ON POCO X3 NFC

Неделя арктических загадок

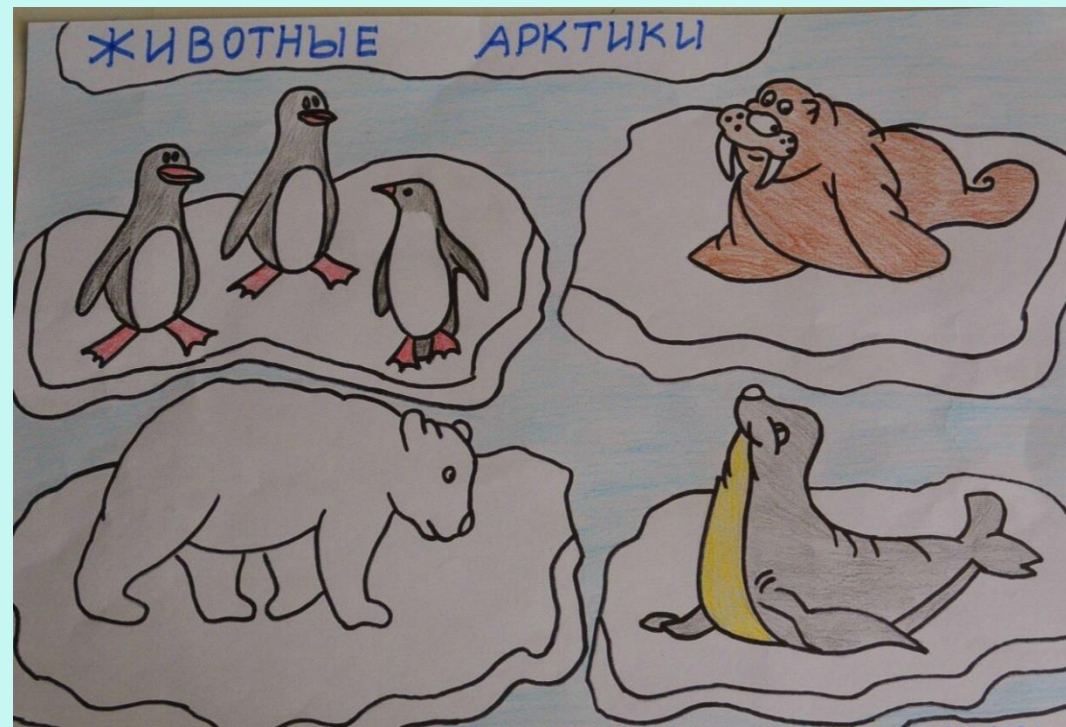




А Машенька Ширяева с мамой подготовили замечательный рассказ про Арктику и белого медведя. Спасибо большое!!! Просто необыкновенно.



Мишенька Круглов вместе с мамой и папой загадывали друг другу арктические загадки. Получилось просто здорово! Умницы! Спасибо большое родителям



Спасибо Симанову Андрею и маме Татьяне Николаевне за замечательную арктическую видеозагадку и рисунок про Арктику. Вы просто умнички!

