**Кулинарный мастер – класс «Пирожное на палочке» ко Дню отца в клубе папа особого ребёнка.**

**Педагог-психолог ГБУСОН РО «СРЦ Орловского района»: Кочубей Валентина Андреевна.**

**Цель:** Способствовать гармонизации детско-родительских отношений; знакомить детей с традицией празднования Дня отца; создать праздничное настроение у взрослых и детей.

**Задачи:**

-создать атмосферу взаимопонимания, общности интересов, эмоциональной взаимоподдержки между папами и детьми;

-познакомить родителей с нетрадиционными приемами и техниками работы по организации трудового воспитания на кухне;

- развивать творческий потенциал детей в совместной трудовой деятельности взрослых и детей;

 - развивать творчество и фантазию, наблюдательность, воображение, ассоциативное мышление у воспитанников.

***Ход мастер – класса* «Пирожное на палочке»*.***

1. **Теоретическая часть**

Добрый день, уважаемые гости.

Сегодня мы с вами собрались, чтобы поздравить наших замечательных пап с праздником и научиться новому и вкусному десерту.

В России «День отца» стал отмечаться сравнительно недавно, но мы знаем, что этот праздник появился как выражение любви и благодарности детей к своим папам.

День отца – это радостный праздник

Самых лучших, отважных мужчин.

Всех отцов тороплюсь я поздравить

С этим праздником очень большим.

Быть отцом – непростая задача.

Быть ответственным нужно всегда.

Быть отцом – это многое значит.

Это значит – любовь на года.

**Педагог-психолог:** Ребята, откройте нам секрет, что же могут ваши папы?

**Дети:** Всё!!!

**Педагог-психолог:** И сегодня мы в очередной раз в этом убедимся.

Я благодарю вас за то, что вы откликнулись на мое приглашение - пришли на кулинарный мастер-класс..Многие мальчики и девочки постоянно крутятся на кухне, стараясь помочь родителям в приготовлении блюд, но родители часто держат детей подальше от кухни, считая, что они могут пораниться, испортить продукты или навести беспорядок. Готовка с детьми – это очень развивающий процесс. В ходе него ребенок учится делить блюда на составные части и формирует понимание, что все непонятные сложные вещи состоят из нескольких простых и знакомых. Он обретает навыки самоорганизации, ведь чтобы что-то приготовить, нужно следовать определенной последовательности. Работа с продуктами развивает мелкую моторику рук, ребенок изучает разные текстуры, запахи, вкусовые оттенки. Чтобы привлечь ребенка к готовке, вовсе не обязательно ждать, когда он подрастет, наоборот, чем раньше он включится в процесс, тем больше вероятности, что кулинария его увлечет и у вас будет помощник на кухне. Совместное приготовление пищи – это еще один способ выстроить полноценную коммуникацию с ребенком и создать между вами доверительные отношения. Возможно, он научится больше ценить чужой труд. А умение накормить себя точно пригодится ему в жизни и не раз выручит вас.

1. **Пальчиковая гимнастика «Тортик»**

Тесто ручками помнём

Сладкий тортик испечем.

Серединку смажем джемом

А верхушку сладким кремом

И кокосовою стружкой

Мы посыпем крем немножко

А теперь заварим чай,

В гости друга приглашай!

1. **Приготовление пирожных.**

**Педагог-психолог** Необычные пирожные на палочках, покрытые шоколадной глазурью, — одно из любимых детских лакомств и беспроигрышных праздничных угощений. Преимущества таких кондитерских изделий — в простоте и скорости приготовления, доступности продуктов. На нашем мастер-классе вы узнаете хороший и простой рецепт этих пирожных. Папы и дети подбирают вкусные сочетания ингредиентов и украшения мини-пирожных.

***Этапы приготовления кейк-попсов.***

* Нам понадобится:
-печенье
-шоколад на выбор (молочный и белый)
-сгущеное молоко
-сливочное масло

-шпажки
-украшения для декора
* **Приготовление:**С помощью скалки раскатываем печенье в мелкую крошку. Высыпаем в ёмкость. Добавляем сгущенку и сливочное масло на глаз. Разминаем вилкой. Консистенция должна быть мягкая, как пластилин и не рассыпаться. Формируем небольшие шарики.
На водяной бане топим пару кубиков шоколада. Для этого в кастрюлю наливаем небольшое кол-во воды, так чтобы дно ёмкости установленной сверху не касалась жидкости. Кидаем шоколад и постоянно помешиваем до полного растворения.
Кончики шпажек окунаем в шоколад и протыкаем ими шарики. Это нужно для прочной склейки. По итогу убираем в холодильник минут на 40.
Растапливаем оставшийся шоколад на водяной бане. Даём время остыть до тёплой температуры.
Окунаем наши пирожные в шоколад и декорируем.
 **Заключение**

**Педагог-психолог** В завершении нашего мастер-класса хочется сказать, что приобщение детей к кулинарии, положительно влияет на развитие личности ребенка. Совместная работа на кухне развивает мелкую моторику, укрепляет эмоциональную привязанность, Приготовление еды расширяет словарный запас (ребенок учит названия самых разных продуктов, кухонной утвари, процессов готовки) и память (ребенок запоминает рецепты блюд). Уважаемые, папы, ещё раз поздравляем вас с праздником.



