

государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Свердловской области
«Северный педагогический колледж»

**Дидактический материал для детей с левополушарным стилем
мышления**

Составитель:
Полякова Мария Романовна,
студентка 146 группы
специальности «Преподавание в
начальных классах»

Серов
2023

Приготовление шоколада

Для приготовления шоколада вам понадобятся:

- какао тертое 70 г
- какао-масло 30-70 г
- сахарная пудра 30-50 г
- формочки
- две кастрюли — большая и маленькая

Этап 1. Водяная баня для приготовления шоколада. Вам потребуется водяная баня - для этого нужно взять две кастрюли (большую и маленькую), набрать в большую кастрюлю горячей воды и поставить на маленький огонь. Затем в большую кастрюлю поместить меньшую кастрюлю.



Этап 2. Изготовление основной массы шоколада. Положить какао масло и тертое какао в маленькую кастрюлю. Необходимо подождать, пока масса не начнет таять, при этом очень важно постоянно помешивать данную массу.



Этап 3. Добавление сахарной пудры. Затем постепенно добавьте сахарную пудру и все хорошо перемешайте (чтобы не было комочков).

Этап 4. Полученную массу разлить по формочкам. По желанию – украсить и добавить орехи, сухофрукты. Затем убрать формочки в холодильник и через час шоколад уже будет готов.