

Секреты самых сладких изделий: учащиеся школы №2 г.Дигора посетили мастер-класс по выпечке в ЭМК!



В рамках регионального профориентационного проекта "Субботы в СПО" в Эльхотовском колледже состоялся мастер-класс для будущих кулинаров. Под руководством мастера производственного обучения ЭМК Зинаиды Богатыревой и

завуча по воспитательной работе школы Анжелы Цалиевой ученики восьмого класса научились работать с тестом и создали свои маленькие, но очень вкусные кулинарные шедевры.

Заместитель директора по УВР Жанна Бигаева провела для ребят экскурсию по мастерским колледжа, познакомила их с профессиями и специальностями колледжа. Затем школьники направились в мастерскую по компетенции "Поварское дело", где гостей уже ждали мастер и студенты. Перед началом занятия детям рассказали о правилах безопасности на кухне и показали, как правильно пользоваться кухонными инструментами. Все юные кулинары получили фартуки и колпачки, а затем приступили к приготовлению.

Сахарные крендели — это не просто вкусное, но и необычное лакомство с долгой историей. Их характерная форма и сладкий аромат давно полюбили как детям, так и взрослым. Крендели изготавливаются из теста и обладают воздушной текстурой. Они посыпаются сахаром и выпекаются до золотистой корочки — получается хрустящее снаружи и мягкое внутри изделие. Под руководством мастера дети раскатывали тесто, формировали крендельки и посыпали их сахаром. Каждый из ребят смог создать свое собственное угощение.

В мастерской было шумно, весело - каждый хотел поработать самостоятельно. Мастер-класс завершился веселым чаепитием, где дети с удовольствием дегустировали свои творения. Они обсуждали процесс выпечки и делились впечатлениями. Всем ребятам очень понравились на вкус крендели, приготовленные своими руками. «Я всегда хотела научиться делать такие крендели, а теперь знаю, как их делать и могу повторить дома с мамой. Это так интересно — быть настоящим поваром», — поделилась своими впечатлениями одна из участниц мастер-класса. Все ребята молодцы, а самыми активными среди ребят были Солтан Калицев, Азамат Тобоев, Дзерасса Бесолова, Дана Амилаханова, Александра Саламова.

Благодарим завуча по воспитательной работе школы Анжелу Казбековну Цалиеву за таких замечательных детей! Ребята были так активны, их интересовал не только весь процесс приготовления изделий, но и все направления работы колледжа - от участия в грантах до наличия общежития. Видно, что в этой школе с детьми работают заинтересованные в итогах работы педагоги!

Мастер-классы, подобные этому, — отличная возможность для маленьких поваров не только познакомиться с основами кулинарии, но и ощутить гордость за свои достижения.

Такие события становятся прекрасной традицией и источником ярких воспоминаний для всех участников.

