

ФИЛИАЛ МБДОУ – ДЕТСКОГО САДА «ДЕТСТВО» ДЕТСКИЙ САД № 495

ПРОГРАММА «РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ  
ПИТАНИИ»

СЛАДКАЯ ПАРОЧКА «ТЫКВА И ЯБЛОКО»

*Воспитатель:  
Е.А.Стерехова  
Участники:*

*Воспитанники подготовительной группы /2*

г. Екатеринбург, 2017 г

# ИНГРЕДИЕНТЫ НА 6 ПОРЦИЙ И НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ:

ТЫКВА - 360 ГР, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАПЕЧЕННАЯ БЕЗ  
КОЖИЦЫ

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ- ЩЕПОТКА

ЯБЛОКО ЗЕЛЕНое НА КОЖИЦЕ, 300 ГР,  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАПЕЧЕННАЯ С КОРИЦЕЙ

ТВОРОГ МЯГКИЙ, НЕ ЖИРНЫЙ – 360 ГР

ЙОГУРТ НАТУРАЛЬНЫЙ Б/НАПОЛНИТЕЛЕЙ – 270 ГР

ИЗЮМ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАМОЧЕННЫЙ ТЕПЛОЙ  
ВОДОЙ НА 30 МИНУТ- 60 ГР

ОРЕХ ГРЕЦКИЙ – 60 ГР

БИСКВИТ ТЕМНЫЙ ГОТОВЫЙ- 90 ГР

НЕБОЛЬШАЯ МИСКА

ВИЛКА ДЛЯ РАЗМИНАНИЯ

ЛОЖКА

КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК (МОЖЕТ БЫТЬ ЗАМЕНЕН  
ОБЫЧНЫМ ПАКЕТОМ)

ДОСКА ДЛЯ НАРЕЗКИ

НЕБОЛЬШОЙ НОЖ

КРЕМАНКА ИЛИ ПРОЗРАЧНЫЙ СТАКАН



# ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РАБОТА – ПРОСМОТР ВИДЕО УРОКА



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. ТЫКВУ РАЗМИНАЕМ ВИЛКОЙ В ОДНОРОДНОЕ ОРАНЖЕВОЕ ПЮРЕ-ПО ВКУСУ ДОБАВИТЬ МУСКАТНЫЙ ОРЕХ,
2. ТВОРОГ ПЕРЕМЕШИВАЕМ С ЙОГУРТОМ И ПЕРЕКЛАДЫВАЕМ В КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК С ЛЮБОЙ НАСАДКОЙ,



1. ЯБЛОКИ НАРЕЗАЕМ НА КУБИКИ В 1 СМ, НО НЕОБХОДИМО БЫТЬ АККУРАТНЫМИ, Т.К. ЯБЛОЧНЫЕ ДОЛЬКИ ОЧЕНЬ МЯГКИЕ И МОЖНО ИХ ПРОСТО РАЗДАВИТЬ.

2. ОРЕХ ПОМЕЛЬЧИТЬ НОЖОМ.

3. БИСКВИТ НАРЕЗАТЬ НА КУБИКИ РАЗМЕРОМ В 1 СМ.

В ПОРЦИОННЫЕ КРЕМАНКИ ИЛИ ФОРМОЧКУ (СТАКАН) НА ДНО ВЫКЛАДЫВАЕМ ТЫКВЕННОЕ ПЮРЕ, ЗАТЕМ КУБИКИ ТЕМНОГО БИСКВИТА, ВЫКЛАДЫВАЕМ ЯБЛОКИ, ЗАПРАВЛЯЕМ ТВОРОЖНО-ЙОГУРТОВОЙ МАССОЙ И ЗАВЕРШАЕМ НАШ ПОЛЕЗНЫЙ ДЕСЕРТ- ВЫСУШЕННЫМИ ЯГОДАМИ ВИНОГРАДА (ИЗЮМОМ) И ПЛОДАМИ ДЕРЕВА ГРЕЦКОГО ОРЕХА.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

