**Édes finomságok**

**A foglalkozás ideje:** 2019. május 15.

**A foglalkozás helye**: Túrkeve, Keve étterem

**A foglalkozást vezeti**: Sebestyénné Balogh Erzsébet tanár és Simonné Csongrádi Mónika pedagógiai asszisztens

**Korosztály:** 5-8. osztályos tanulók

**A foglalkozás témája:** Szimmetria az édes finomságokban

**A foglalkozás célja, feladata:** A szimmetria megláttatása, létrehozása hétköznapi tevékenységekben, mint a sütemények formájában, díszítésében.

**A foglalkozás módszere**: magyarázat, bemutatás, megfigyelés, tevékenység

**A foglalkozás eszközei**: receptekben szereplő alapanyagok, nyújtótábla, nyújtófa, mérleg, szaggató formák, tálca, tepsi, sütő, díszítő cukorkák

**A foglalkozás menete**

1. **Előkészítés:** Az alapanyagok megvásárlása
2. **Gyülekező:** az iskolában
3. **Ezt a programot külső helyszínen kell megvalósítani.**

**Helyszín:** Keve étterem

1. **A tevékenység ismertetése:** „Olyan süteményeket fogunk készíteni, amelyek alakjában megfigyelhető a szimmetrikus forma. A kész sütemények díszítését is ennek megfelelően készítjük el.”
2. **A két csoport kialakítása:** önkéntes
3. **A két süteményrecept ismertetése**
4. **Az eszközök előkészítése**
5. **A sütemények elkészítése tanári irányítással**

Az alapanyagok összeállítása, nyújtás, szaggatás, sütés, díszítés

1. **A nap lezárása:** A diáktársak megvendégelése

**Melléklet**

**Recept 1.**

1 kg daráltkeksz

50 dkg porcukor

4 evőkanál kakaó

tej, amennyit a darált keksz felvesz

Ezeket az alapanyagokat kézzel össze kell gyúrni, majd ha nyújthatóvá válik, akkor ujjnyi vastagságúra el kell nyújtani. Süteményszaggatóval különböző formákat kell szaggatni, és szimmetrikusan kidíszíteni színes cukorkákkal

**Recept 2.**

1 kg liszt

2 db egész Ráma margarin

40 dkg cukor

2 csomag sütőpor

4 egész tojás

só, vaníliás cukor

tejföl, amennyit felvesz a tészta

Az összeállított tésztát elnyújtjuk, majd különböző szimmetrikus formákra kiszaggatjuk. Kizsírozott tepsibe rakjuk és sütőben megsütjük.

****

****

****

****