

## Проект «Шеф – мастер».

### Как мы готовили

#### «Шоколадно-творожный брауни с ягодной начинкой».

В этом году в стенах нашего Дома стартовал новый проект «Шеф-мастер». В рамках этого проекта любой сотрудник Детского дома может поделиться своими секретами в кулинарии, провести незабываемый мастер-класс, научить ребенка готовить свое коронное блюдо и предоставить возможность его попробовать всем воспитанникам Лицея.

Необходимое условие проекта – совместное посещение магазина наставником и воспитанниками для приобретения необходимых продуктов.

Ребята сами приобретали продукты в магазине под руководством опытного наставника, проводили термическую обработку продуктов и готовили новое для себя блюдо.

Шоколадно-творожный брауни с ягодой — это классический рецепт торта, который пожаловал к нам из далекой Англии. Тем не менее, в нашей стране он пользуется большим успехом у многих.

#### **Ингредиенты:**

шоколад темный - 100 г.;

масло сливочное - 120 г.;

сахар-песок - 100 г.;

яйца куриные - 4 шт.;

мука пшеничная - 150 г.;

разрыхлитель теста - 1 ч.л.;

творог - 300 г.;

ваниль - по вкусу;

соль - щепотка;

клубника - 150 г.;

черная смородина - 150 г.;

сахарная пудра - по вкусу.

Так как готовым продуктом предполагалось угостить каждую группу, по представителю от которой участвовали в проекте, то мы количество продуктов увеличили в 7 раз.











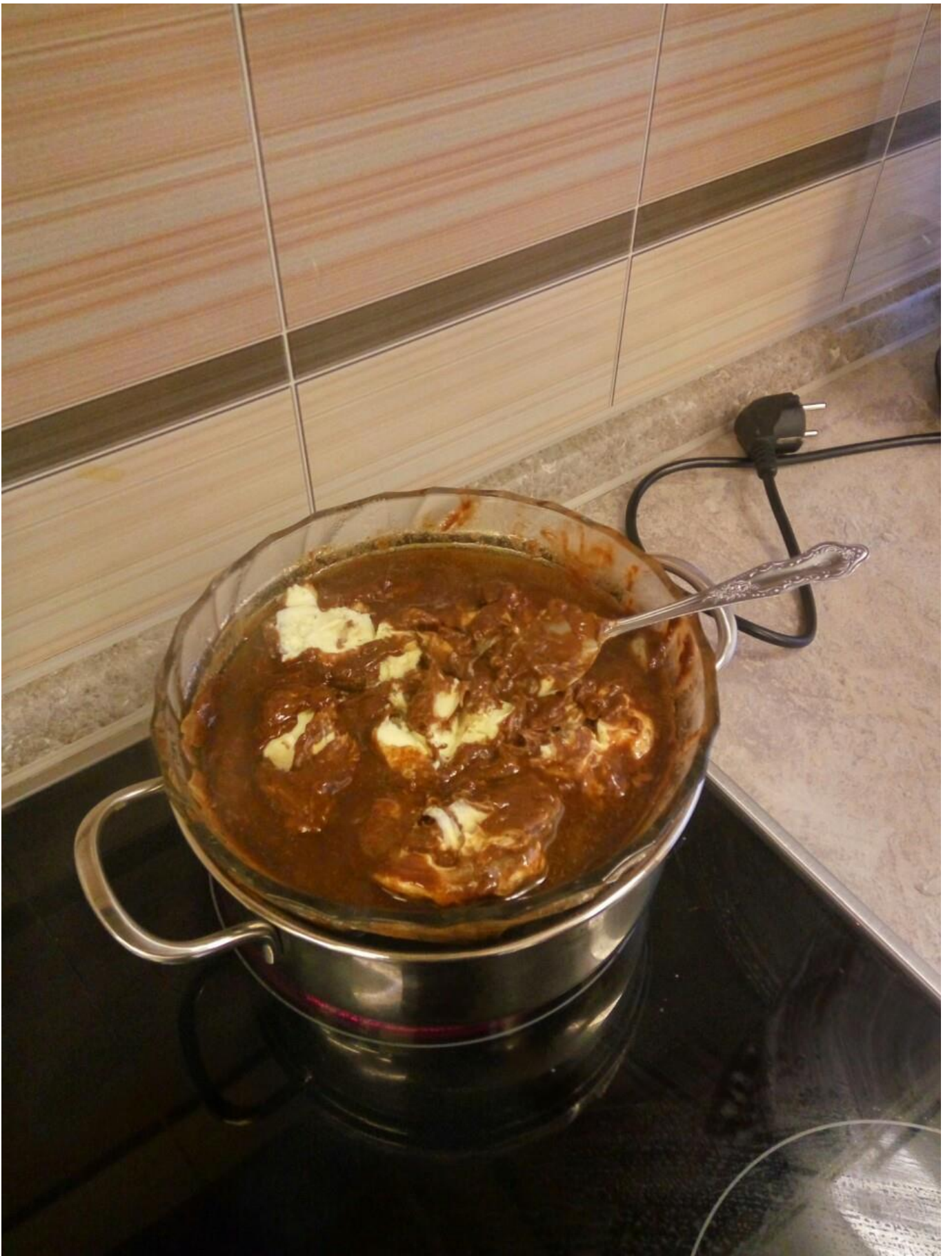
Мы вернулись из магазина и закипела работа... Ребята с большим энтузиазмом включились в процесс приготовления.















Многие ребята говорили, что не любят творог и думали, что им не понравится такое блюдо с непонятным названием...





И, каково было их удивление, что творог стал абсолютно незаметен после запекания, а пирог получился изумительно вкусным...

Шеф-поваром ребята единогласно выбрали представителя 6 группы - Кирилла Вюжанина.



От 1 группы было много участников, потому что в этот день наступил день рождения Марины Суратовой, и все хотели поучаствовать в изготовлении сладкого угощения для нее. К сожалению, в этот день Марина заболела и находилась в изоляторе, поэтому ребятам особенно хотелось ее порадовать.







Долгожданное чаепитие после проделанной работы. Ребята оживленно обсуждали получившийся результат.

