

Комитет по образованию Администрации г. Улан-Удэ
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №161 «Ёлочка» общеразвивающего вида г. Улан-Удэ

МАСТЕР-КЛАСС
ПО ИЗГОТОВЛЕНИЮ ШОКОЛАДНЫХ
«Амтатай бууза».

Подготовили:

Тулохонова Т. Б.- преподаватель
бурятского языка,
Гомбоева Р. Б-Ц. – воспитатель,
Ябжанова Т.В. – воспитатель,
Тетерина Е. А.-
музыкальный руководитель.

2020 г

Г. Улан-Удэ

Цель:

Научить детей изготовлению шоколадных сладких бууз.

Задачи:

- через организацию продуктивной и творческой деятельности знакомить детей с технологией изготовления шоколадных «Амтатай бууза».

- развивать познавательный интерес и исследовательские навыки;

- способствовать умению работать в коллективе взрослых и сверстников.

- воспитывать уважение и интерес к культурным традициям бурятского народа.

ХОД:

Здравствуйтесь, уважаемые коллеги!

Собираетесь поехать в другой город или страну и не знаете, что взять с собой в качестве гостинца?

Или к Вам приезжают далекие гости?

Не знаете чем удивить: орехи или омуль надоели или нельзя вывозить?

Вы ищете оригинальный бурятский подарок?

Мы хотим предложить удивить Ваших близких с помощью шоколадных конфет в форме нашего национального блюда - буузы, под кодовым названием «Амтатай бууза».

«Амтатай бууза» - оригинальный сладкий сувенир, изготавливаемый из разных видов шоколада.

Только шоколад и никаких консервантов!

Разнообразие начинок также позволяет выбрать то, что придется Вам по вкусу: кедровый грильяж, кокос, орехи, брусника и облепиха - угодите любому!

Всё это делает наши «Амтатай бууза» идеальным подарком для старших родственников к Сагаалгану и отличным вариантом сувенира-гостинца из Бурятии.

А сегодня мы их сделаем сами!

Технология изготовления:

1. Сначала изготавливаем шоколадную массу из какао, масла сливочного, сахара и молока (темный), сливочное масло, сахар, белый шоколад и молоко (белый).
2. Шоколадную массу темперiruем.
3. В начинку добавляем разные вариации вкусов.
Сразу скажу, что мы можем сделать шоколадные буузы с абсолютно любой начинкой.
К примеру, горький шоколад с апельсином, клубникой или орехом.
4. Заливаем шоколад на дно формочки, затем начинку и снова шоколад.
5. Замораживаем в морозильной камере.
6. Прорисовываем стекoй (зубочисткой) узор бууз.

Практическая деятельность.

Ну вот, наши сувениры готовы!

- Какое изделие вы научились сегодня делать? «Амтатай бууза».

Надеемся, что эти сладкие буузы понравятся Вам и Вашим близким.