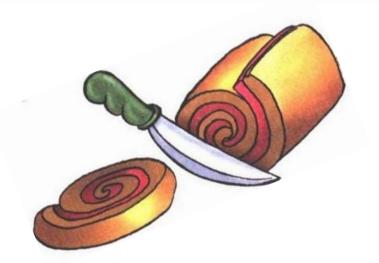
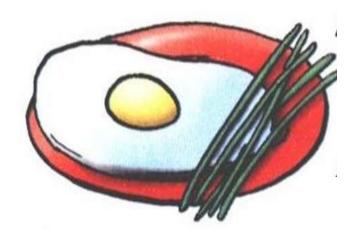
ТВОРЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ

Готовим обед для







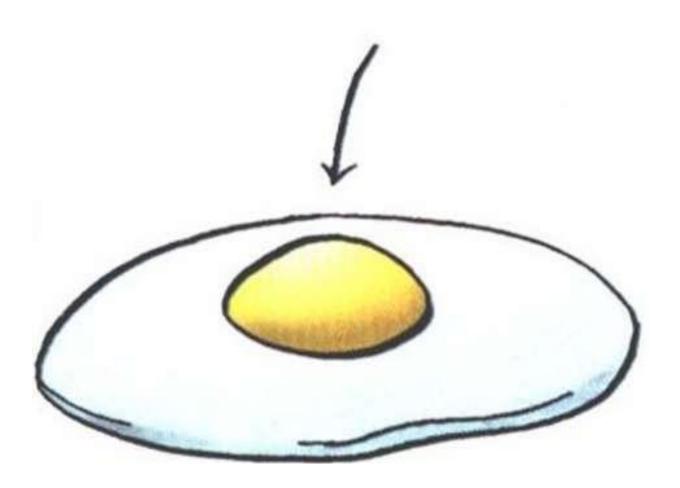
Презентация выполнена учителем МОУ СОШ № 1

КОКОУЛИНОЙ В.В.

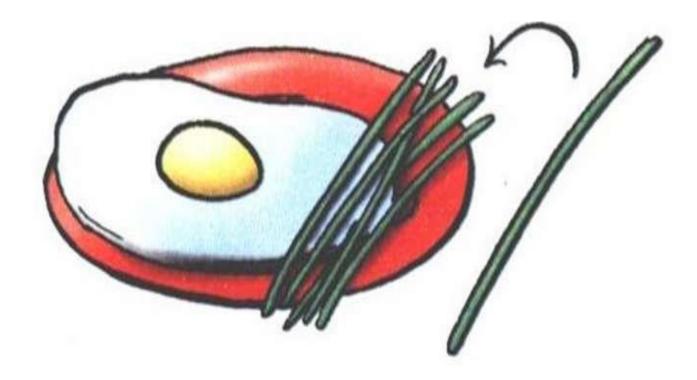
Начнём с того, что умеет готовить даже самая неопытная хозяйка, — с яичницы.



2. Придавите жёлтый шарик к лепёшке, и яичница готова!

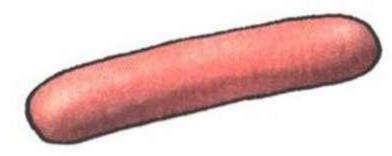


3. Положите яичницу на тарелку и добавьте к ней несколько листиков зелёного лука из тонких пластилиновых жгутиков. Лук можно мелко порезать.

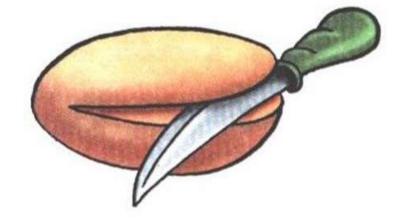


Делаем ГАМБУРГЕР!

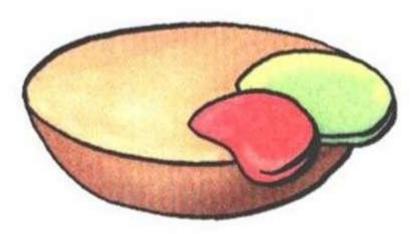
1. Скатайте колбаску-сосиску. Тут важно правильно подобрать цвет, чтобы он был



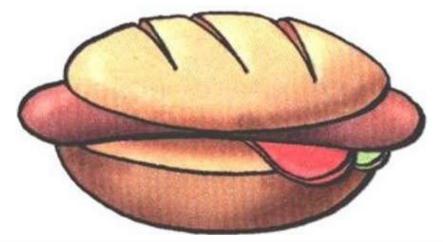
2. Из светлокоричневого пластилина скатайте короткую и толстую колбаску-булочку. Разрежьте её ножом на две половинки.



3. На одну половинку «булочки» положите маленькую и тонкую лепёшечку из красного пластилина — это кетчуп — и светло-зелёную лепёшечку-салат.

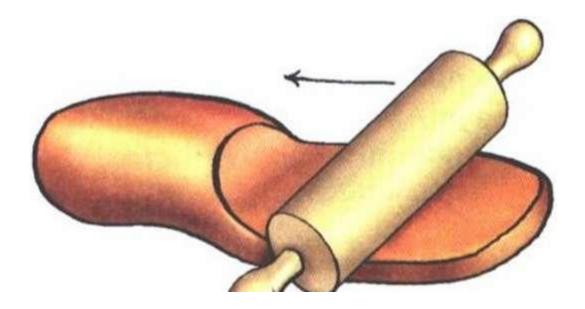


4. Затем положите сосиску и накройте всё второй половинкой булочки. Сверху можно сделать ножом неглубокие поперечные насечки.

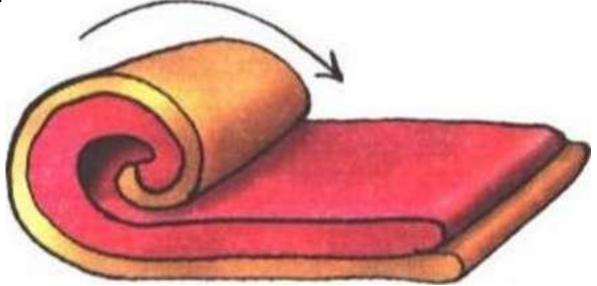


На десерт делаем РУЛЕТ! 1. Скатайте светло-коричневую пластилиновую колбаску и скалкой

раскатайте её в полоску.



2. Вторую полоску сделайте так же, только немного потоньше. Цвет начинки может быть разным. Для фруктового рулета — вишнёвый или тёмно-красный, для ванильного — белый, для шоколадного — тёмно-коричневый. Теперь положите полоски друг на друга и скатайте рулет. как показано на рисунке.



3. Рулет готов. Нарежьте его на ломтики. Посмотрите, он почти как настоящий!





Источники:

http://krohajazz.ru/lib/lepka/vkusnoekchajurulet.php

http://krohajazz.ru/lib/lepka/obeddliakuklijaichnica.php

http://krohajazz.ru/lib/lepka/obeddliakukligamburger.php