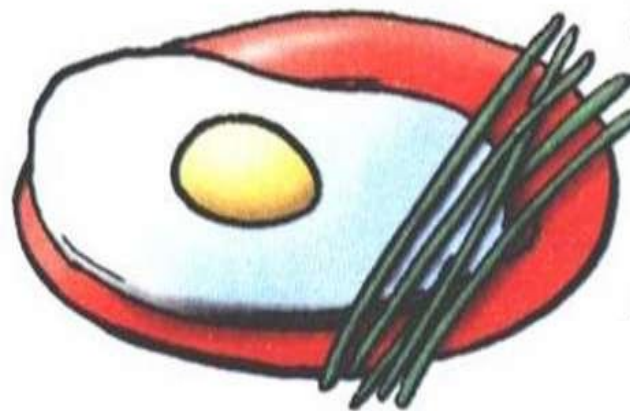
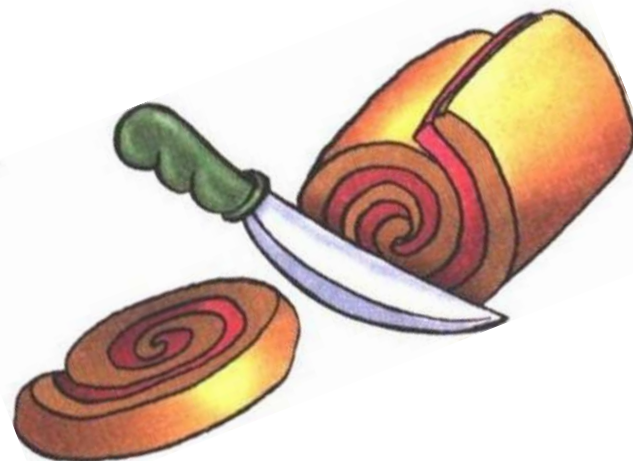


**ТВОРЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ**

# ГОТОВИМ ОБЕД ДЛЯ КУКЛЫ



Презентация выполнена учителем МОУ СОШ  
№ 1

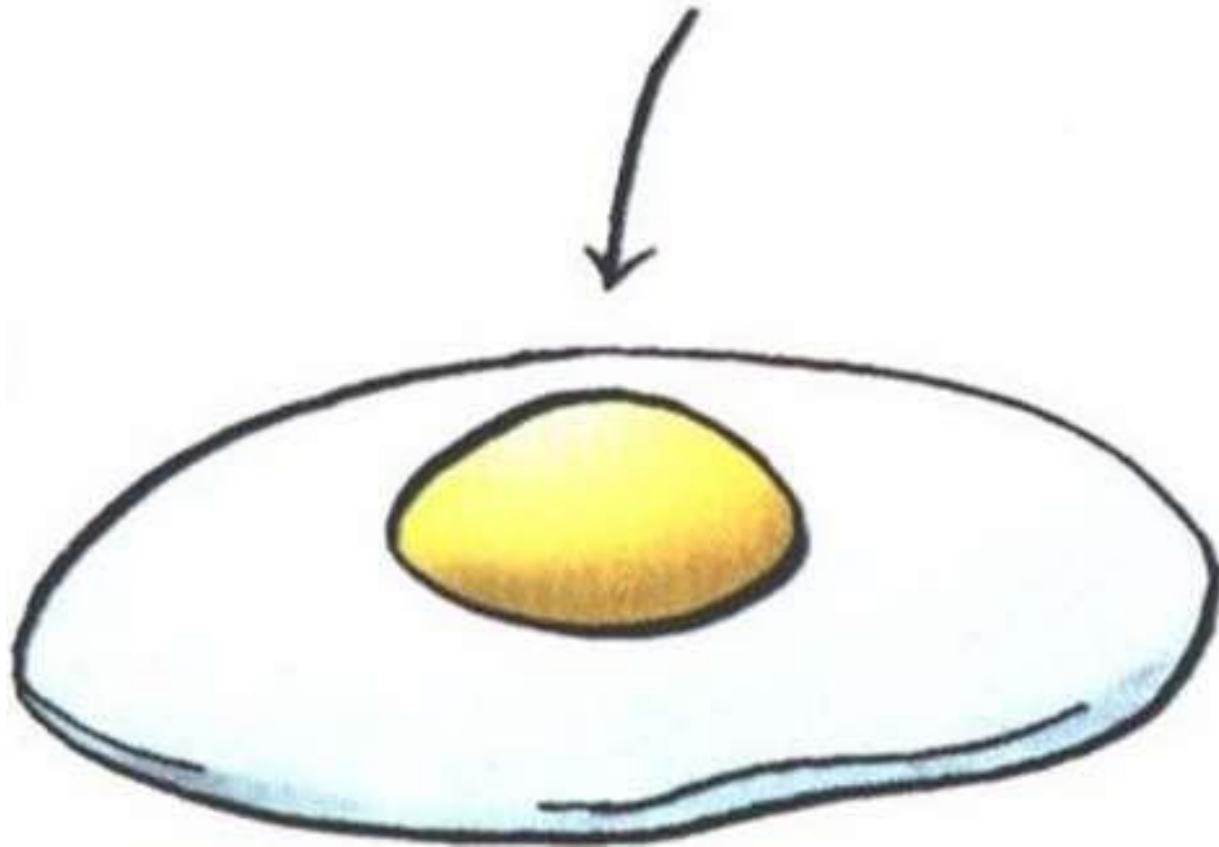
КОКОУЛИНОЙ В.В.

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

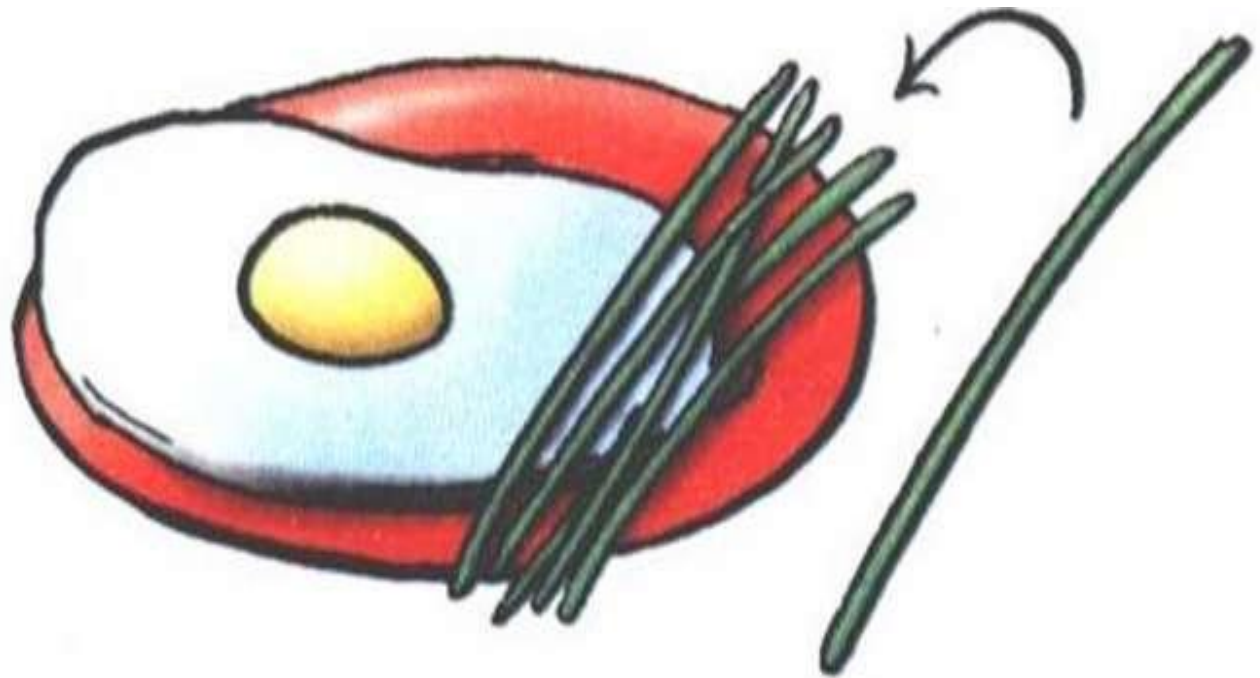


**1. Из белого шарика среднего размера сделайте тонкую лепёшку и скатайте небольшой ярко-жёлтый шарик.**

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

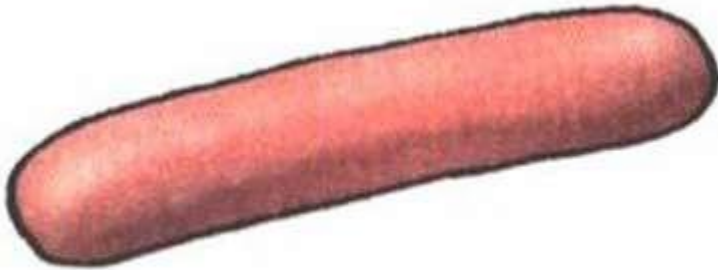


**3. Положите яичницу на тарелку и добавьте к ней несколько листиков зелёного лука из тонких пластилиновых жгутиков. Лук можно мелко порезать.**

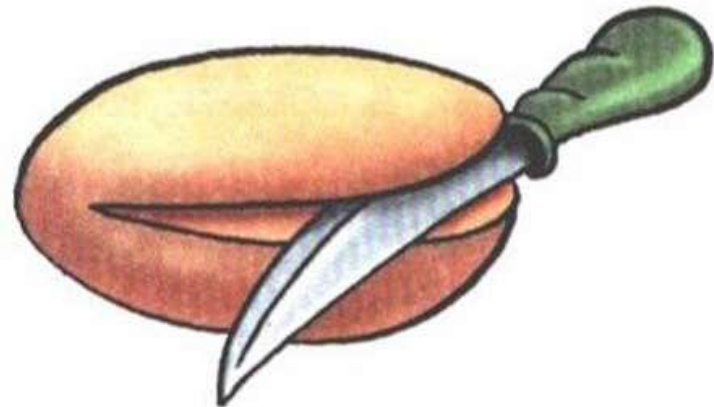


## Делаем ГАМБУРГЕР!

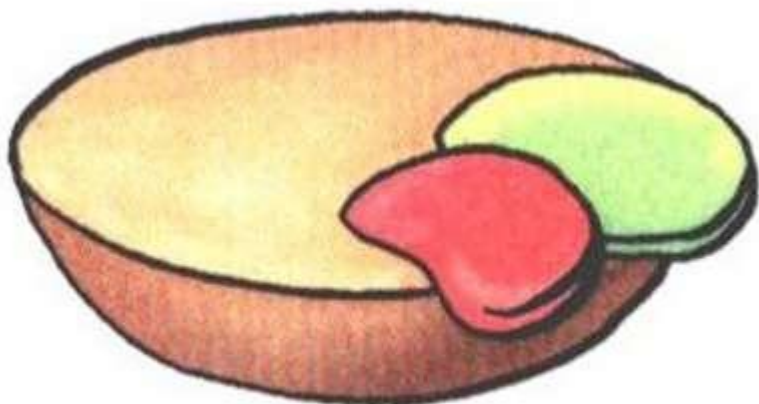
1. Скатайте колбаску-сосиску. Тут важно правильно подобрать цвет, чтобы он был и



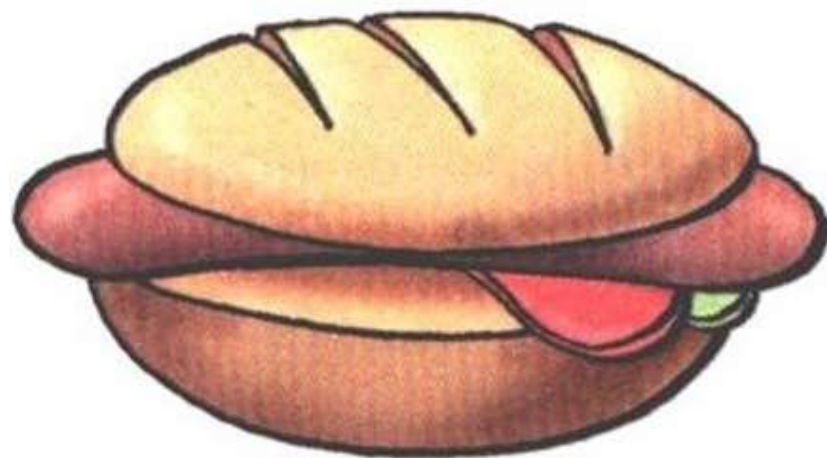
2. Из светло-коричневого пластилина скатайте короткую и толстую колбаску-булочку. Разрежьте её ножом на две половинки.



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

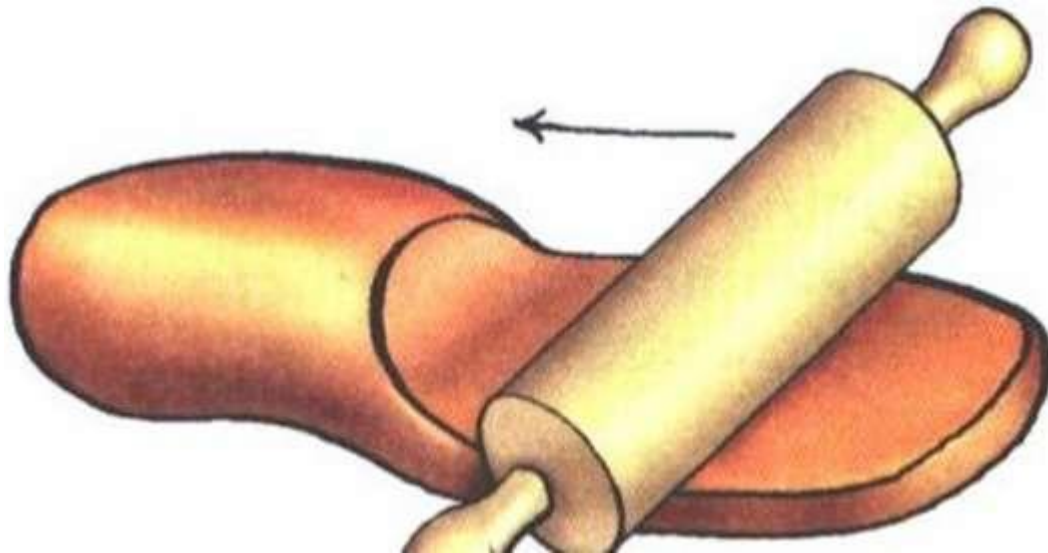


**4. Затем положите сосиску и накройте всё второй половинкой булочки. Сверху можно сделать ножом неглубокие поперечные насечки.**

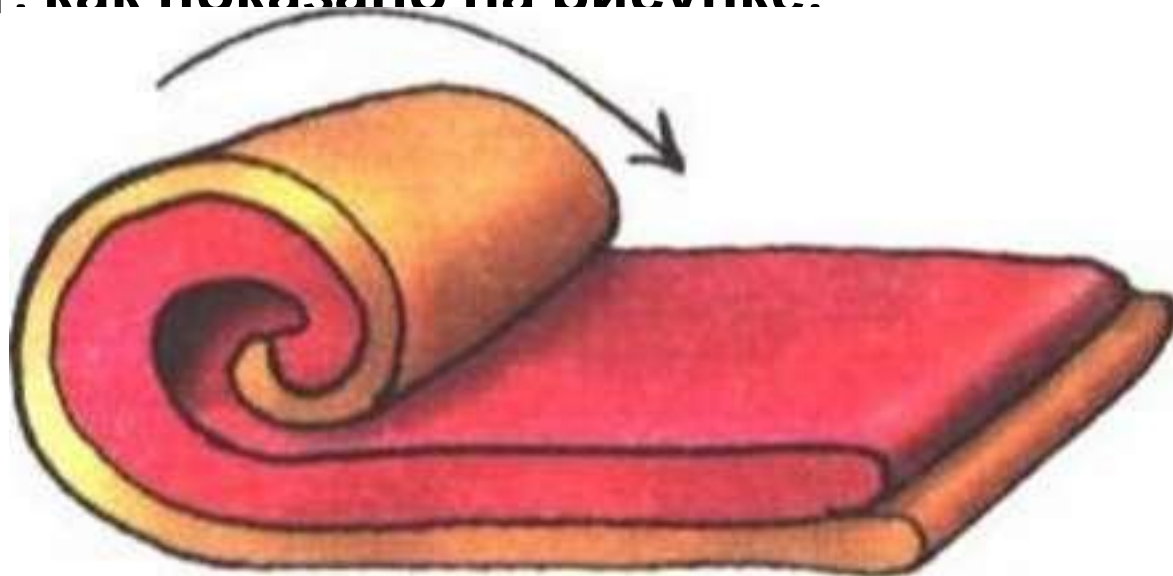


**На десерт делаем РУЛЕТ!**

**1. Скатайте светло-коричневую пластилиновую колбаску и скалкой раскатайте её в полоску.**



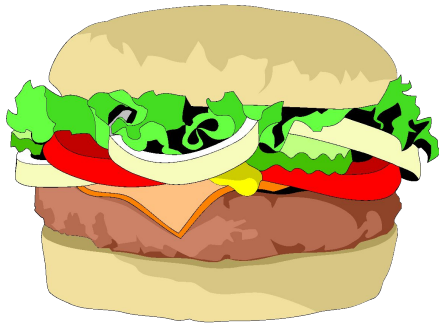
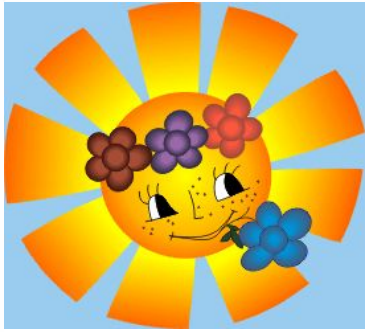
**2. Вторую полоску сделайте так же, только немного потоньше. Цвет начинки может быть разным. Для фруктового рулета — вишнёвый или тёмно-красный, для ванильного — белый, для шоколадного — тёмно-коричневый. Теперь положите полоски друг на друга и скатайте рулет, как показано на рисунке.**





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





Приятного  
аппетита!

## Источники:

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

<http://krohajazz.ru/lib/lepka/obeddiakuklijaichnica.php>

<http://krohajazz.ru/lib/lepka/obeddiakukligamburger.php>