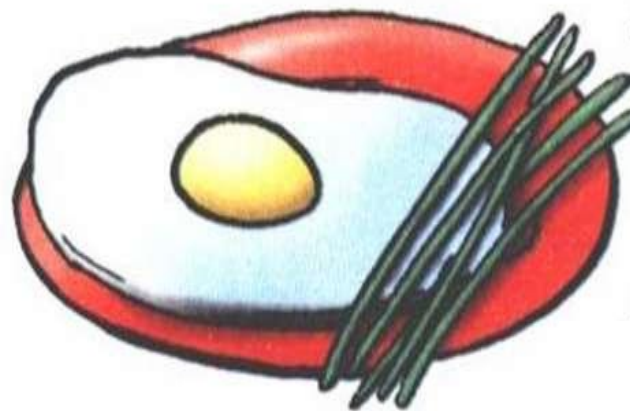
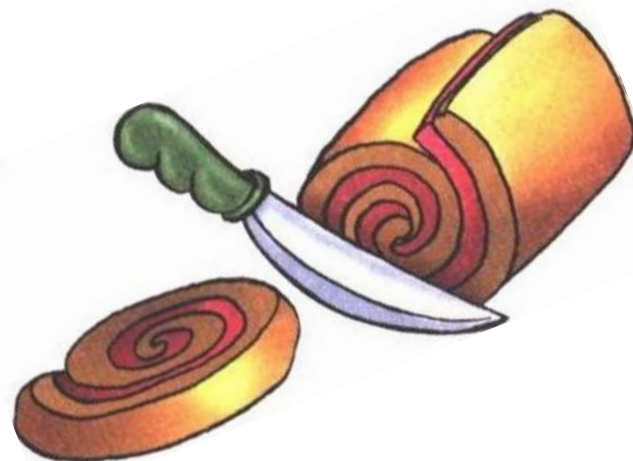


ТВОРЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ

ГОТОВИМ ОБЕД ДЛЯ КУКЛЫ



Презентация выполнена учителем МОУ СОШ
№ 1

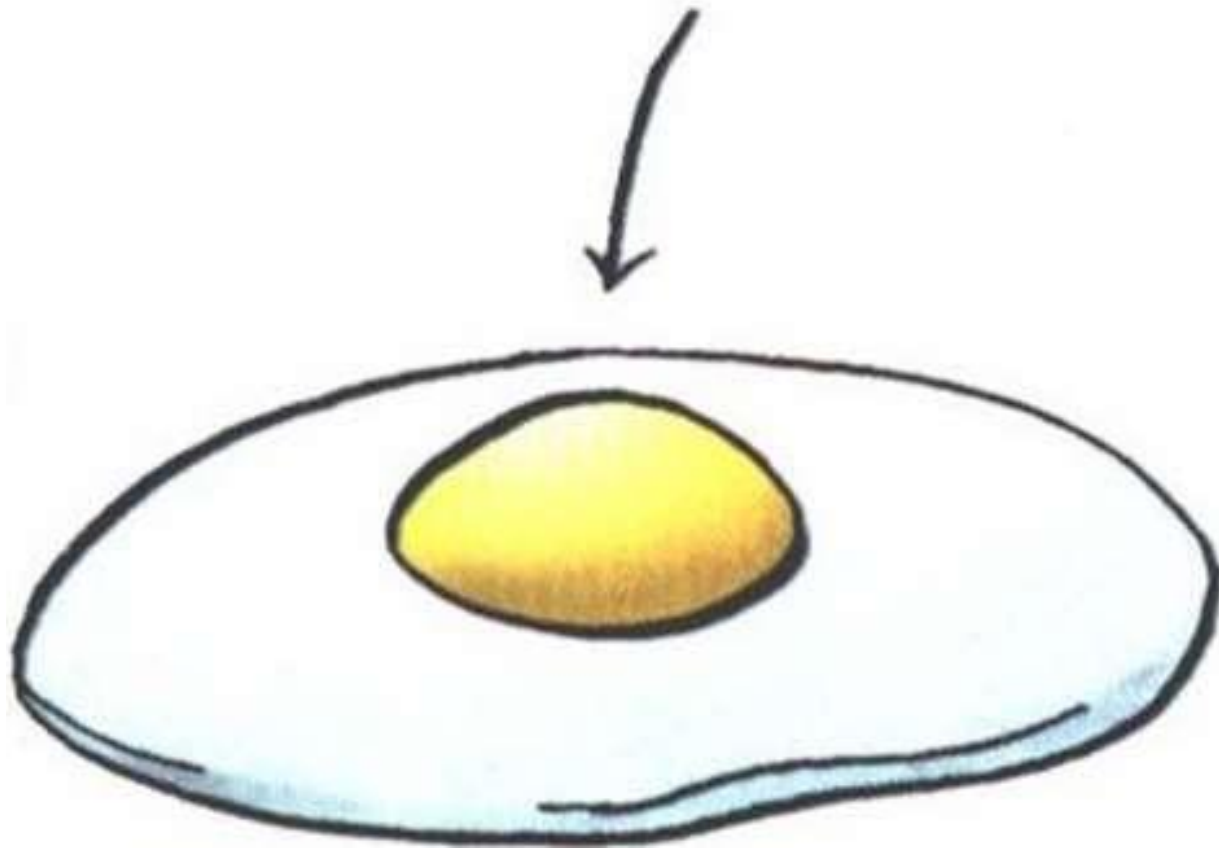
КОКОУЛИНОЙ В.В.

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

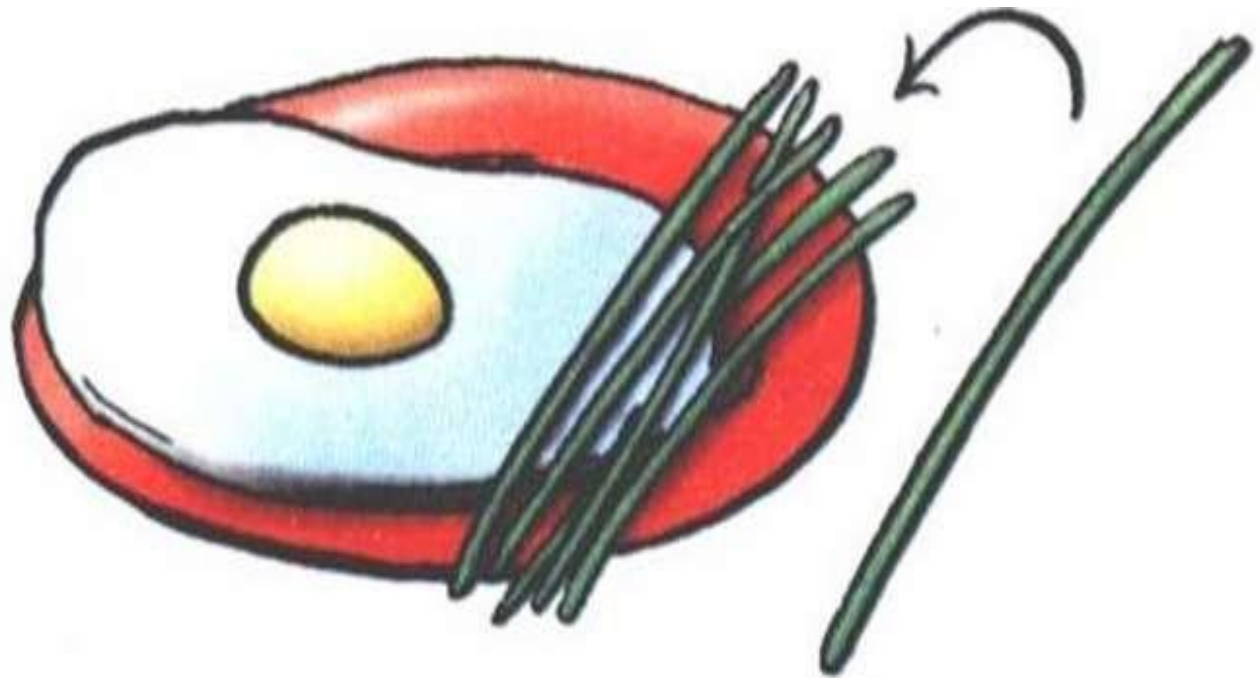


1. Из белого шарика среднего размера сделайте тонкую лепёшку и скатайте небольшой ярко-жёлтый шарик.

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

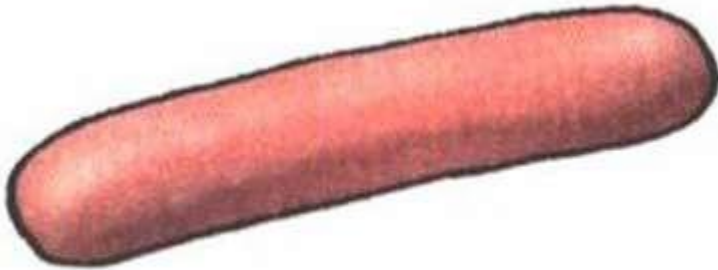


3. Положите яичницу на тарелку и добавьте к ней несколько листиков зелёного лука из тонких пластилиновых жгутиков. Лук можно мелко порезать.

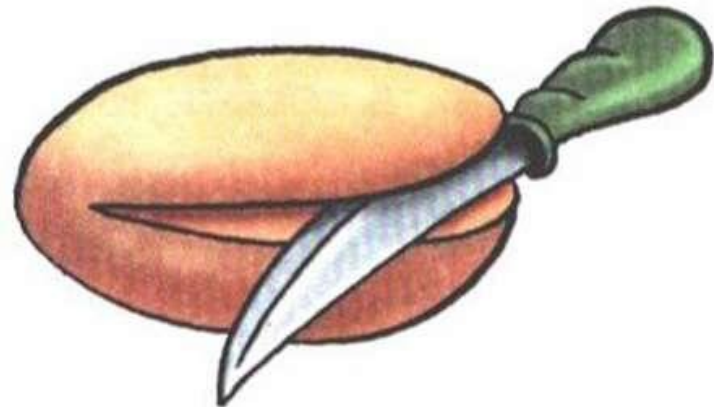


Делаем ГАМБУРГЕР!

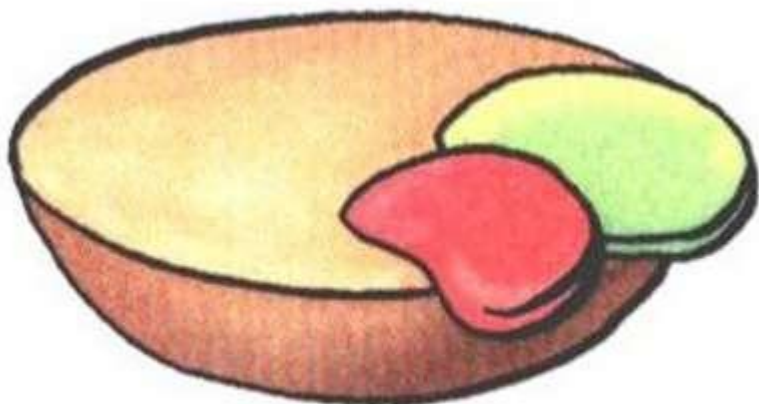
1. Скатайте колбаску-сосиску. Тут важно правильно подобрать цвет, чтобы он был и



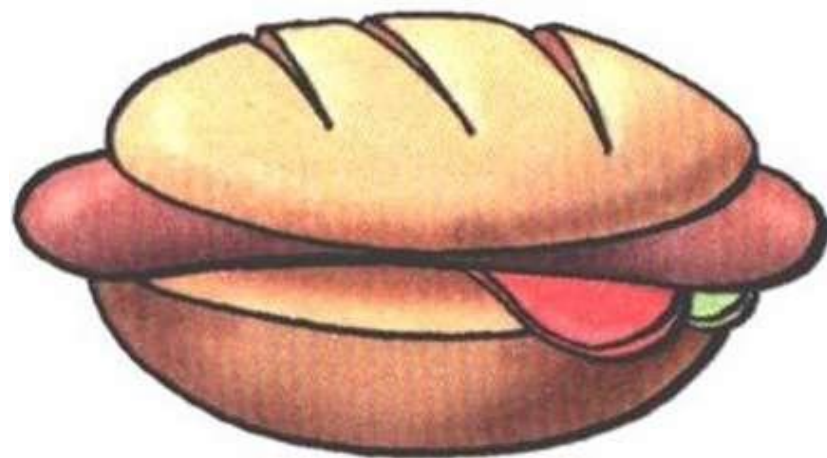
2. Из светло-коричневого пластилина скатайте короткую и толстую колбаску-булочку. Разрежьте её ножом на две половинки.



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

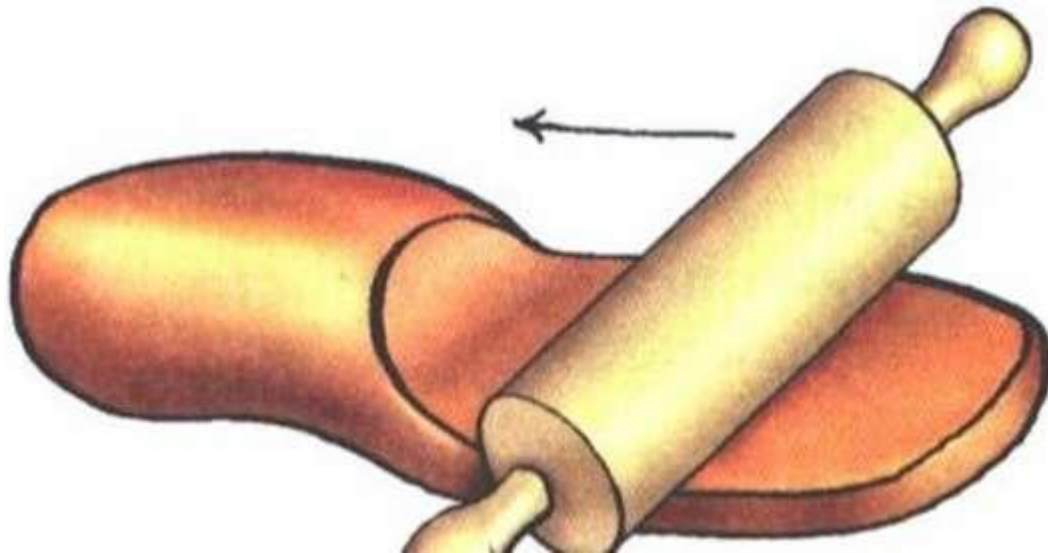


4. Затем положите сосиску и накройте всё второй половинкой булочки. Сверху можно сделать ножом неглубокие поперечные насечки.

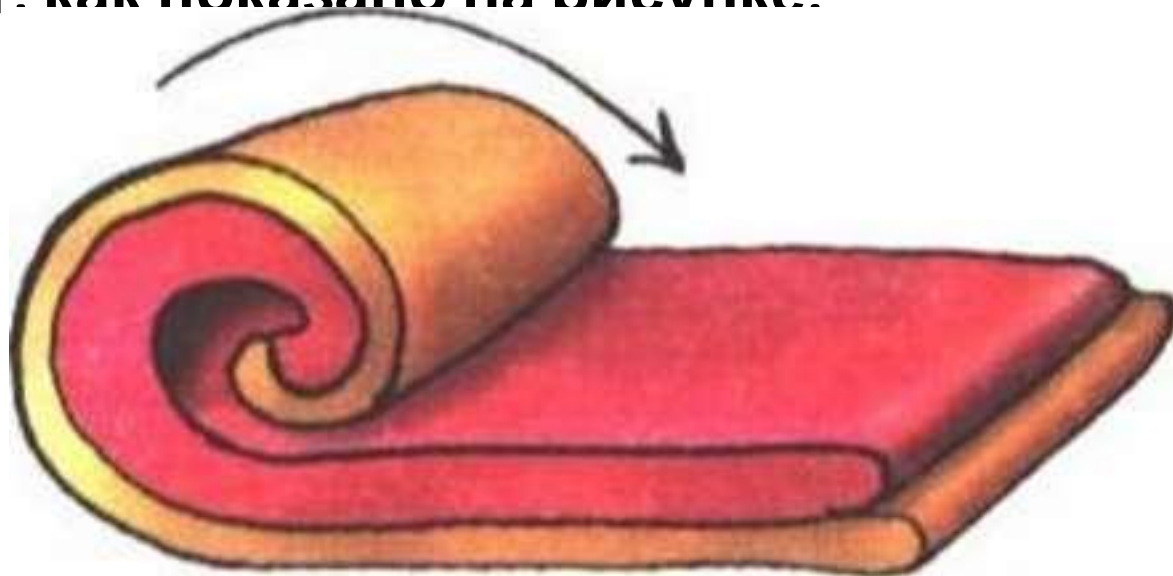


На десерт делаем РУЛЕТ!

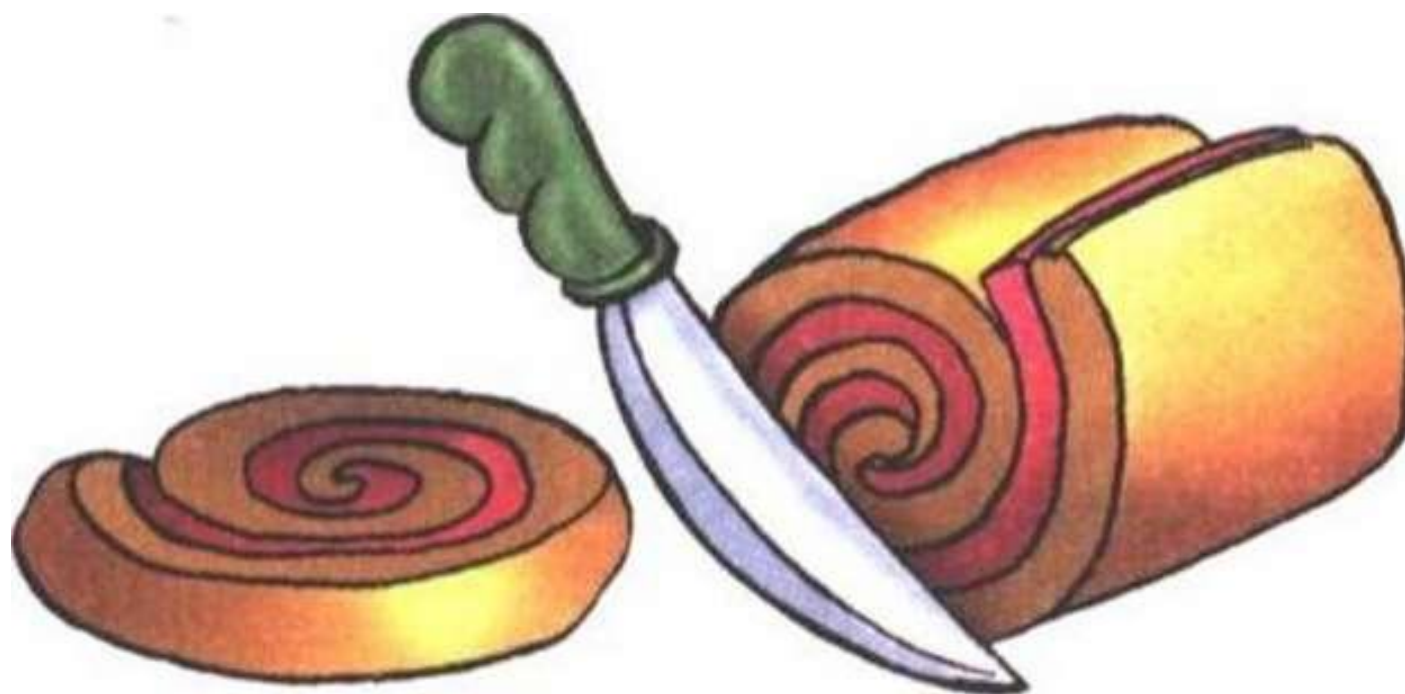
1. Скатайте светло-коричневую пластилиновую колбаску и скалкой раскатайте её в полоску.

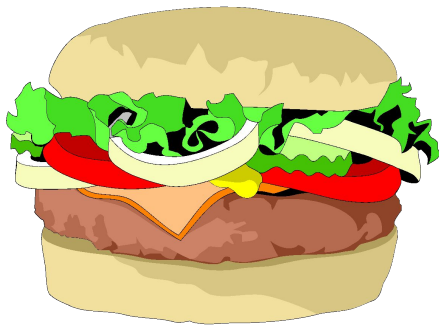
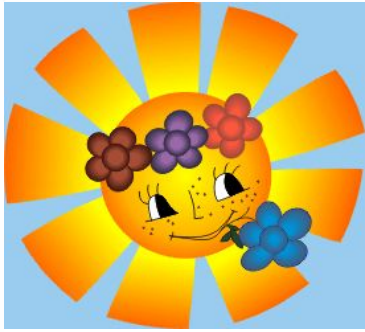


2. Вторую полоску сделайте так же, только немного потоньше. Цвет начинки может быть разным. Для фруктового рулета — вишнёвый или тёмно-красный, для ванильного — белый, для шоколадного — тёмно-коричневый. Теперь положите полоски друг на друга и скатайте рулет, как показано на рисунке.



**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>