

Пирожные из пластилина

***УЧИТЕЛЬ МБОУ ШКОЛЫ № 39
ДЬЯЧКОВА С.А***



Пирожные — штучные кондитерские изделия разнообразной формы с художественно отделанной поверхностью.



История пирожных

Бисквитные, песочные, воздушные... Эти милые минитортики, кто их придумал? К сожалению, имя первого изобретателя пирожных неизвестно. Однако в привычном нам варианте пирожное впервые приготовил некий Эрнст-Август Гардес — шеф-повар в городке Шведт, который потом стал «кулинарить» при дворе Вильгельма Фридриха II. Позже Эрнс-Август переехал из Берлина в Зальцведель, где возглавил один из ресторанов. Много лет спустя, случайно отыскав дедов рецепт пирожных, его внучка Луиза Ленц стала их печь.

Пирожные в ее исполнении в 1841-м году попробовал Вильгельм Фридрих IV, попробовал и влюбился. Минитортики он захватил с собой, чтобы угостить супругу. В итоге этому пирожному присвоили титул «королевского торта».





Ф А Б Р И К А
К О Н Ф Е К Т Ъ
И
П Е Ч Е Н Ъ Я

В. А. П Р Д И Н А Р О В А
В Ъ Р О С Т О В Ъ Н А Д О Н У .



Ribalych.ru





ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ПЛАСТИЛИНОМ

- 1. Работай на клеёнке или на дощечке.**
- 2. Бери для работы нужный цвет пластилина.**
- 3. Отрежь стеклой нужное количество пластилина.**
- 4. Согрей кусочек пластилина теплом своих рук, чтобы он стал мягким.**
- 5. По окончании работы хорошо вытри руки сухой мягкой тряпочкой и только потом вымой их с мылом.**









Vrukodelii.com



Информационные источники

Фон

Бусинки

Розы

Вы можете использовать
данное оформление
для создания своих презентаций,
но в своей презентации вы должны указать
источник шаблона:

Фокина Лидия Петровна
учитель начальных классов
МКОУ «СОШ ст. Евсино»
Искитимского района
Новосибирской области

Сайт <http://linda6035.ucoz.ru/>