



## Печенье Пчёлки

Пчёлы и бабочки перелетают с цветка на цветок, собирая нектар. Пчёлы работают только в команде. У каждой пчелы своя ответственность. Если одна из частей общего процесса будет утрачена, улей не выживет и у них не будет достаточно еды для зимы.

### Рецепт:

- 200г мягкого масла
- 150г сахарной пудры
- 2 яичных желтка
- 400г муки
- 2-4 ст ложки молока

*\*Вырубка в форме пчелы*

### Для украшения:

Белая пищевая мастика

Желтая мастика

Черная мастика



### Инструкция

Включите духовку на 180 градусов.

1. Выстелите противень пергаментом и отложите в сторону.
2. Бейте масло и сахар до легкой консистенции, затем добавьте желтки, продолжая взбивать, затем муку.  
Добавьте достаточное количество молока, чтобы тесто было мягким и собиралось с шар. Заверните в пленку и палочку в холодильник на 20 мин.
3. Выньте тесто из холодильника, удалите пленку. Раскатайте тесто толщиной 1 см. С помощью вырубку нарежьте 12 печенек и уложите на противень.
4. Поставьте противень в духовку и выпекайте 15 минут или пока печенье не приобретет золотистый оттенок. Выньте из духовки и оставьте остывать.
5. Для украшения, раскатайте белую мастику толщиной 5 мм. Вырежьте комплекты крыльев для 12 пчёл. Намочите тыльную сторону крыльев и приклейте их к печенкам.

6. Раскатайте жёлтую мастику толщиной 5 мм. Вырежьте все тело пчелы из этой мастики, а затем с помощью ножа отделите голову и полоски. С помощью воды, прикрепите мастику на печенье, оставляя промежутки для чёрных полос.
7. Раскатайте черную мастику толщиной 5 мм. Вырежьте черные полосы и прикрепите на печенье в оставленные промежутки.
8. Сделайте глаза, скатав маленькие шарики из черной мастики, закрепите на печенье, подложив под них маленькие белый шарики из мастики.

Нужно вдохновение?  
<https://www.youtube.com/watch?v=1liezkg8fYw>

## Рыбки из носки

### Материалы:

- Цветные носки
- Плавники и глаза
- Синтепон
- Нитки
- Клей



### Инструкция:

1. Заполните подошву носка синтепоном и придайте форму
2. перевяжите нитью, сформировав хвост
3. Плавники и глаза наклейте на рыбку

## Рыбки из картонных тарелок

[https://www.youtube.com/watch?v=y-F\\_sNJ0bzQ](https://www.youtube.com/watch?v=y-F_sNJ0bzQ)

### Материалы:



- Картонные тарелки
- Краски (если у вас белые тарелки)
- кисти
- клей/скотч
- Ножницы
- Чёрный маркер

1. Вырежьте из тарелки небольшой треугольник с вершиной в центре тарелки
2. Прикрепите клеем или скотчем этот треугольник, формируя хвост
3. Разукрасьте рыбку так, как вам нравится

## Дрожжевой эксперимент

[https://www.youtube.com/watch?v=vh\\_pWJYh5yg](https://www.youtube.com/watch?v=vh_pWJYh5yg)

Дрожжи очень маленькие—еле видны, но даже это маленькое имеет большое значение для выпечки.

### Материалы:

- Активные сухие дрожжи
- 2 бутылки (лучше всего с узким горлом)
- 2 шарика
- сахар
- бутылка тёплой воды

### Инструкция:

1. Заполните на  $\frac{1}{4}$  каждую бутылку теплой водой
2. Добавьте  $\frac{1}{2}$  ч.ложки сахара в каждую бутылку
3. Высыпьте упаковку дрожжей в одну бутылку, а вторую оставьте просто с водой
4. Наденьте на горлышки по воздушному шарик и посмотрите, что будет происходить

Дрожжи - это крошечные одноклеточные грибы, которые питаются сахаром. Когда дрожжи поедают сахар, они выделяют газ, называемый углекислым газом. Газ заполняет баллон, и по мере того, как образуется все больше и больше газа, шар надувается.

В хлебном тесте углекислый газ из дрожжей попадает в клейковину из муки. Дрожжи умирают в горячей духовке, а клейковина затвердевает, оставляя нам удивительно мягкий хлеб!

Продемонстрируйте приготовленный рецепт, забыв положить в него что-то незначительное (сахар, соль, дрожжи и тд. Например, хлеб без дрожжей...

Идей: приготовьте хлеб с детьми!

<https://www.youtube.com/watch?v=VrUdtzXquWk>

