

Кулинарный мастер-класс

Кулинарный мастер-класс в онлайн-формате состоит из ознакомительной части, приготовления новогоднего десерта.

Ведущий мастер-класса – российский шеф-повар, телеведущий, автор кулинарных книг Константин Ивлев.

Дата проведения кулинарного мастер-класса: 28 декабря 2020 года.

Трансляция осуществляется в группе Всероссийской общественной организации «Содружество выпускников детских домов «Дети всей страны» ВКонтакте https://vk.com/voo_svdd_dvs.

Участники кулинарного мастер-класса:

Воспитанники организаций для детей-сирот в возрасте от 10 до 18 лет включительно;

Воспитанники из замещающих семей.

Механизм реализации:

1. Администрация организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (далее – Организация) просматривает мастер-класс, по желанию проводит подготовительные мероприятия по организации мастер-класса, а именно заранее подготавливаются ингредиенты для кулинарного мастер-класса, помещение, кухонная утварь.

2. Администрация Организации организует рабочее место для проведения мастер-класса;

3. Администрация Организации организует трансляцию ролика в кухне/столовой на интерактивной доске/телевизоре.

4. Администрация Организации распределяет несовершеннолетних по кухне в соответствии с возрастными особенностями и социальной дистанцией.

5. Мастер-класс проводится в присутствии сотрудников Организации.

6. Во время проведения мастер-класса осуществляется фото/видео фиксация процесса. Материалы направляются на электронную почту Содружества svdd.detivseistrany@yandex.ru с указанием названия учреждения и региона в теме письма.

Рецепт ленивого «Мильфея»

Ингредиенты:

- 100 г теста слоеного бездрожжевого;
- 500 г любого мягкого творожного сыра;
- 50 мл сахарного/медового сиропа;
- 60 г кукурузного/картофельного крахмала;
- 500 г замороженных ягод (вишня/черная смородина/клубника);
- 300 мл вишневого сока;
- 10 г сахарной пудры;
- 150 г сахара;
- 5 яиц;
- 2 г свежей мяты для оформления (при наличии).

Рецепт:

1. Тесто выложить на противень и выпекать в течение 20 мин при температуре 200 градусов. За 5 мин до готовности, смазать тесто сахарным/медовым сиропом при помощи кисти и выпекать дальше. Дать готовому тесту полностью остыть. Далее — размять его руками.

2. Отделить белки от желтков. Взбить белки в хорошую пену. Смешать желток с сахаром и пробить в миксере до однородной массы. Добавить творожный сыр. На медленной скорости хорошо смешать до состояния однородности. Ввести в эту массу взбитый белок и вручную смешать до воздушной массы.

3. Ягоды уложить в сотейник, добавить вишневый сок, сахар и довести до кипения. Отдельно смешать воду с крахмалом. После доведения до кипения, влить в массу разведенный крахмал и затянуть до состояния киселя. Охладить.

4. В тарелку уложить ложку крема, на него мяту и сверху слой теста. Повторить так 3 раза. Посыпать сахарной пудрой. Готово!