

Занятие в реабилитационно-трудовой мастерской «Поваренок» на тему: «Приготовление драников».

Цели мастер- класса:

- укрепление отношений, через создание атмосферы общности интересов;
- приобщение к участию в жизни коллектива;
- развитие интереса к приготовлению пищи;
- научить пользоваться кухонными принадлежностями: кухонным комбайном, ножом, газом и т.д.;
- научить самостоятельной жизни.

Актуальность мастер-класса состоит в том, чтобы донести до воспитанников ОДПИ, что они могут свободно пользоваться кухонными принадлежностями и самостоятельно готовить себе пищу.

Ожидаемые результаты:

- практическое освоение воспитанниками ОДПИ навыков приготовления пищи в рамках транслируемого опыта, возможность использования полученных знаний.

Назовем **преимущества** проведения мастер-класса:

- возможность увлечь всех одним делом в одном месте;
- развивающее значение мероприятия (развитие мелкой моторики);
- воспитательная функция мероприятия;
- познавательная роль кулинарного мастер-класса (воспитанники узнают много нового из мира блюд, учатся пользоваться кухонной утварью, знакомятся с некоторыми кулинарными тонкостями).

Драники и почему их так называли? А слово это берется от слова «драть» (натирать на терке). Поэтому их еще называют «Деруны». Вот так все просто. Само блюдо — это картофельные блины или оладьи. Что так же понятно.

Картофельные драники готовятся достаточно быстро и можно легко приготовить аппетитный и сытный ужин. Основным ингредиентом конечно является картофель. Тут можно выбрать абсолютно любой картофель. Уже дополнительно мы добавляем яйца, муку и специи. Первые два ингредиента нужны для связки, чтобы получились именно оладьи.

Полезные советы:

- Чтобы убрать лишний жир с драников, на котором их жарили, можно каждый драник обмакнуть в бумажном полотенце. Так, кстати можно получить более хрустящее блюдо.

- Чтобы драники не пригорали и имели красивый золотистый цвет, дно сковороды нужно залить маслом примерно на 3 миллиметра.
- Мелко натертый лук не только придаст вкуса блюду, но и не даст потемнеть картофелю.
- Остывшие драники можно спокойно подогреть в микроволновке или духовке и они вновь станут аппетитными.
- Чтобы драники хорошо прожарились, сковороду можно прикрыть крышкой.
- Обжаривать блюдо лучше на сильном огне.
- Обычно это блюдо сытное и подают его без хлеба, но со сметанкой.

Ход работы:

Нам понадобится:

- Картофель — 800 гр (8 средних штук);
- Яйцо — 1 куриное;
- Мука — 2-3 столовые ложки;
- Подсолнечное масло для жарки;
- Соль, перец — по вкусу.
-

Приготовление:

Моем и чистим картофель. Натираем на терке или любым удобным для вас способом. Кладем яйцо, солим и перчим. Тщательно все перемешиваем. Ставим нагреваться сковороду, налив достаточно масла. Тем временем добавляем муку, тщательно все перемешиваем и сразу жарить, пока тесто не потемнело. Обжариваем оладьи с обеих сторон до золотистого цвета.



