



Новости «Красной шапочки»



6-7 марта, весело и с любовью, дети младшей, средней и подготовительной школы групп поздравляли мам и бабушек с праздником 8 МАРТА.



ВЫСТУПЛЕНИЯ.

ПРАЗДНИКИ.

КОНЦЕРТЫ...





Март стал месяцем активного обмена опытом между педагогами нашего детского сада. Мастерством проведения организованной образовательной деятельности делились: Марина Николаевна Карнаухова – образовательная область познавательное развитие «Вода источник жизни»; Наталья Дмитриевна Андриечко - образовательные области речевое и художественно- эстетическое развитие «Жил был самовар»; Елена Равильевна Брус - образовательная область речевое развитие рассматривание картины «Дети играют в кубики»





15 марта театр кукол «Ан-Тошка» представил детям сказку «Тигрик Петрик». Это один из любимых театров нашего учреждения, который несёт высокий уровень культуры и эстетики детям и взрослым.



Вот такие добротные и содержательные игрушки были приобретены для наших детей в первом квартале текущего года.

Нежное чудо к празднику Пасхи.

Ингредиенты:

2 л молока
500 г сметаны
5 яиц
200 г сахарной пудры
200 г сливочного масла
10 г ванильного сахара
3 ст. л. лимонного сока
Добавки по вкусу: 60 г изюма, 60 г кураги
60 г сушеной клюквы, 60 г кешью
цедра 1 лимона
2 ст. л. коньяка (или апельсинового сока)

Приготовление:

Использовалось молоко 2,5%, сметана 20%, сливочное масло 82% (можно брать молоко цельное, деревенское. Примечание Макаровой Е.М.)

Сметану и яйца хорошо смешать в одной емкости.

Молоко в большой кастрюле довести до очень горячего состояния, но не кипения.

Добавить смесь сметаны и яиц. При периодическом помешивании довести до начального кипения, но не кипятить, добавить 1 ст. л. лимонного сока.

Как только начнет закипать (будет побулькивать по бокам), сразу же выключить огонь, и оставить постоять на 5-7 минут.

Если активно покипятить, то творожок станет жесткий.

Масса разделится на сыворотку и густой творожок. Большой дуршлаг поставить в емкость и застелить марлей, сложенной в два слоя. Вылить получившуюся массу и оставить для стекания на 2-3 часа.

Сухофрукты тщательно помыть, порезать при необходимости (размером с изюм), добавить цедру лимона. Сухофрукты подбирайте очень мягкие и вкусные, жестковатые цукаты тут могут выбиваться из общего вкуса.

Залить коньяком (или соком) и оставить постоять.

Мягкое сливочное масло положить в емкость, добавить сахарную пудру и ванильный сахар.

Вместо сахарной пудры просто сахар использовать нельзя, он не растворится в масле, и будет хрустеть.

Ванильный сахар очень желательнее использовать мелкий, и который с натуральной ванилью в составе.

Хорошо растереть ложкой.

Когда сыворотка стекла, завернуть края марли в узелок и слегка поотжимать, но не сильно, творожок должен остаться сочным и влажным (вышло 930 г). Переложить его в емкость для взбивания.

Взбить творожок, частями добавляя растертое сливочное масло, должна получиться довольно однородная масса. В конце взбивания добавить 2 ст. л. лимонного сока. Попробуйте по вкусу, возможно, вам захочется добавить сахарной пудры или лимонного сока.

Добавить замоченные сухофрукты и порезанные орехи. Подходящую округлую емкость застелить используемой ранее марлей. Так как сыворотка у нас уже стекла, нет необходимости, чтобы эта емкость была с отверстиями, как обычно готовят творожную пасху. Переложить массу, разровнять. Завернуть края марли.

Поставить сверху плоскую тарелку, а на него груз 1-2 кг. Поставить на ночь в холодильник.

Затем переложить на блюдо, снять марлю. Украсить по вкусу.

Рецепт составлен по страницам интернета и опробован Макаровой Е.М.



**Праздничный утренник в честь Светлого
Христового Воскресения состоится в четверг 12
апреля в 10.30**

Новости «Красной шапочки»

Главный редактор: Макарова Е.М. Учредитель: собрание работников МДОУ «Детский сад № 5 КВ»

Адреса издателя и редакции: Тульская обл. г. Богородицк Ул. Коммунаров д. 72 МДОУ «Детский сад № 5 КВ»

Телефон: 8(48761) 2-19-67

E-mail: mdouds5.bogorod@tularegion.org

Тираж по заказу 40экз.