



Мастер-класс көңілді бауырсақтар!

Балабақша балаларымен бірге
бауырсақ жасаудың
қызықты әрі оңай жолын біліп,
дәмді тағам дайындаудың
қуанышымен бөлісеміз.

Бауырсақтың жасау тарихы мен дәстүрлері

Көне тарихы

Бауырсақ ғасырлар бойы қазақ халқының дәстүрлі тағамы болып келеді. Бұл тағамның пайда болуы туралы әртүрлі аңыздар бар.



Ұлттық маңызы

Бауырсақ мерекелерде, тойларда, мерекелерде дәстүрлі түрде дайындалады, достар мен туыстарды қонақжайлылықпен қарсы алудың белгісі ретінде.

Бауырсақтың жасау құрамы мен технологиясы

Құрамы

Бауырсақ жасау үшін негізгі құрамдары: ұн, жұмыртқа, сүт, қант және ашытқы.

Технологиясы

Бауырсақ жасау процесі қарапайым және қызықты. Құрамы араластырылып, қамыр иленеді, содан кейін кесіліп, майда қуырылады.



Балалар өз қолдарымен бауырсақ жасайды



Қамыр илеу

Балалар қамырды илеуге, оны кесуге және жайып, қуыруға көмектеседі.



Ұн себу

Ұнды себіп, қамырдың жабыспайтынын қамтамасыз етеді.



Жаю

Қамырды жаю үшін орама жегісін қолданады.



Қуыру

Қуырылған бауырсақтардың алтын түсіне жеткенше қуырады.



Бауырсақ безеу және әзірлеу тәсілдері

Қант

Бауырсақты ұнтақ қантпен, балмен немесе шоколадпен безендіруге болады.

Жемістер

Бауырсаққа жидектер, жемістер, жаңғақтар қосуға болады.

Глазурь

Бауырсаққа бал, шоколад, сүт ұнтағы негізінде әртүрлі глазурлар дайындауға болады.



Бауырсақ жасау кезіндегі қауіпсіздік ережелері



1

Жылу

Қуырылған майға ұқыпты болып, қолды күйдірмеу үшін ересектердің көмегін алу қажет.

2

Қамыр

Қамырдың жабыспайтынына және қауіпсіз иленуіне көз жеткізу керек.

3

Ыдыстар

Ыдыстарды таза ұстап, тағамдардың араласуына жол бермеу қажет.

Бауырсақ жасаудағы қызықты сайыстар мен ойындар

1

Бауырсақ атау

Бауырсақтарды әртүрлі пішінде кесіп, оларға қызықты атаулар беруге болады.

2

Безендіру сайысы

Бауырсақтарды әр түрлі безендіру материалдарымен безендіріп, ең шығармашылық безендіруді таңдауға болады.

3

Дәм тату сайысы

Көздерін байлап, дәм тату арқылы ең дәмді бауырсақты табуға болады.



Бауырсақтың ұлттық дәстүрдегі маңызы

