

МБДОУ Онохойский детский сад

Мастер-классе по приготовлению вафель «Маленькие кондитеры»

Составила: Баранова Н. В.

14 января наша группа «Солнышко» провела мастер-класс по приготовлению вафель. Мамам было приятно, а воспитанникам любопытно и интересно.

В начале я рассказала о происхождении вафли. Эта история началась так давно, что никто уже не может вспомнить и назвать точную дату и место этого грандиозного зарождения вкуснейшего кондитерского изделия. Но, настоящий вафельный бум начался со дня, когда на свет появилась вафельница, которую изобрел американец.

Появление первой вафельницы

В далеком 1869 году 24 августа этот человек представил публике свое творение – сковороду для выпечки вафель. Она представляла собой две части, которые соединялись между собой. Их нужно было прогреть на угле и перевернуть. Эта дата стала началом вафельной эпохи. И теперь американцы имеют в своем календаре настоящий праздник – ДЕНЬ ВАФЕЛЬ.

Предполагается, что вафли пекли еще жители Древней Греции, а также немцы. Некоторые источники указывают на происхождение вафель в XIII веке. А в XV-XVI веках вафли могли позволить себе лишь люди знатного происхождения. Это лакомство считалось весьма дорогим, и его рецептура не разглашалась.

Вафли в первом кулинарном издании

Произошло слово вафли от немецкого «Waffel», что в переводе означает ячейка или соты. Действительно, вафли, особенно приготовленные в вафельнице, по своей структуре напоминают пчелиные соты.

Популярность этого кондитерского изделия росла, и пришло время появиться рецепту вафель в первой кулинарной книге.

Как празднуют День Вафель в Америке

Вернемся к празднику вафель, который отмечают каждый год американцы. 24 августа все, кто считает себя поклонниками вафель, отправляются в рестораны, где подают это лакомство. Вафли в ресторанах

предлагают с различными сиропами и начинками. Наиболее распространенным сиропом считается кленовый.

Те, кто желает насладиться вафлями в полной мере, да еще и угостить близких, выпекают вафли в домашних условиях, используя электрические вафельницы. Здесь уже фантазия гурманов неограниченна. Можно употреблять это кондитерское изделие с любым наполнителем. Наслаждаются американцы вафлями в течение всего дня празднования.

Сегодня вафли – традиционное лакомство многих народов. Их изготавливают в огромном количестве ежедневно. Ароматные, привлекательные и хрустящие вафли в любом исполнении кажутся изысканным лакомством. Именно поэтому их любят и готовят во всем мире.

Из чего состоят вафли

Известно, что вафли – продукт, имеющий множество различных рецептов, в которые входят всевозможные начинки. В состав вафель, как правило, входит сахар, сливки, яйца, мука, масло. Тесто для изготовления вафель может быть сахарным или сдобным. Первое готовится из муки, яиц, сахара, молока и жира. Сдобные же вафли производятся без сахара, молока, жира и масла. Чаще всего такие вафли используют для мороженого, конфет, тортов.

Приготовление теста для вафель:

- беру яйца,
- сахарный песок,
- перемешиваю,
- добавляю масло,
- молоко,
- ванильный сахар,
- муку.

Мы с ребятами готовим вафли в электрической вафельнице.

Вафли получились очень вкусные и хрустящие. Мы угостили педагогов нашего детского сада.









