

Фотоотчет праздника "День эскимо".

24 января отмечается "сладкий" праздник - Международный день эскимо.

Эскимо - это сливочное мороженое на палочке, покрытое шоколадной глазурью. И хотя его история насчитывает уже несколько тысячелетий (есть мнение, что уже в Древнем Риме император Нерон позволял себе подобный холодный десерт), но Днем рождения эскимо принято считать именно 24 января. И, конечно же, эскимо - это не просто мороженое, это символ беззаботных летних дней, вкус детства, любовь к которому многие сохранили на всю жизнь.

Кто и когда "изобрел" эскимо, кто придумал вставить в него палочку, откуда пошло его название... Мало кто знает, да и версий и споров вокруг данных исторических событий существует огромное количество. По одной из самых распространенных, автором данного вида мороженого является некий кулинар-кондитер Христиан Нельсон, который и придумал покрыть шоколадной глазурью брикет сливочного мороженого. И назвал его "Eskimo Pie" (пирожок эскимоса).

Позднее менялся состав и вид эскимо, на смену глазированным цилиндрам пришли овалы, параллелепипеды и другие фигуры, само мороженое стали изготавливать не только из сливок, но и из молока, или его производных. Менялся и состав глазури - на смену натуральному шоколаду пришли глазури с растительными жирами и красителями. Расширился и список производителей эскимо. Поэтому сегодня каждый может выбрать любимое эскимо из широкого списка представленных на рынке продуктов питания.

И в нашем детском саду решили отметить этот праздник. В средних, старших и подготовительных к школе группах ребята с удовольствием просмотрели электронную презентацию и узнали ответы на вопросы: "Что такое мороженое?", "Из чего готовят его?", "Какие виды мороженого бывают?", "Мороженое полезно или опасно?". Отгадывали загадки про мороженое.

Но мы решили в этот "сладкий" праздник порадовать детей не мороженым, а сладкой выпечкой, испечь вместе с детьми печенье всем на угощенье. Предложили детям побывать в роли кондитера и приготовить вкусное печенье.

Вместе с детьми выбрали продукты, которые войдут в состав печенья и приступили к замешиванию теста. Затем тесто раскатывали, формочками вырезали и выложили на противень. А повара на кухне испекли. В каждой группе использовали разные рецепты и формы печенья. Да и названия тоже были разные: в группе "Тигрята" - "Вкус маминного детства", в "Смурфиках" - "Морковное", в "Карамельках" - "Фантазия", в "Очаровашках" - "Пуговицы", в "Звездочках" - "Изюминка", в "Капитошках" - "Капитошкины сладости", в "Непоседах" - "Веснушки", а в других группах испекли песочное печенье разной формы.

Все старались, все трудились,
Печь печенье научились.
А теперь пора к столу,
Отведать надо угощенье,
Печенье- всем на удивленье!

Сколько же радости и восторга было в глазах детей, когда они пили чай с печеньем, испеченным своими руками. Сладкий праздник удался на славу!





