

Волшебники вкуса:

Кто такой
повар-кондитер?



Повар-кондитер – это настоящий волшебник!



«Он не готовит суп или котлеты, как повар.
Его главная задача – создавать СЛАДОСТИ!
Это человек, который превращает обычные
продукты в сказочно красивые и вкусные
пирожные, торты, печенье и конфеты!»



Волшебные помощники кондитера

- **Венчик/Миксер:** «Чтобы взбивать воздушные сливки и нежное тесто. Получается как облачко!»
- **Скалка:** «Чтобы раскатывать тесто тонко-тонко, как бумагу».
- **Кондитерский мешок:** «Это волшебная палочка для украшений! Из него выходят красивые цветы и узоры из крема».
- **Формы для печенья:** «С их помощью печенье становится в виде звездочек, мишек и зайчиков».
- **Духовка:** «Волшебная печка, где жидкое тесто превращается в румяный пирог».

Волшебные ингредиенты



МУКА/РАЗРЫХЛИТЕЛЬ



САХАР/МЁД



ЯЙЦА



МАСЛО/МОЛОКО

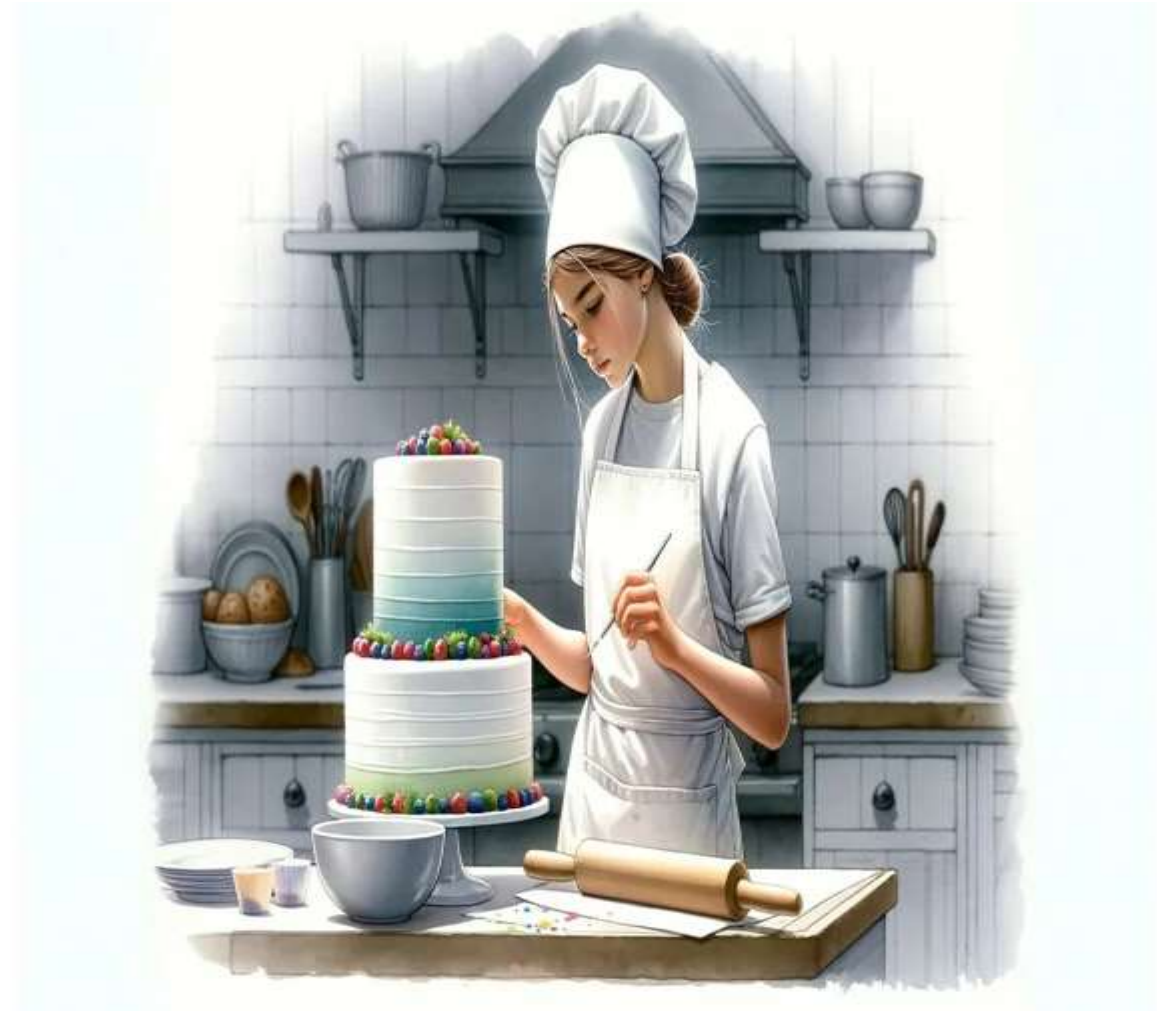


ЯГОДЫ/ФРУКТЫ



ШОКОЛАД

Кондитер – это и работа, и творчество!



«Кондитер должен быть очень внимательным и аккуратным. Нужно точно знать рецепт, чтобы ничего не перепутать. Но это еще и весело! Он как художник, только рисует кремом и ягодами! Он придумывает новые вкусы и украшения».

Хочешь стать кондитером?

«Чтобы стать волшебником
вкуса, нужно:

1. **Любить готовить** и не бояться испачкать ручки.
2. Быть **внимательным** и **аккуратным**.
3. Иметь **хорошее обоняние** и **вкус**.
4. И самое главное – **быть фантазером!**»



Теперь вы знаете, кто такие
повара-кондитеры – настоящие волшебники!

