## *Приложение*

**Кулинарный мастер-класс**

Кулинарный мастер-класс в онлайн формате состоит из ознакомительной части (основы правильного питания, товарное соседство, принципы хранения), приготовления простого и полезного блюда на каждый день.

Ведущие мастер-класса – российский шеф-повар, телеведущий, автор кулинарных книг Константин Ивлев и Матвей Ивлев.

Время проведения кулинарного мастер-класса: 31.08.2020 года.

Трансляция осуществляется в группе Всероссийской общественной организации «Содружество выпускников детских домов «Дети всей страны» ВКонтакте https://vk.com/voo\_svdd\_dvs

Продолжительность мастер-класса 30 минут.

**Участники кулинарного мастер-класса:**

* Воспитанники организаций для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей в возрасте от 10 до 18 лет включительно;
* Воспитанники из замещающих семей.

**Механизм реализации (подготовительная часть):**

1. Подготовительный этап (настройка функции трансляции).

2. Формирование списка учреждений-участников кулинарного мастер-класса.

3. Решение организационных вопросов с администрацией организаций для детей-сирот.

4. Подготовка программы мастер-класса.

6. Согласование и утверждение программы мастер-класса.

7. Направлениеинструкции для подключения в организации для детей-сирот.

**Механизм реализации:**

1. Администрация организации для детей-сирот просматривает мастер-класс, по желанию проводит подготовительные мероприятия по организации мастер-класса, а именно заранее подготавливаются ингредиенты для кулинарного мастер-класса, помещение, кухонная утварь.
2. Администрация учреждения организует рабочее место для проведения мастер-класса;
3. Администрация учреждения организует трансляцию ролика
в кухне/столовой на интерактивной доске/телевизоре.
4. Администрация организации распределяет несовершеннолетних по кухне в соответствии с возрастными особенностями и социальной дистанцией.
5. Мастер-класс проводится в присутствии сотрудников учреждения.
6. Во время проведения мастер-класса осуществляется фото/видео фиксация процесса. Материалы направляются на эл. почту Содружества svdd.detivseistrany@yandex.ru с указанием названия учреждения и региона в теме письма.

**Название блюда:** Бургер

**Оборудование для приготовления блюда:**

1. Кухонная доска (по количеству участников);
2. Кухонные ножи (по количеству участников);
3. Тарелки (по количеству участников);
4. Миски или глубокие тарелки для приготовления ингредиентов;
5. Сковорода;
6. Продукты для приготовления блюда;
7. Фартук, шапочка, перчатки одноразовые.

**Ингредиенты (на 6 порций):**

*(просим вас учесть количество продуктов с учетом количества участников данного мастер-класса)*

* Говяжий фарш — 900 г
* Молотый чеснок — 1 ст.л.
* Соль — 1 ч.л.
* Черный перец — 1 ч.л.
* Плавленый сыр — 12 ломтиков
* Булочки для бургеров с кунжутом — 6 шт.
* Помидоры, нарезанные кружочками — 12 шт.
* Красный репчатый лук — 12 ломтиков
* Малосольные огурцы — 24 дольки
* Салат Айсберг — 6 листочков
* Кетчуп и майонез — по вкусу

**Рецепт приготовления блюда (пошаговая инструкция):**

1. В большой миске перемешайте фарш, измельченный чеснок, соль и перец.
2. Разделите на 6 одинаковых частей и сформируйте плоские котлеты, соответствующие размеру булочек.
3. Разогрейте сковороду до высокой температуры и обжарьте котлеты с одной стороны до золотистой корочки.
4. Переверните котлеты на другую сторону и положите сверху по два ломтика сыра. Обжаривайте еще пару минут и снимите с огня.
5. Разрежьте булочки на две части, смажьте их соусом и положите между ними все ингредиенты.