

Практический мастер-класс «Оформление новогодних пряников»



Новогодние праздники приближаются, а ярославцы всё никак не проникнутся радостным ожиданием ночи с 31 декабря на 1 января. На календаре декабрь, а погода как в середине апреля: ни хрустящего снежка под ногами, ни кружащихся в воздухе снежинок, ни покалывающего щеки морозца — лишь темнота, лужи под ногами и неутешительный прогноз на неделю...

А в Ярославском колледже индустрии питания тепло и светло...

Для создания предновогоднего настроения **24 декабря 2019 г.** был организован традиционный **практический мастер-класс по оформлению новогодних пряников**, в котором приняли участие студенты 2-х корпусов из групп 30 пов, 34 пов, 35 пов, 37 пов, 22 пов, мастера производственного обучения и администрация ГПОУ ЯО ЯРКИП.

Роспись имбирных пряников глазурью – это не просто кулинария, это целое искусство и широкий простор для творчества, а также отличное времяпрепровождение для всей семьи.

В ходе мастер-класса участники

- узнали рецептуры и технологию приготовления пряничного теста и глазури для оформления «айсинг» (2 вида),
- изучили способы декорирования пряничных изделий,
- научились расписывать пряничные изделия глазурью,
- проявили свой творческий потенциал при оформлении новогодних пряников.

По итогам мастер-класса участники получили буклеты с рецептурами, знания и умения по оформлению новогодних пряников и... **хорошее предновогоднее настроение** 😊

Результатами труда студенты смогут порадовать своих родных и близких...



Организаторы: Ефремова Е.С., Логинова Н.М.