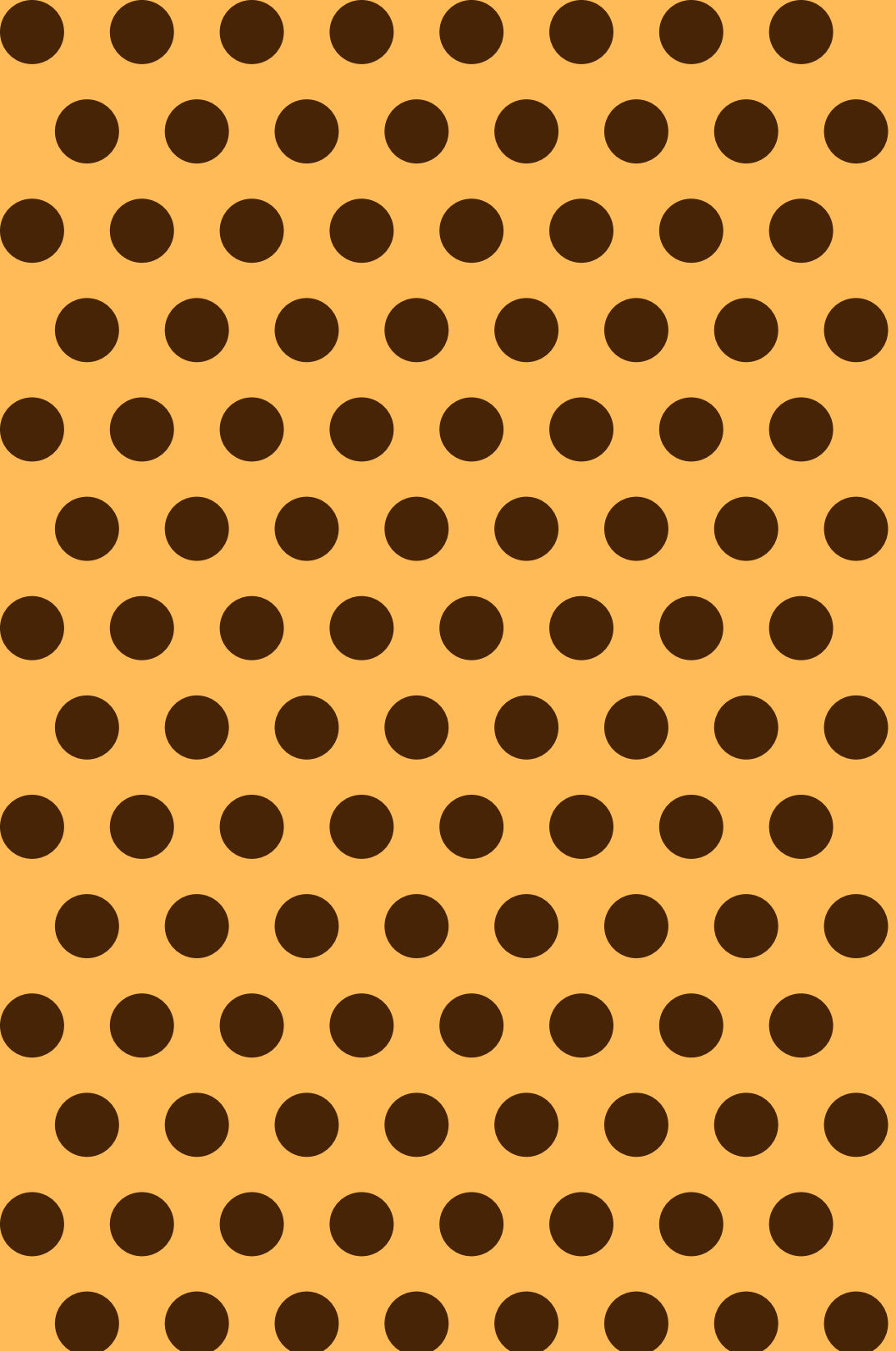
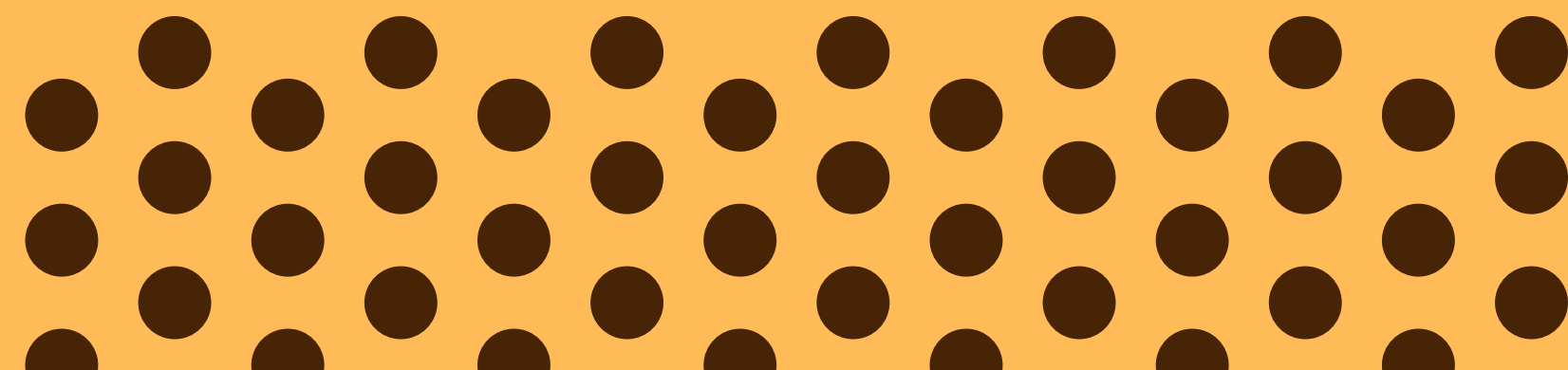




Урок 2. Make a cake, Kate! — вкусное начало приключения

Погружаемся в мир выпечки с Кейт и учим новые английские слова!



Почему торты нравятся всем? Узнаём сегодня!

Торты — главные блюда праздников в разных странах. Мы выучим английские слова из кухни и шаги приготовления простого торта, а также познакомимся с интересными фактами о десертах.



Познакомьтесь с Кейт — начинающим кулинаром



Энергичная девочка с мечтой

Кейт любит учиться новому и мечтает испечь свой первый торт самостоятельно. Её сопровождает весёлый настрой и искренняя заинтересованность в кулинарии.



Яркий поварской стиль

Кейт всегда носит яркий колпак и бережно держит венчик. Её улыбающееся лицо показывает радость открытия новых рецептов и одежды настоящего повара.

Что такое торт и почему его любят?



Торт — это многослойное сладкое лакомство с начинкой и украшениями из крема, фруктов или посыпок. Его любят за насыщенный вкус и нарядный вид.

Торты традиционно подают на дни рождения и праздники, делая событие особенным и весёлым. Их разнообразие поражает — от классических до необычных вариантов.

Основные ингредиенты для торта — английские слова



Мука (flour) и яйца (eggs)

Мука — основа теста, а яйца помогают скрепить ингредиенты. Английские слова помогут легко запомнить эти продукты, которые всегда нужны для выпечки.



Сахар (sugar) и молоко (milk)

Сахар придаёт сладость, а молоко делает тесто мягким и нежным. Знакомство с британскими названиями усилит словарный запас детей.



Масло (butter) и разрыхлитель (baking powder)

Масло добавляет вкус и мягкость, а разрыхлитель помогает тесту подняться. Их английские наименования — обязательные слова для юного кулинара.

Необходимые инструменты для выпечки — учим английские названия



Миска (bowl) и венчик (whisk)

Миска нужна, чтобы смешать ингредиенты, а венчик — чтобы взбивать тесто до однородной консистенции. Запоминаем слова вместе с образами.



Ложка (spoon) и форма для выпечки (cake pan)

Ложкой удобно добавлять компоненты, а форма определит вид готового торта. Знание слов поможет понимать рецепты на английском.



Лопатка (spatula) и духовка (oven)

Лопатка пригодится для распределения теста, а духовка — для выпекания. Умение называть эти предметы на английском расширит кругозор ребёнка.

Гигиена и безопасность на кухне — главные правила



- Перед готовкой нужно тщательно вымыть руки, надеть фартук и собрать волосы, чтобы всё было чисто и аккуратно. Эти простые меры сохраняют здоровье.

- Не играйте на кухне и не трогайте горячее без взрослых — это важно для безопасности. Кухня должна быть местом внимания и ответственности.

Первый шаг: смешиваем ингредиенты (Mix the ingredients)

.1

1. Насыпаем муку, сахар и разрыхлитель в большую миску. 2. Затем добавляем яйца, молоко и растопленное масло, чтобы получить правильную массу.

.2

1. Используем венчик, чтобы тщательно перемешать смесь. 2. Важно добиться однородности без комочков, чтобы тесто было гладким и готовым к выпечке.



Второй шаг: заливаем тесто в форму (Pour the batter)

.1

1. Смазываем форму маслом, чтобы торт не прилип. 2. Аккуратно выливаем тесто, распределяя равномерно по дну формы.

.2

1. Помните: пока нельзя облизывать миску! 2. Следим, чтобы тесто ровно легло, тогда торт получится красивым и ровным после выпекания.



Третий шаг: выпекаем торт (Bake the cake)

.1

1. Ставим форму с тестом в духовку, разогретую до 180°C.
2. Время выпечки — около 30 минут, чтобы торт пропёкся равномерно.

.2

1. Проверяем готовность деревянной палочкой — она должна выйти сухой. 2. Снимаем торт из духовки только после проверки, чтобы он был идеальным и вкусным.



Когда торт готов: даём ему остыть



- Готовый торт очень горячий, поэтому его аккуратно кладут на специальную решётку или большую тарелку, чтобы воздух проходил со всех сторон. Это помогает коржам не отсыревать и быстрее остыть.

- Остывание занимает примерно двадцать минут — за это время торт стабилизируется и станет легче украшать. Если тортик остынет недостаточно, он может сломаться или рассыпаться при нарезке.

Украшаем торт вместе с Кейт



Крем — основа украшения

После того как торт остыл, Кейт аккуратно наносит воздушный крем. Крем можно сделать из сливок, масла или творога, он придаёт тарту нежность и помогает закрепить украшения.



Свежие ягоды на торте

Ягоды — отличный способ добавить яркие цвета и вкус. Клубника, малина и голубика украшают верх торта, делают его аппетитным и полезным для здоровья.



Шоколадные капли и посыпки

Кейт любит использовать шоколадные капельки и разноцветные посыпки. Они создают игривый и праздничный вид, делая торт ещё более



Весёлый праздник с украшением

Во время украшения Кейт улыбается и приглашает друзей помочь. Совместный процесс дарит радость и делает праздник незабываемым.

Секреты вкусного торта от Кейт



Чтобы торт был ароматным, Кейт добавляет немного ванили и тёртой лимонной цедры в тесто. Эти ингредиенты делают вкус более глубоким и интересным, придавая лёгкую свежесть.

Украшать торт можно орешками, мармеладом или кусочками фруктов. Каждый раз пробовать новые сочетания — это увлекательное приключение, которое помогает создать уникальное угощение.

Помни о безопасности во время готовки

.1

Работа с горячей духовкой

Никогда не трогай духовку без взрослых, чтобы не обжечься. Острые ножи используют только под присмотром старших, будьте внимательны и аккуратны во время резки.

.2

Чистота и порядок на кухне

Следи, чтобы пол был сухим и чистым, чтобы никто не поскользнулся. После готовки убирай мусор и остатки продуктов — чистая кухня помогает избежать неприятностей.



Кейтовы друзья: торты из разных стран мира



Российские медовик и наполеон

В России популярны медовик с множеством тонких коржей и сладкий крем, а также торт Наполеон — слоёный десерт с нежным вкусом. Кейт мечтает попробовать их при следующем празднике.



Французский бисквитный торт

Во Франции любят лёгкие и воздушные бисквитные торты с фруктами и кремом. Они выглядят элегантно и часто подаются на важных семейных торжествах.



Итальянское тирамису

Тирамису — знаменитый итальянский десерт с кофе, маскарпоне и какао. Его особенность — нежный вкус и лёгкость. Кейт заинтересовалась, как его приготовить.



Американские морковный торт и чизкейк

В США популярны морковный торт с орешками и сливочным кремом, а также чизкейк — кремный сырный десерт с хрустящей основой. Кейт мечтает познакомиться с этими рецептами.

Самые известные и необычные торты в мире



Шоколадный — любимый торт многих

Шоколадный торт считается самым популярным во многих странах. Его насыщенный вкус и разнообразие рецептов делают его фаворитом на праздниках и вечеринках.



Торты в необычных формах

В мире создают торты в форме машинок, замков, животных и даже мультяшных персонажей. Это делает десерт частью весёлого праздника для детей и взрослых.



Рекордный торт — восьмиэтажный гигант

Самый большой торт весил почти семь тонн и имел восемь этажей! Его приготовили для особого события, удивляя всех гостей масштабом и красотой.

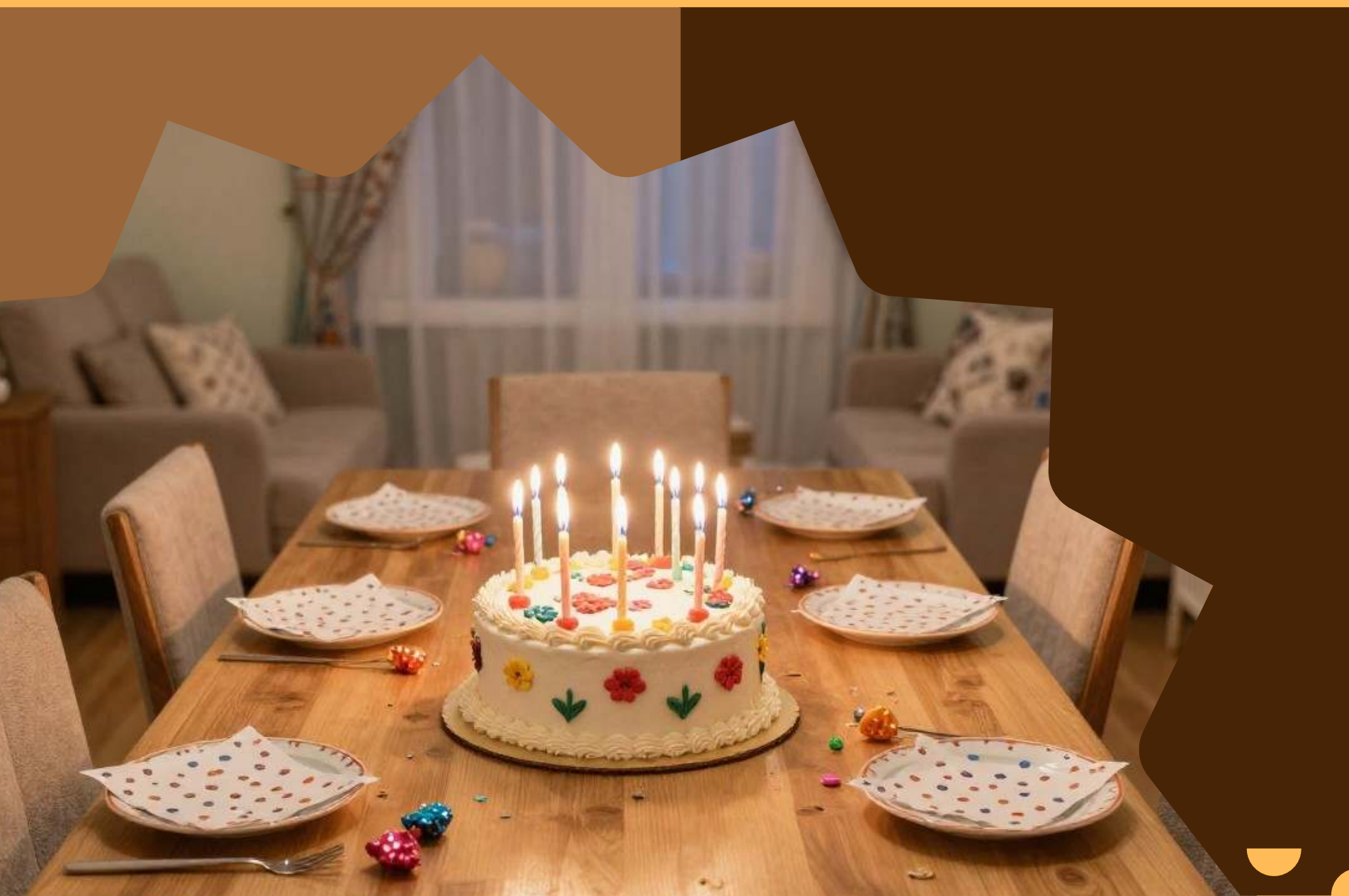
Вместе печь — ещё веселее!



Совместное приготовление торта укрепляет дружбу и помогает учиться новым навыкам. Каждый может выбрать свой способ украшения и поделиться идеями с друзьями.

Во время общего процесса дети смеются, помогают друг другу и создают особенную атмосферу праздника. Совместный труд делает торт ещё вкуснее и запоминающимся.

Дни рождения и свечи: торт как символ праздника



Торт — главный атрибут на дне рождения. Все собираются вокруг, загадали желание и задувают свечи, желая счастья и исполнения планов.

Окружённая друзьями и родными, Кейт улыбается с красиво украшенным тортом. В комнате разноцветные шары и весёлое настроение создают праздничную атмосферу.

Забавные и интересные факты о тортах



Древние торты — из меда и орехов

Ранние торты были очень простыми и готовились из мёда, орехов и злаков. Такие рецепты дошли до наших дней в виде традиционных сладостей в разных странах.



Торты необычных форм

Сейчас мастера делают торты в виде животных, кораблей, роботов и сказочных персонажей. Эти шедевры привлекают внимание и радуют как детей, так и взрослых.



Самая длинная свеча для торта

Рекорд принадлежит свече длиной почти метр, установленной на праздничном торте. Её задувание стало весёлым и необычным моментом для всех гостей.

Готовить торт с Кейт — весело, просто и по-английски!

Дети узнали новые английские слова, освоили этапы выпечки и окунулись в традиции разных стран. Теперь каждый может с радостью приготовить и украсить свой торт вместе с Кейт!

