**Мастер – класс**

Добрый день, уважаемые члены жюри и коллеги!

Мне приятно сегодня вновь встретиться с вами.

«Праздник нужно всегда носить с собой», - говорил всем известный Хемингуэй. Что мы и делаем с вами, уважаемые коллеги.

Сегодня первый день весны. И я чувствую, что всё вокруг наполнено хорошим настроением и положительной энергией. Давайте улыбнемся друг другу и мир вокруг станет лучше.

Вижу поддержку в ваших глазах, нас сегодня объединяют общие цели, и я могу смело могу сказать: «Нам по пути». Я думаю, что в процессе сегодняшнего общения мы подружимся. ( Прошу вас занять свои места) Замечательный праздник никого не оставляет равнодушным. В этот день на столе почти всегда красуется торт. Особое значение ему придаёт, если ты его готовишь для друзей и семьи.

Вы обратили внимание, что перед вами стоят заготовки для праздничного десерта. Наша задача оформить наши тортики. Каждый из вас может в полной мере проявить свою фантазию и творчество.

Не всякая женщина знает, что для того, чтобы украсить выпечку мастикой, не обязательно быть профессиональным кондитером. Торт, оформленный самостоятельно, с любовью, во многом сможет превзойти покупные аналоги. Узнайте, как сделать красивые украшения из мастики для торта.

Украшение десерта может быть тематическим, связанным с пожеланиями другу или с его родом деятельности, либо иметь стандартное украшение в виде цветков розы, ромашки.

Я предлагаю посмотреть вам небольшую презентацию.

Мастика – это тесто, приготовленное на основе сахарной пудры. Мастика в последние годы стала популярным элементом украшения тортов. Используемые пищевые красители могут быть как фабричные, так и натуральные. Такие праздничные десертные блюда смотрятся ярко, нарядно и оригинально. Перед работой необходимо надеть колпачок, фартук и перчатки. Не забываем о технике безопасности при работе с колющими и режущими предметами.

1. Разделив тесто мастики на части по количеству задуманных цветов, добавьте красители.
2. Насыпав на стол сахарную пудру, с помощью скалки раскатайте основной пласт мастики для обтяжки коржей.
3. Намотайте на скалку Аккуратно перенесите на корж. Разровняйте поверхность мастики, двигаясь от центра, постепенно переходя на боковые стороны. Лишние оставшиеся края обрежьте.
4. Нижняя часть торта будет смотреться красивее, если края мастики сделаете в виде «юбочки», приподнимая деревянной палочкой и создавая волну.
5. Следующим этапом будем создание цветов. С помощью чашек и стаканчиков разного диаметра вырезайте кружочки. Сложив их на фольгу по мере убывания размера, сомкните немного лист фольги. Чем больше деталей мастики, тем пышнее будет цветок. При необходимости, руками выгните некоторые лепестки.
6. Листики вырезайте с помощью формочки или обычным ножом. Создайте объем, нарисовав на листьях прожилки и придав им естественную форму.
7. Украсьте поверхность полученными букетами цветов и листьев, создав неповторимую праздничную комбинацию.

Коллеги, друзья, спасибо вам за работу. Десерт удался. Если вам понравилось наше занятие, сделайте бабочку и украсьте мой торт.

Сегодня мы потрудились на славу, как настоящие друзья. И закончить мастер- класс хочу словами притчи

У мудреца спросили:

Сколько видов дружбы существует?

Четыре- ответил он. – Есть друзья, как еда, каждый день ты нуждаешься в них.

Есть друзья, как лекарство, -ищешь их. когда тебе плохо.

Есть друзья, как болезнь, -они сами ищут тебя.

Но есть такие друзья, как воздух, -их не видно, но они всегда с тобой…

Я желаю вам идти по жизни только с такими друзьями.

Спасибо за внимание!