

«БОГАТЫРИ РУССКОЙ ЗЕМЛИ -2021»

Исполнители: Г.А. Мальченко
Е.С. Онянова



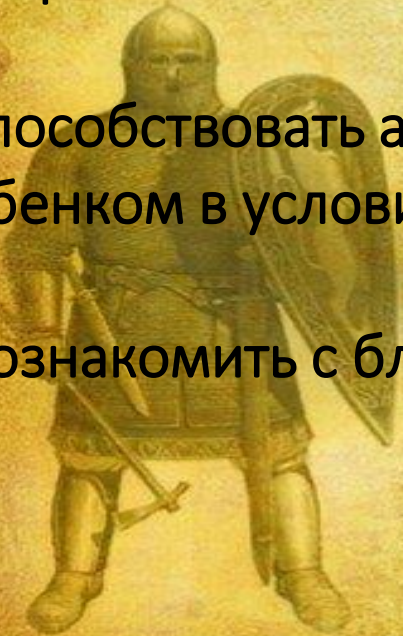
ЦЕЛЬ:

- формировать у детей дошкольной возраста, их родителей (законных представителей) и педагогов интереса к истории, обычаям русского народа, физической культуре.



Задачи:

- формировать интерес к героическому прошлому русского народа, ее великим, могучим богатырям – защитником Земли Русской, через художественное слово, произведения искусства, информационные материалы.
- показать образ защитника Родины через образы реально существовавших исторических личностей, былины и сказочных богатырей Древней Руси.
- способствовать активному вовлечению родителей в совместную деятельность с ребенком в условиях семьи и детского сада.
- познакомить с блюдами, которыми питались Русские богатыри.



Зимние забавы



Блюдо русских богатырей

«Березовая каша»

Именно она считается исконно русским блюдом.

Варили столь необыкновенное нынче блюдо из мелкой стружки березовой коры. Кроме того, рецептура березовой каши допускала использование также «сережки» с дерева и даже трухи. Согласно Сохранившейся информации об этом блюде, оно немного напоминает манку.



Мучные кисели и хлебные изделия

Рецепт мучного киселя:

- жидкая, разваренная до состояния киселя каша или мучная болтушка с салом или каким-нибудь небольшим количеством масла в качестве заправки
- мучная похлебка; кушанье в виде каши, киселя из муки или толокна.



Приготовление богатырского хлеба дома воспитанниками детского сада



Традиционно выпечке каравай на Руси предшествовало какое-либо событие. Этот хлеб пекли только по особому поводу, чаще всего на свадьбы или на встречу долгожданных гостей. Гостеприимные хозяева всегда встречали дорогих гостей хлебом и солью. Зачастую это был ржаной каравай с солью, который преподносили на рушнике.



Рецепт каравая:

Заваривъ одинъ стаканъ муки однимъ стаканомъ молока, размѣшать до гладкости, дать остыть, прибавить треть стакана дрожжей, дать подняться. Между тѣмъ растереть десять желтковъ съ третью стакана сахара, а бѣлки сбить въ пѣну, положить это въ тѣсто, дать вторично подняться; прибавить полстакана теплаго растопленаго масла, вмѣшать еще три стакана муки, выбить хорошенько тѣсто, сложить въ бумажную форму, вымазанную масломъ, дать еще разъ подняться тѣсту и вставить въ горячую печь.

Встреча долгожданных богатырей после боя



РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

