



Традиционные блюда богатырей
2021

Информационная карта проекта.

Продолжительность: краткосрочный, 2 недели

Тип проекта: познавательный, практико-ориентированный

Участники проекта: дети подготовительной к школе группы «АБВГДЕЙКа», родители, воспитатель, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре.

Возраст детей: 6-7 лет

Форма итогового мероприятия:

Изготовление кулинарной книги «Традиционные блюда богатырей Урала».

Информационная карта проекта.

Цель:

Формирование у детей интереса к истории, обычаям русского народа; основ культуры питания за счет развития кулинарных навыков и умений, социально-бытовой компетентности, а также интереса к народным кулинарным традициям.

Задачи:

1. Активизировать познавательную и творческую инициативу дошкольников, развивать интерес к приготовлению пищи, побуждать детей вести здоровый образ жизни;
2. приобщить к русской истории через знакомство с блюдами, которыми питались русские богатыри;
3. Формировать гражданскую принадлежность, закрепить и расширить представления о силе и славе богатырской Руси.

Этапы работы над проектом

1. Подготовительный этап

Создание интереса, формулирование проблемы, постановка цели и задач.

2. Основной этап

Чтение художественной литературы, беседы, просмотр фильмов, знакомство с историей Традиционных блюд русских богатырей, приготовление блюда «Полба» .

3. Заключительный этап

Изготовление кулинарной книги «Традиционные блюда богатырей». Презентация проекта.

Реализация проекта 1 этап

Богатыри земли русской



«Знакомство с богатырями»



Реализация проекта 1 этап «Традиционные блюда богатырей Урала»



Реализация проекта 2 этап

Полба богатырская.

Рецепт приготовления «Полбы»



Ингредиенты:

1 стакан полбы
0,5 л простокваши
0,5 стакана воды
0,5 л молока
100 г масла.

Полбу нужно замочить на 4-6 часов (или на ночь) в смеси простокваши (или скисшего молока) и кипяченой холодной воды.

Потом промыть крупу в холодной воде. Затем варить в молоке или смеси молока с водой до готовности (готовность проверяется пробой на вкус после полного выкипания жидкости).

Варить можно как в духовке, так и на плите.

Далее кашу укутать и дать выстояться 30-40 мин, после чего заправить ее маслом и подать к столу.

Процесс приготовления Толбы

Добавляем молоко.



Добавляем молоко.



Процесс приготовления Полбы

Добавляем воды.

Солим.



Процесс приготовления Полбы
Перемешиваем.



Ставим в печь.



Процесс приготовления Полбы

Полба готова.



Добавляем масло.



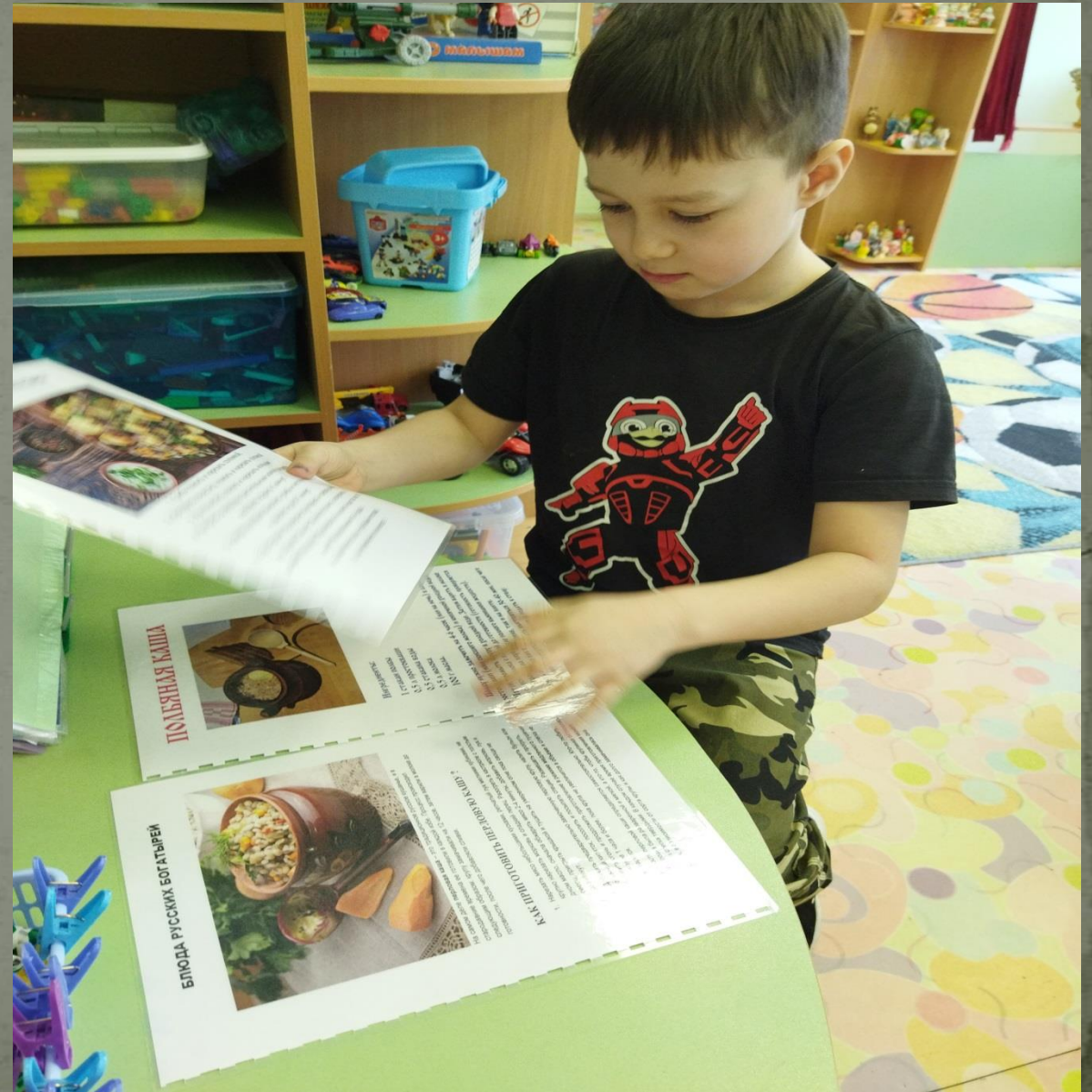
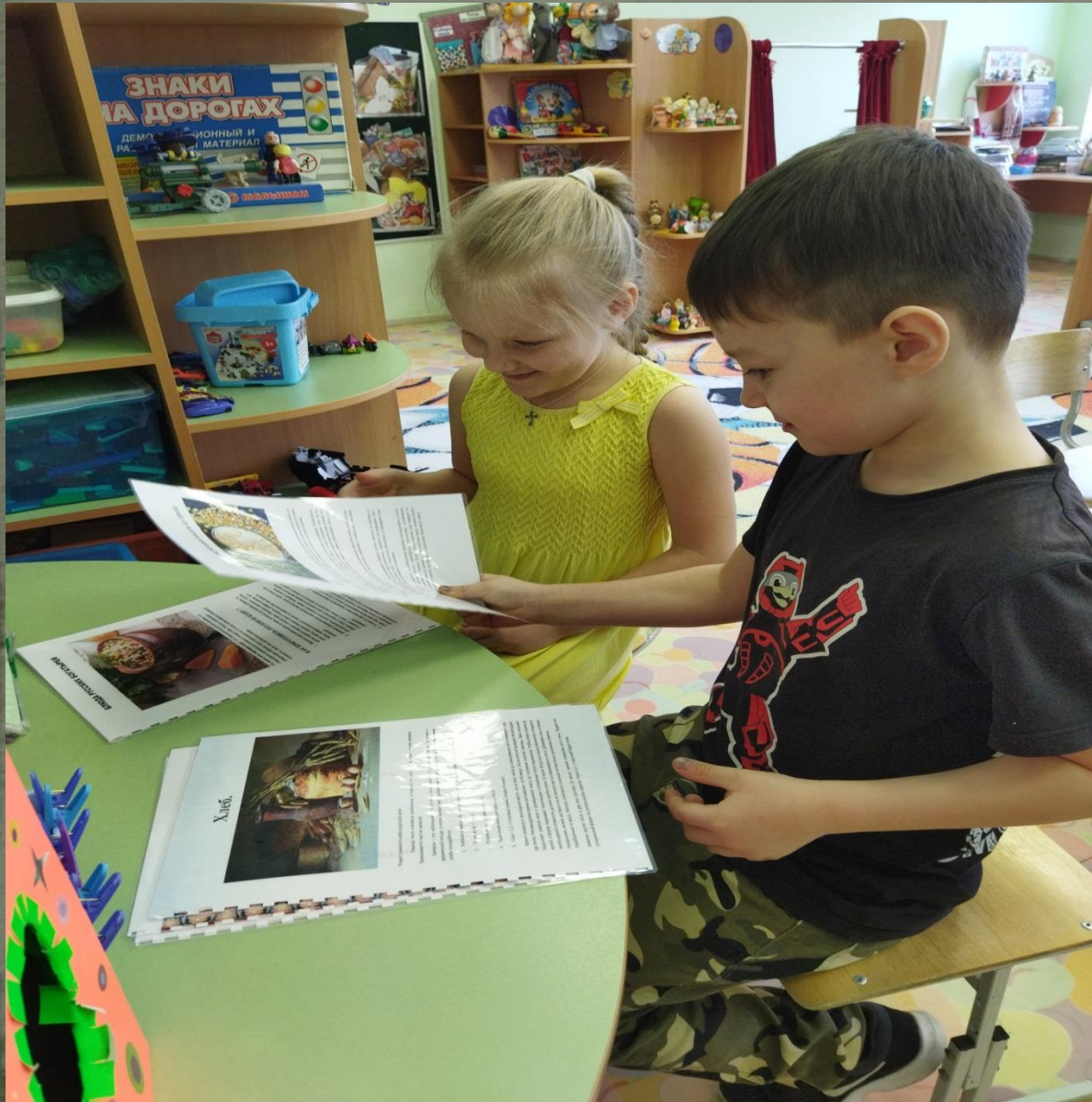
Богатырский обед



К бою готов!



Заключительный этап.



Заключительный этап.

«Кулинарная книга богатырей русских»



«Приятного аппетита!»



Спасибо за внимание!
