

ПРОЕКТ «ПУТЕШЕСТВИЕ ПО МИРУ С ЛОЖКОЙ»

Выполнили: Жабарова Римма Шамилявна
Наумова Альбина Анатольевна

Сентябрь, 2017г.



Скажи мне,



что ты ешь,

я и скажу,



кто ты.

Актуальность

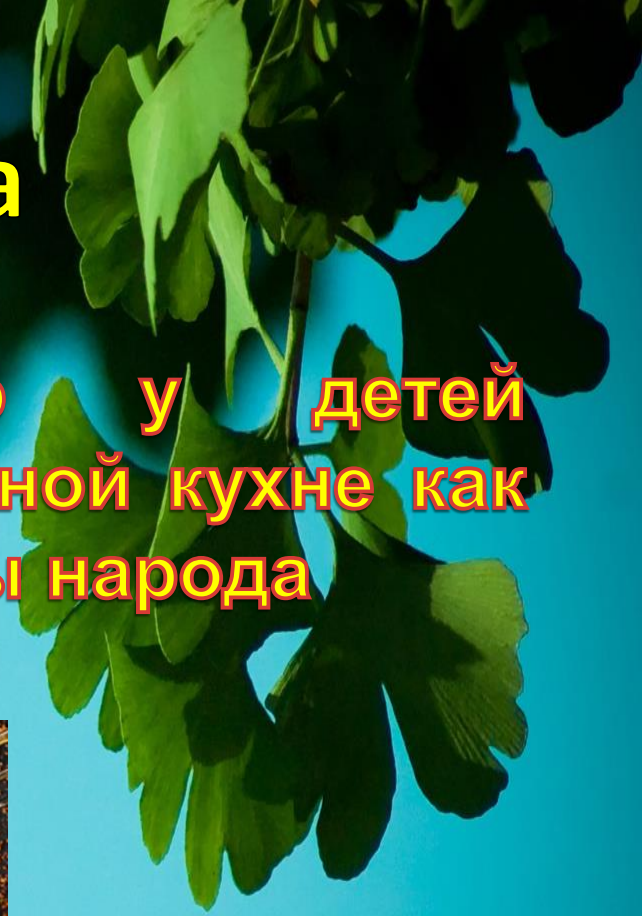
У любого народа, проживающего на Земле, есть своя история, свои традиции и, безусловно, особенности национальной кухни. То, что готовят там или тут, это все – многовековые традиции. И ими дорожат все, пытаюсь не только сохранить секреты приготовления еды, а и передать их своим потомкам.



- **Тип проекта:** среднесрочный (срок реализации 2 недели), коллективный, творческий, информационно-практико-ориентированный
- **Участники проекта:** педагоги, воспитанники старшей группы ДОУ и их родители

Цель проекта

- способствовать развитию у детей представления о национальной кухне как важном компоненте культуры народа



Задачи:

- познакомить детей с кухней народов мира
- воспитывать бережное отношение к национальной кухне и людям разных национальностей
- привлечь родителей к взаимодействию с МДОУ в реализации проектной деятельности с дошкольниками
- развить творческую активность детей, желание создать коллективный продукт

Этапы работы по проекту

- I этап — постановка проблемы, определение цели, задач проектной деятельности и т.д.
- II этап — организация деятельности в рамках проекта
- III этап — создание книги рецептов нашей группы «Путешествие вокруг света с ложкой»

Проблема

«А все ли, что мы едим дома, это блюда русской кухни?»



Формы работы с детьми

- НОД «Знакомство с блюдами русской кухни»
- Беседа «Мое любимое блюдо»
- Рассмотрение кулинарных книг, энциклопедий
- Беседа (с рассматриванием картинок) «Традиционные блюда разных народов»
- Работа в книжном уголке:
Организация выставки книг, иллюстраций, фотографий, картинок на тему «Кухня народов мира»
- Организация сюжетно-ролевой игры «Семья» сюжет: готовим обед для всей семьи
- Экскурсия на кухню д/с

Формы работы с родителями

- Стендовая информация «Правила здорового питания»
- Организация совместно с родителями информационного уголка «Кухня народов мира»
- Обогащение предметно-развивающей среды под идею проекта

«Знакомство с блюдами русской кухни»

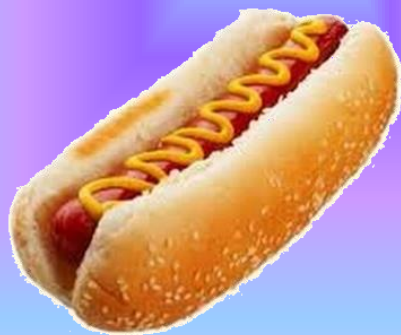


«Традиционные блюда разных народов»

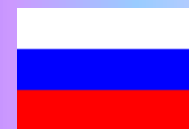
АМЕРИКА



Открываю холодильник
И бросаю хищный взгляд!
Там сосисочки родные
Образуют дружный ряд!
Эх, не нужен мне пирог!
Сделаю себе хот-дог!



РОССИЯ



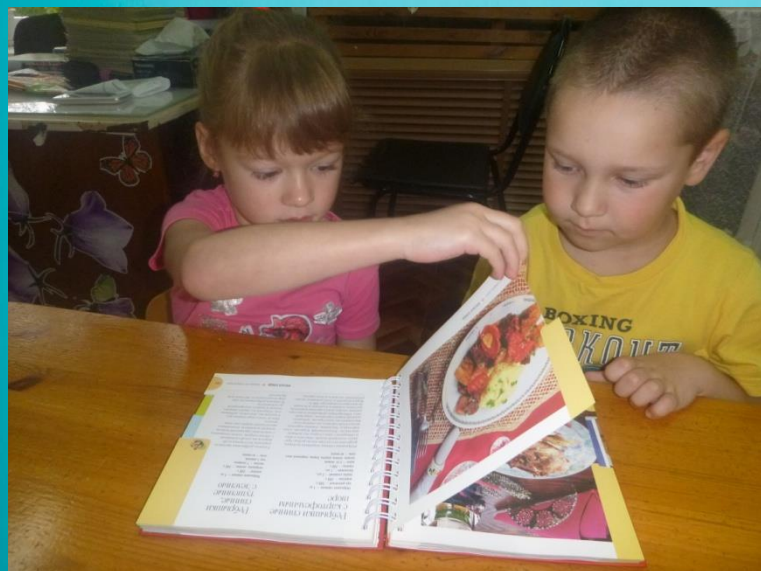
Мы возьмём пол-литра кваса, два хрустящих
огурца,
Колбасу (а лучше – мясо) и варёных три яйца.
Свежей зелени пучок, соль, сметану и лукоч.
Где моя большая ложка? Хороша в жару...
(Окрошка)



«Работа в книжном уголке»



«Рассматривание кулинарных книг»



«Организация сюжетно-ролевой игры «Семья»»



Экскурсия на кухню детского сада



Книга рецептов старшей группы «Путешествие вокруг света с ложкой».



Приятного аппетита!



Украинские драники –
семья Журавлевой Леры



Украинский борщ –
семья Русол Вики



**Украинские пампушки с вареньем –
семья Нижник Ксении**



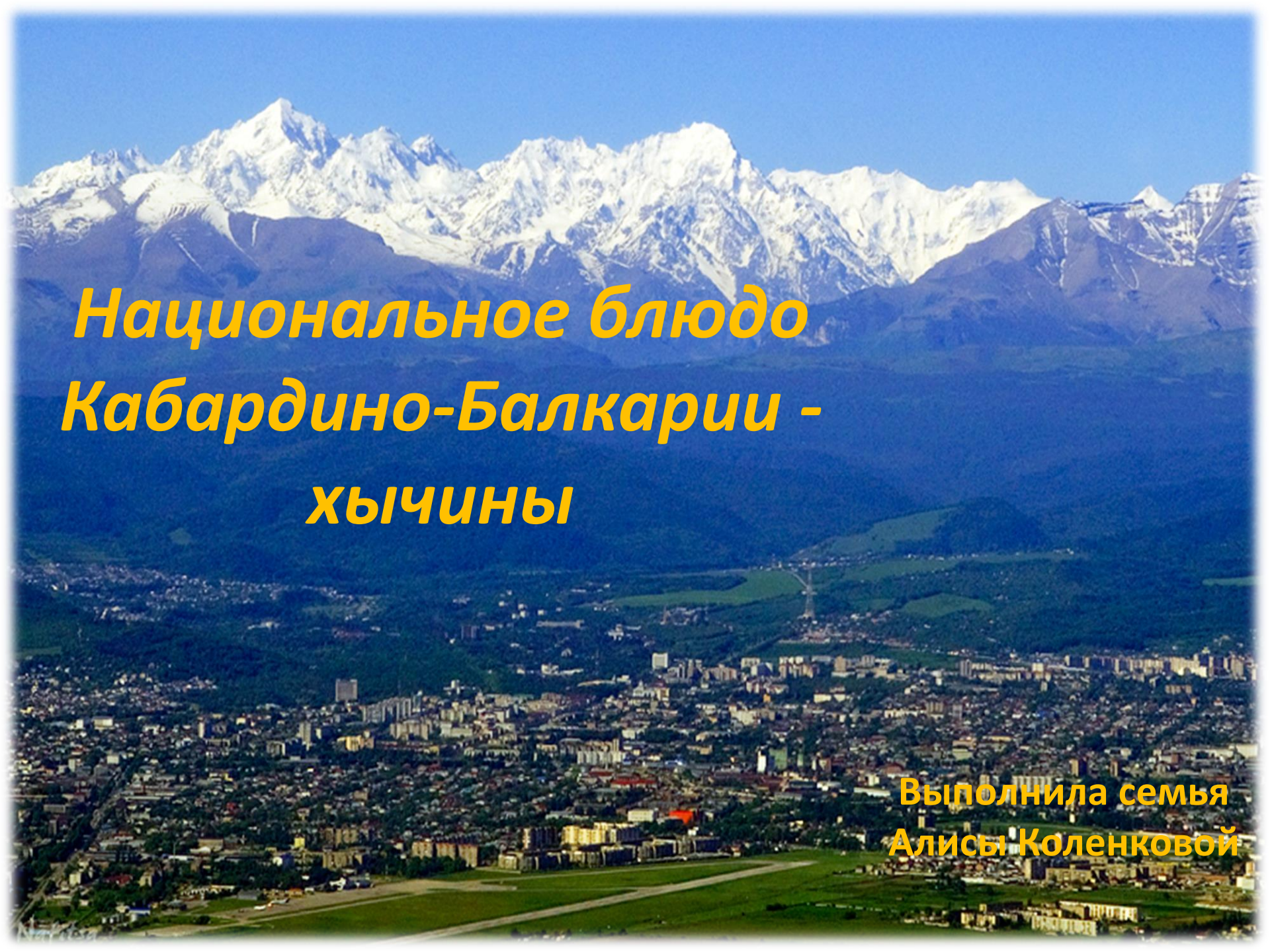
**Узбекские манты-
семья Махатадзе Адрианы**



**Кабардино-Балкарские хычины –
семья Коленковой Алисы**



**Татарская урама (хворост) –
Жабарова Римма Шамилявна**



***Национальное блюдо
Кабардино-Балкарии -
ХЫЧИНЫ***

***Выполнила семья
Алисы Коленковой***

История

Мой папа родом из города Нальчика, который находится в живописном месте под названием Кабардино-Балкарская республика. Там проживает большое количество людей разных национальностей, и у каждой есть свои интересные блюда. Одним из таких блюд национальной кухни Кабардино-Балкарии, стали хычины, которые очень понравились нашей семье. О них и хочется Вам рассказать.

История

Хычины — это тонкие лепешки с начинкой, которые являются одним из вкуснейших представителей кавказских блюд. Распространены они в Кабардино-Балкарии (не путать с Болгарией, название которой звучит похоже), а также в Карачаево-Черкесии.

Нина Минина-Росинская

Ингредиенты

Тесто :

- Мука пшеничная – 4,5 стакана;
 - Кефир (айран) – 450 мл;
 - Сода – 1 чайная ложка;
- (можно сделать дрожжевое тесто)

Начинка :

- Картофель – 3 штуки среднего размера;
- Брынза – 200 г;
- Масло сливочное – 50 г.

(варианты начинки могут так же быть: мясо, зелень, фрукты, ягоды)



Приготовление начинки:

Перекрутить сыр через мясорубку (блендер). Картофель отварить и растолочь, как для пюре, но без добавления молока и масла. Смешать сыр и картофель в однородную массу. Скатать шарики, размером примерно чтобы помещались в ладонь.



Приготовление теста:

Насыпать муку в чашку, сделать небольшое углубление, налить подсоленную воду. Постепенно замешивать тесто. После того, как тесто готово - накройте его и дайте немного постоять.

Тесто должно быть меньше в несколько раз.

Тесто раскатать немного или придать форму круга путем разминания в руках.



Приготовление

ХЫЧИНОВ:

Положить начинку в тесто.

Аккуратно и равномерно растянуть тесто вокруг начинки. Край защипнуть и, если есть излишки теста, отрезать ножом. Постарайтесь, чтобы тесто как можно равномернее обволакивало начинку.

Слегка раздавить рукой полученный шарик и дать постоять несколько минут. Пока можно лепить следующие шарики.

Легко и постепенно раскатать как можно тоньше. Если при раскатывании немного порвалось тесто, то смочите это место водой и присыпьте мукой - дырочки как не бывало.



Положить раскатанный хычин на предварительно нагретую сухую сковороду. Жарить на среднем огне пару минут, как только образовались поджаренные пятнышки - можно переворачивать.

С другой стороны также жарить пару минут до образования поджаренных пятнышек. На этом этапе хычин может вздуться - проткните его ножом пока он не лопнул.

Снимите хычин со сковороды и сразу обильно помажьте сливочным маслом. Уделите особое внимание краям.



***Приятного
аппетита!!!***

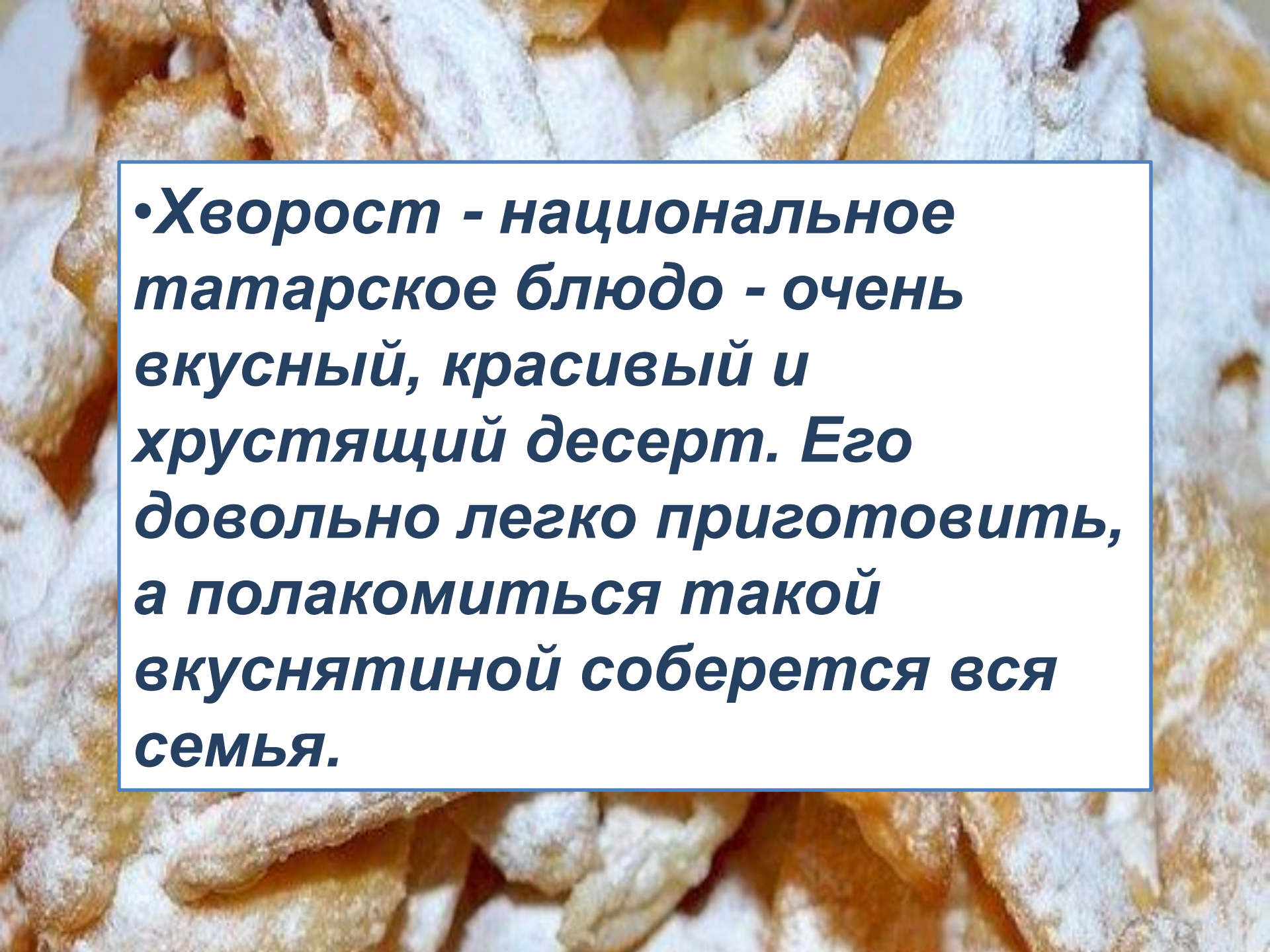


Национальное татарское блюдо-Хворост («Урама»)

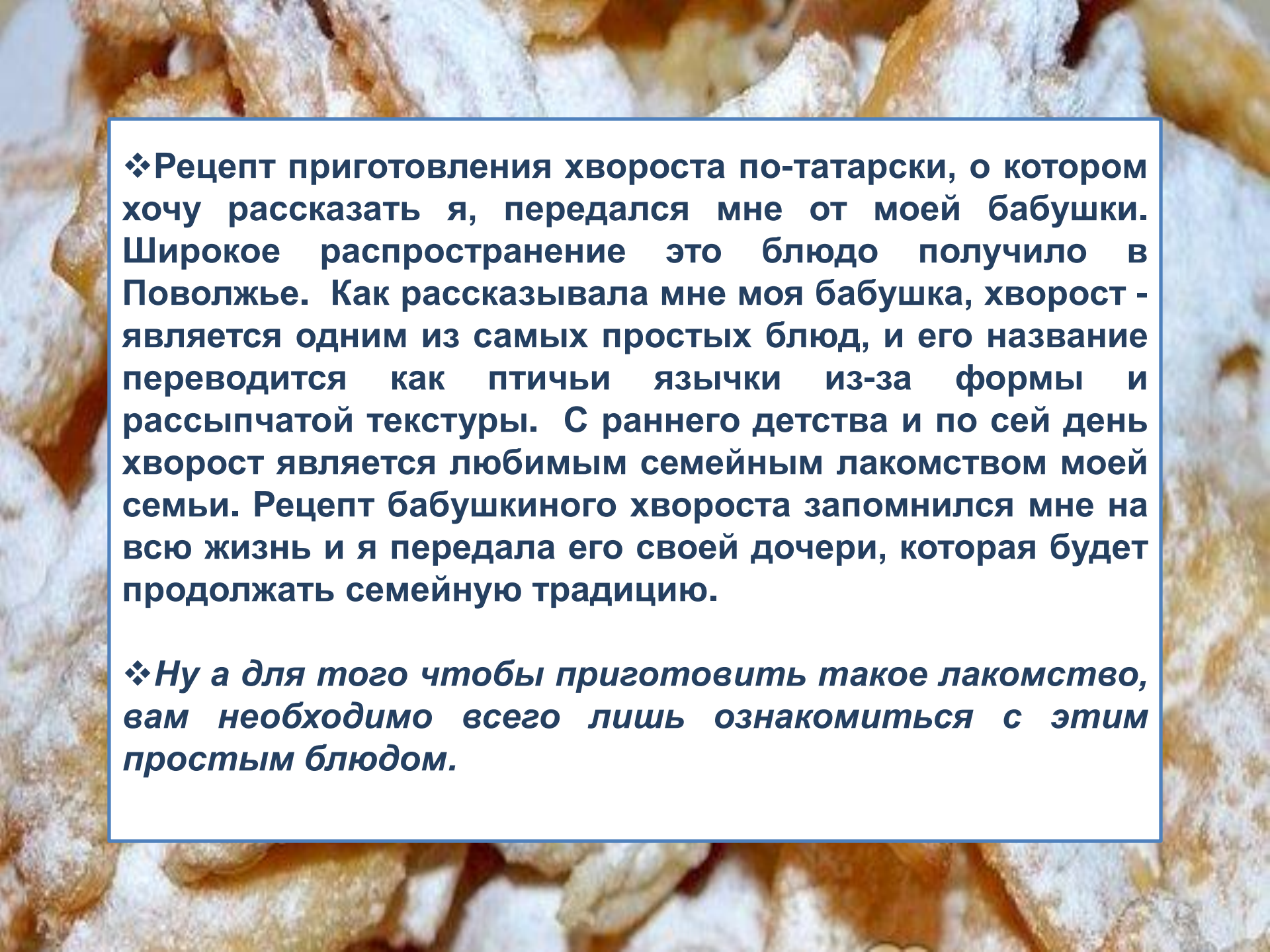


Воспитатель:

Жабарова Римма Шамилявна



•Хворост - национальное татарское блюдо - очень вкусный, красивый и хрустящий десерт. Его довольно легко приготовить, а полакомиться такой вкуснятиной соберется вся семья.



❖ **Рецепт приготовления хвороста по-татарски, о котором хочу рассказать я, передался мне от моей бабушки. Широкое распространение это блюдо получило в Поволжье. Как рассказывала мне моя бабушка, хворост - является одним из самых простых блюд, и его название переводится как птичьи язычки из-за формы и рассыпчатой текстуры. С раннего детства и по сей день хворост является любимым семейным лакомством моей семьи. Рецепт бабушкиного хвороста запомнился мне на всю жизнь и я передала его своей дочери, которая будет продолжать семейную традицию.**

❖ Ну а для того чтобы приготовить такое лакомство, вам необходимо всего лишь ознакомиться с этим простым блюдом.

Ингредиенты

- Мука — 500 грамм
- Яйцо — 3-4 штук
- Молоко — 2 ст. ложки
- Сахар — 1 ст. ложка
- Соль — 0,5 Чайных ложки
- Масло растительное — для жарки
- Сахарная пудра — по вкусу (для посыпки)

Способ приготовления:

В глубокую миску разбиваем яйца, добавляем сахар, соль и молоко, перемешиваем, пока гранулы полностью не растворятся.



✓Теперь начинаем постепенно всыпать муку и замешивать тесто, оно должно получиться довольно крутое, плотное и эластичное.

✓Затем разделяем его на несколько частей (так с ним удобней работать) и каждую часть раскатываем в тонкий пласт шириной 1,5-2 мм.



✓Нарезаем пласт при помощи фигурного ножа на ромбы со стороной 3,5-4 сантиметра.





Приятного аппетита!!!

