

«БОГАТЫРИ ЗЕМЛИ РУССКОЙ -2022»

Воспитанники старшей группы

Педагоги: Ахмадулина Татьяна Викторовна – воспитатель;

Елисеева Ирина Гадынановна – инструктор по физической культуре

ЦЕЛЬ:

- формировать у детей дошкольной возраста, их родителей (законных представителей) и педагогов интереса к истории, обычаям русского народа, физической культуре.
- Формирование у воспитанников основ культуры питания за счёт развития кулинарных навыков и умений, социально – бытовой компетентности, а также интереса к народным кулинарным традициям.



Задачи:

- Активизировать познавательную и творческую инициативу дошкольников, развивать у детей интерес к приготовлению пищи.
- Побуждать детей вести здоровый образ жизни, соблюдать правила правильного питания, изучать кулинарные традиции своего края и страны.
- Создавать условия и побуждать детей и родителей к совместной деятельности, поддерживать кулинарные традиции.
- Приобщить к русской истории через знакомство с блюдами, которыми питались русские богатыри;



Зимние забавы



ПОПАДИ В ЦЕЛЬ



**ПЕРЕТЯГИВАНИЕ
КАНАТА**



СКАЧКИ НА ЛОШАДЯХ

Традиционные блюда 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

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.



Мучные кисели



Кисели кушаем
и дома
и в детском саду



Хлебные изделия

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.



Хлебные изделия

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



Приготовление богатырского хлеба дома воспитанниками детского сада



РАБОТА С РОДИТЕЛЯМИ



ЩИТ



ШЛЕМ



МЕЧ

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

