



Филиал Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения –  
детского сада «Детство» детский сад № 478

620012, г. Екатеринбург, ул. Калинина д. 9а, тел. 8 (343) 307-38-13

**Городской конкурс  
«История маленького чемоданчика».  
Номинация «История из чемоданчика»:  
«МНОГОЦВЕТЬЕ УРАЛА»**

Воспитатель Кирякова Антонина Дмитриевна

Воспитанники: Гостюхина Екатерина

Горбунов Михаил

Крюкова Варвара

Екатеринбург, 2023г.

Городской конкурс «История маленького чемоданчика».  
Номинация «История из чемоданчика»:  
«МНОГОЦВЕТЬЕ УРАЛА»

СОДЕРЖАНИЕ ЧЕМОДАНЧИКА

	<p>Чемодан</p>
 	<p>Коллекция кукол</p>
	<p>Деревянная посуда «Хохлома»</p>
	<p>Глиняные фигурки «Дымковские игрушки»</p>

	<p>Рубахи-косоворотки</p>
	<p>Сарафаны, Кокошники</p>
	<p>Расписанные по ткани платки и фартуки (гжель, хохлома, дымка)</p>
	<p>Кубик с шестью гранями (шесть национальностей)</p>
	<p>Поле со стрелкой</p>
	<p>Наглядно-дидактические материалы</p>



## Книга рецептов

### 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 «березки» с дерева и даже трухи. Согласно Сохранившейся информации об этом блюде, оно немного напоминает манку.



### Мучные кисели и хлебные изделия

#### Рецепт мучного киселя:

- индий, 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.



Традиционно вепиче каравай на Руси подпекалось к какому-либо событию. Этот хлеб пекут только по особому поводу, чаще всего на свадьбы или на встречу дорогих гостей. Гостеприимные хозяева всегда встречали дорогих гостей хлебом и солью. Зачастую это был ржаной каравай с солью, который преподносили на рушнике.

#### Рецепт каравае:

Заварив один стакан муки одним стаканом молока, разваривать до густоты, дать остыть, прибавить треть стакана дрожжей, дать подняться. Между тем растереть десять яиц солью с третьим стаканом сахара, а белки сбить в пену, положить это в тесто, дать вторично подняться, прибавить полстакана теплого растопленного масла, добавить еще три стакана муки, выбить хорошо тесто, слепить в бумажную форму, вымазанную маслом, дать еще раз подняться тесту и оставить до готовности лежать.



## Дидактическая игра «Одень куклу»

