

Проект

«СЧАСТЬЕ»

Автор: Касмынина Екатерина
Владимировна
Краснодарский край,
Тбилисский район,
станция Тбилисская
МБДОУ д/с №1 «Колокольчик»,
6 лет.

Научный руководитель:
Овсянникова Наталья Михайловна
учитель-логопед
МБДОУ д/с №1 «Колокольчик»

ст. Тбилисская
2020г.

Содержание:

Глава 1.	
Введение:	3
Глава 2. Основная часть. Творческое.	
2.1. История выпечки	5
2.2. Виды выпечки	
2.3. Способы и технология приготовления.....	6
2.4. Оформление и сервировка стола	7
2.5. Кулинарный альбом участника проекта «Первый опыт щедрой, гостеприимной, доброй и заботливой хозяйки».....	8
Заключение	9
Библиографический список	

Глава 1. Введение.

Что такое для человека семья? Слово, которое понятно всем, оно с первых мгновений жизни рядом с нами. Семья – это дом, папа, мама, близкие люди. Это общие заботы, радости и дела. Это любовь и счастье.

Слово «счастье» своим появлением обязано хлебу. Дело в том, что в глубокой древности, когда кто – то рождался в семье, по обычаю пекли хлеб. В дом приглашали гостей и хлеб делили на части. Новорождённому тоже выделяли свою долю, часть. Считалось, что с этого момента он живёт «с частью» жизненных благ. Так произошло слово «счастье».

Изменяется жизнь, переименовуются ценности, а хлеб – батюшка, хлеб – кормилец остаются самой большой ценностью. Люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлебом встречали дорогих гостей и в дорогу давали краюшку хлеба. Традиции гостеприимства встречи гостей домашней выпечкой, к сожалению, утрачено в последнее время.

Любви и уважению к хлебу нас учит с детства, прививая эту любовь и в семье, и в детском саду. И это воспитание, прошедшее через непосредственно наше участие, наш труд, станет более ценным и привлекательным.

Я считаю что все кто участвовал в проекте ощутил теплоту, радость и доброту, подарил все это окружающим и стал от этого счастлив сам.

В детском саду мы любим праздники, на которые приглашаем гостей читаем стихи, поем песни, угощаемся сладостями и все это доставляет всем радость и счастье. Порадовать всех и сделать праздник неповторимым мы решили с девочками приготовив сюрприз для мальчиков на праздник к 23 февраля, а затем и мальчики приготовили сюрприз для девочек к 8 марта, с того все и началось. Мы заинтересовались приготовлением домашней выпечки. В этом нам помогла Наталья Михайловна.

Домашняя выпечка всегда имеет свой неповторимый вид. Она привлекает внимание, очень ароматно пахнет и очень красиво выглядит за уютным домашним столом в кругу семьи и в детском саду, так как основной ингредиент – это любовь к своим родным и близким.

Предварительная работа:

- Сбор информации о народных традициях.
- Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видеоматериал, предметы быта.
- Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.

Цель проекта: познание и изучение искусства приготовления кондитерских и хлебо-булочных изделий русской направленности.

Начиная проект, передо мной стояли определённые задачи:

- 1.изучить историю возникновения хлеба;
2. познакомиться со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
- 3.расширить знания о значении выпечки в жизни человека, и его изготовлении;
4. научится сервировки и этикету чаепития.

Методы исследования:

- сбор информации;
- беседы;

- наблюдения;
- опытно – экспериментальная деятельность;
- анализ.

Предполагаемый результат:

- Познакомиться с традициями и обрядами на Руси;
- Освоить технологию выпечки пирогов;
- Развивать эстетический и художественный вкус, творческие способности, фантазию и наблюдательность.
- Воспитывать интерес к самостоятельному творчеству.
- Оценить проделанную работу.

Продукт проектной деятельности: Кулинарный альбом участника проекта «Первый опыт щедрой, гостеприимной, доброй и заботливой хозяйки»

Глава 2. Основная часть.

2.1. Историческая справка

Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Эти подлинно национальные изделия дошли до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния.

Пироги почитались в России порой выше хлеба. Недаром русские пословицы гласят: «Не красна изба углами, а красна пирогами», «Красно гумно стогами, а стол – пирогами». Наличие пирога на русском столе, говорило прежде всего о благосостоянии семьи, о ее достатке. Пироги готовились и употреблялись на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. При этом каждому празднеству соответствовал особый вид пирогов, отсюда разнообразие русских пирогов, как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу.

Упоминание о пирогах неразрывно связано и с народным весенним гуляньем - Масленицей. К Масленице выпекался символический пирог - «лира с жаворонками», это было гимном весне. В центральных и северных областях России к престольному празднику Маковею, который отмечался 14 августа, непременно были пироги. Маковая начинка была обязательной для пирогов. На Спас пекли яблочные пироги. К окончанию уборочной страды выпекали каравай с колосьями, который укладывали на расшитый рушник. Празднование сопровождалось звонкими обрядовыми песнями.

Пироги были всегда неотъемлемой частью русского застолья. И в этом нет ничего удивительного, скорее - явление это естественное и закономерное, так как главный производимый продукт - зерно, продукты его переработки. А из муки, каких только удивительных изделий не сотворил изобретательный, способный на выдумки талантливый народ! И тут пекари проявляли не меньшее искусство, чем Левша, подковавший блоху. Казалось бы, зачем вкладывать драгоценное время в изделие, «жизнь» которого недолговечна: испек - съел. Но для россиянина пирог - не просто вкусная и сытная еда, это повод для общения, встреч с близкими и друзьями, душевный праздник. Пироги - символ гостеприимства, радушия и доброжелательности.

Испокон веков у россиян было принято потчевать гостей пирогами. Пирог - праздничный хлеб. Название это происходит от древнерусского слова «пир» - праздник, торжество. А ко всякому торжественному случаю выпекался свой пирог.

2.2. Виды выпечки.

Виды теста и выпечки из него имеют обширный ассортимент. К видам выпечки относятся: пироги и пирожки;

торты;

пончики;

кексы;

слойки и сочники;

пряники и вафли;

сочники и куличи;

плюшки;

печенье;

блинчики и другое.

На предстоящие праздники мы с Натальей Михайловной решили выбрать: торт, печенье, блинчики, и изделия из дрожжевого теста.

Самой популярной получилась выпечка с использованием дрожжей. Всякое изделие, в котором имеется хоть немного дрожжей, автоматически становится дрожжевым изделием. Неважно, какие ингредиенты добавлялись еще в процессе замеса теста. Дрожжевым может быть всем знакомый обычный хлеб. Сдобные булочки и ватрушки с творогом тоже

относятся к этой категории. Даже блины, замешанные из блинного теста, станут дрожжевыми, когда мы добавим в тесто этот элемент.

2.3. Способы и технология приготовления

Способами и секретами приготовления наших кулинарных блюд поделилась Наталья Михайловна. Мы вместе с родителями принесли продукты для очередной выпечки. Но так как еще не все дети нашей группы из читают, Наталья Михайловна сделала фото и мы, рассматривая наш альбом можем точно сказать что необходимо для приготовления наших изделий.

Торт «Танк»

Ингредиенты: Печенье — 800 Грамм Сгущенка — 1 Банка Грамм Сахар — 1 Стакан Масло сливочное — 200 Грамм Какао — 3 ст. ложки Молоко — 1 Стакан Шоколад — 50 Грамм (для украшения)

Как приготовить Торт «Танк». В начале выкладываем печенье в форме танка. Вы можете включить фантазию и смоделировать свой собственный танк, все в ваших руках. Теперь займемся кремом. Смешиваем в миске сгущенку и сливочным маслом, взбиваем все. Теперь нам необходимо отложить часть крема для украшения танка, а в оставшуюся массу добавить какао, перемешать. Далее мы должны сделать нашу модель танка более мягкой, для этого обмакиваем каждое печенье в нашем танке в молоке и возвращаем на место. Сверху выкладываем приготовленный крем и распределяем его равномерно со всех сторон. То же самое повторяем с остальными слоями печенья. Теперь приступаем к башне, ее так же обмакиваем в молоке и смазываем кремом. Теперь делаем дуло из вафельной трубочки и посыпает танк тертым шоколадом. При желании можно сделать надписи кремом, который мы оставили для украшения. Готовый танк отправляем на несколько часов в холодильник.

Песочное тесто

Песочное тесто очень часто используется при приготовлении сладостей, оно получается нежным, рыхлым и мягким. Ингредиенты: 500 г пшеничной муки; 400 г сливочного масла; 200 г сахара; 10 г ванилина.

Масло натираем на крупной терке, смешиваем с мукой, сахаром и ванилином. Перетираем все ингредиенты в труху руками, а уже затем соединяем их между собой создавая плотную и единую консистенцию. Можно добавить ложку воды. Перекладываем тесто в миску, накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 30 минут.

«Блины тонкие»

Ингредиенты: Молоко (тёплое) — 0,5 л, крахмал картофельный (без горки) — 4 ст. л, мука пшеничная / мука (с горкой, просеянной) — 4 ст. л. яйцо куриное (если маленькие, то +1) — 4 шт соль — по вкусу, сахар (если сладкие, я кладу 1 ст. ложку) — по вкусу ванилин — по вкусу, масло растительное — 2-3 ст. л.

Приготовленное тесто по консистенции должно быть жидким. Только тогда оно будет равномерно распределяться по сковороде, а конечные изделия получатся одинаковой толщины.

Дрожжевое тесто

Дрожжевое тесто готовить очень просто, самое главное дать ему настояться и подняться, именно в этот момент расходятся дрожжи. Ингредиенты: 500 г пшеничной муки; яйцо; 0,5 ч. ложки соли; 1 ч. ложка сахара; 20 г свежих дрожжей; 50 мл растительного масла; 250 мл воды или молока.

В теплой воде или молоке (37 градусов) разведите дрожжи. Когда дрожжи растворятся, добавьте к ним растертое с солью и сахаром яйцо, затем постепенно введите просеянную муку. Замесите однородное тесто, добавьте растительное масло. Месите до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Эластичное не тугое тесто соберите в шар и положите в миску под кухонное полотенце или пищевую пленку. Оставьте в теплом месте на 50 минут или до тех пор, пока тесто не вырастет вдвое. Затем тесто надо обмять и дать подойти еще раз. А уж потом можно готовить!

2.4. Оформление и сервировка стола

Сервировка стола – это своего рода искусство. И как в любом виде искусства, здесь присутствуют определенные правила. Сервировка стола — признак хорошего тона и гостеприимства хозяйки, поэтому очень важно, чтобы накрытый стол радовал не только вкусными блюдами, но и красивыми элементами.

Приглашение на чашку чая никогда не означает просто чай. Это всегда вкусные сладости и душевный разговор в теплой обстановке. Чтобы создать эту атмосферу и сделать встречу с друзьями и родными незабываемой, нужно заранее озаботиться подготовкой чайного стола. Не случайно его сервировка является настоящим искусством, а традиции чаепития имеют многовековую историю в каждой стране мира.

Правильно накрытый стол должен произвести впечатление на гостей и настроить их на праздничный лад. Схема оформления такова: На стол постелить скатерть, которая по тону перекликается с сервизом. Необходимо, чтобы ткань была абсолютно чистой и безупречно отглаженной. Для создания праздничной атмосферы можно украсить края скатерти бантами или лентами. Здесь все во власти хозяйки. Тарелки для десерта следует установить в паре сантиметров от края столешницы. Справа от каждой тарелки положить ложку. Также правее тарелки расположить чайную пару. На блюде при этом оставить ложечку. С левой стороны от тарелки поставить розетку под варенье, еще одну чайную ложку, а также блюдо для косточек. Центр стола можно украсить букетом. Лучше выбрать невысокий сосуд, который не будет никому мешать, и его точно никто не опрокинет. Чай предварительно разлейте чашки и передайте каждому гостю.

Салфетки — один из самых важных аксессуаров на праздничном столе. Существует два основных вида салфеток — тканевые и бумажные. Тканевые салфетки (большие по размеру) обычно предназначены для расположения на коленях гостя (во избежание попадания пищи на одежду). Бумажные же салфетки используются обычно непосредственно для приема пищи, и должны они располагаться в центре стола, так чтобы были доступны каждому. Если стол большой, стоит расположить салфетки в нескольких местах, так чтобы каждый за столом имел прямой доступ к ним. Кстати, салфетки можно размещать на столе как в обычной салфетнице, так и выполняя из них оригинальные фигурки..

2.5. Кулинарный альбом участника проекта «Первый опыт щедрой, гостеприимной, доброй и заботливой хозяйки»

В процессе работы проекта стало очевидным что всё большее число людей обращаются к истокам народного творчества, его культуре, традициям и обрядам. Мы наблюдаем растущий интерес к русскому наследию.

Каждый наступающий праздник в нашей группе мы ждали с нетерпением. Готовились к нему по особому с большим волнением и желанием подарить всем счастье. Мы создали и каждый из нас получил кулинарный альбом участника проекта «Первый опыт щедрой, гостеприимной, доброй и заботливой хозяйки» в котором помещены рецепты и сервировка приготовленных нами изделий.

Мы будем щедрыми,
добрыми счастливыми расти.
Достойными для Родины людьми.
Любить родителей и свой дом,
И вспоминая детский сад
Открыв альбом я буду рад.

Заключение.

Работая над проектом, я узнала много интересного. Поставленная цель - достигнута. В результате я узнала, Секреты необыкновенной выпечки пирогов. А что может быть вкуснее домашней выпечки? Аромат пирогов и булочек бесподобен! Пышные, румяные, да так причудливо завитые!!! А так же я хочу, чтобы дети навсегда отказались от различных фаст-фудов и имели крепкое здоровье и были счастливы.

Когда я вырасту, то стану пекарем, Наблюдая, с детства за этим искусством, я мечтаю печь различные изделия. И каждое семейное торжество не обходится без её кулинарных творений. Даже играя в куклы, я «пеку» им пирожки, придумывая разнообразные начинки для них. Секреты необыкновенной выпечки пирогов и булочек передала моя бабушка по наследству моей маме и мне. А в детском саду нас этому научила Наталья Михайловна.

И как только подрастем,

дом запахнет пирогом.

Будем мы вас в гости ждать

и радушно угощать!

Библиографический список:

1. https://img-fotki.yandex.ru/get/49649/155295907.e58/0_19d440_956d3250_XL.jpg
2. [Bread-food-wheat-spikelets_1366x768 \(1\).jpg](#)
3. [c1935c47a9415deba691b08e9f9302db.jpg](#)
4. [t-2.jpg](#).