

**Проект «Традиционные блюда  
богатырей Урала»**

**Участники проекта:  
воспитанники  
подготовительной группы  
Воспитатель: Сабанина  
Светлана Леонидовна  
Инструктор по ФК: Русакова  
Екатерина Михайловна**



**ЦЕЛЬ:**

**Ознакомить воспитанников с культурой русского народа, традиционными русскими блюдами, русскими богатырями.**



## **ЗАДАЧИ:**

- Формировать представление о героическом прошлом русских богатырей Урала;**
- Познакомить с произведениями литературы и искусством о русских богатырях;**
- Ознакомить с русскими традиционными блюдами;**
- Развивать умение создавать творческие работы совместно с родителями на тему «Быт Урала»;**
- Осуществление просветительской деятельности в рамках патриотического воспитания среди родителей и окружающих ребёнка взрослых.**

## В ходе проекта дети:

- Знакомятся с культурой русского народа;
- Узнают рецепты традиционных русских блюд;
- Проявляют интерес к старинной посуде Урала;





## Роль родителей в реализации проекта:

- Изготовление макета русской народной печи;
- Подбор иллюстрационного материала по теме;
- Изготовление альбома «Посуда богатырей»;
- Составление альбома «Старинные русские рецепты Урала».

# Теоретическая часть проекта



Ознакомление детей с художественной литературой и картинами  
«Богатыри русской земли»



**Приобщение воспитанников к русской истории через знакомство с рецептами национальных блюд, которыми питались русский богатыри**



**Знакомство детей с бытом уральских богатырей**



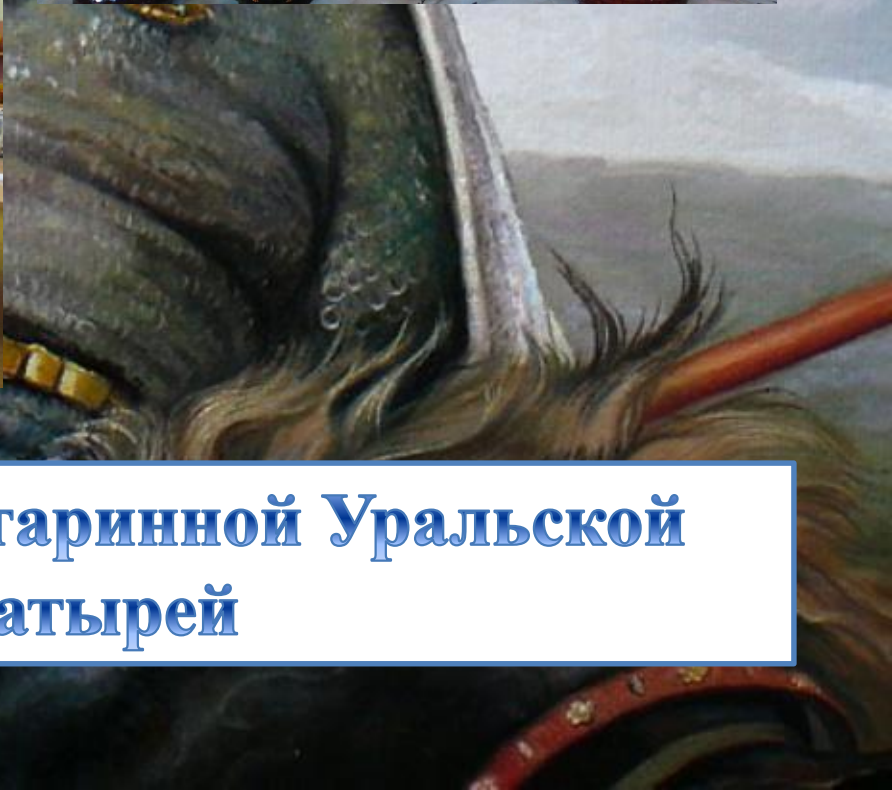
# Практическая часть проекта



Рисование русских богатырей и старинной посуды



**Мастер-класс «Изготовление из соленого теста  
Уральского каравая»**



**Лепка из белой глины старинной Уральской  
посуды богатырей**



**Конструирование из Лего - старинной русской  
избы**

# Блюдо «Гречневая каша с грушей»



- Ингредиенты:**
- гречневая крупа 200г.
  - Молоко 400мл.
  - Сливочное масло 30г.
  - Сахар, соль по вкусу
  - 2 груши

# Процесс приготовления гречневой каши с грушей



1. Отмеряем необходимое количество гречневой крупы.
2. Промываем под холодной водой несколько раз.
3. Перекладываем крупу в кастрюлю, заливаем молоком и доводим до кипения.
4. Варим 15 минут.
5. Добавляем соль, сахар и сливочное масло.
6. Даем содержимому закипеть, выключаем огонь и настаиваем под крышкой 5 минут.
7. Гречневая каша готова. Делим на порции и добавляем очищенную и нарезанную грушу и угощаемся.



# Чаепитие с традиционными национальными блюдами Уральской кухни богатырей



# Заключительная часть проекта

## Показательное мероприятие «Защитники Отечества -2022» Музыкальный номер с перестроением





## Заключительная часть проекта

В ходе работы над проектом «Традиционные блюда богатырей Урала» мы познакомились с произведениями литературы и живописи, прониклись интересом к национальным блюдам Урала. А главное прочувствовали свою причастность к истории русского народа. Дети узнали рецепты традиционных русских блюд, выяснили чем они полезны. Участвовали в приготовлении блюд. И поняли, что древняя русская кухня была самой разнообразной и полезной.