

**Презентация  
творческо-познавательного  
проекта**

**«Семейные рецепты»**

*Пасхальные куличи, пасхи,  
окрашивание яиц*





## Актуальность

*В каждой семье есть свои традиции. И наверняка в каждой семье есть своя кулинарная книга, которая хранит рецепты семейных блюд, передающихся из поколения в поколение. В своей работе мы проводим различные формы вовлечения родителей в воспитании детей. Одной из таких форм работы было создание книги семейных рецептов, где дети совместно родителями, с удовольствием готовили свои любимые блюда и делились рецептами.*

*Семейное творчество сплачивает. У детей повышается уровень доверия к взрослым: раз они доверили мне готовить еду, значит, и я могу на них положиться. Родители же радуются, когда их кроха ведёт себя совсем как большой. Разве не счастье, когда у ребёнка горят глаза, когда он смеётся оттого, что у него всё получается?*

*Но самое приятное — собирать всю семью за столом и поедать приготовленное. Вряд ли малыши откажутся от блюда, которое сам сделал.*







## Цель проекта: создание книги «Семейные рецепты»

**Цель:** *Вовлечение родителей в образовательную деятельность детского сада.*

### **Задачи:**

- *определить значение совместной семейной деятельности по составлению кулинарной книги в развитие взаимопонимания и доверительных отношений между двумя поколениями семьи (мама – дочка);*
- *исследовать кулинарные традиции семьи;*
- *способствовать сотворчеству родителя и ребенка.*



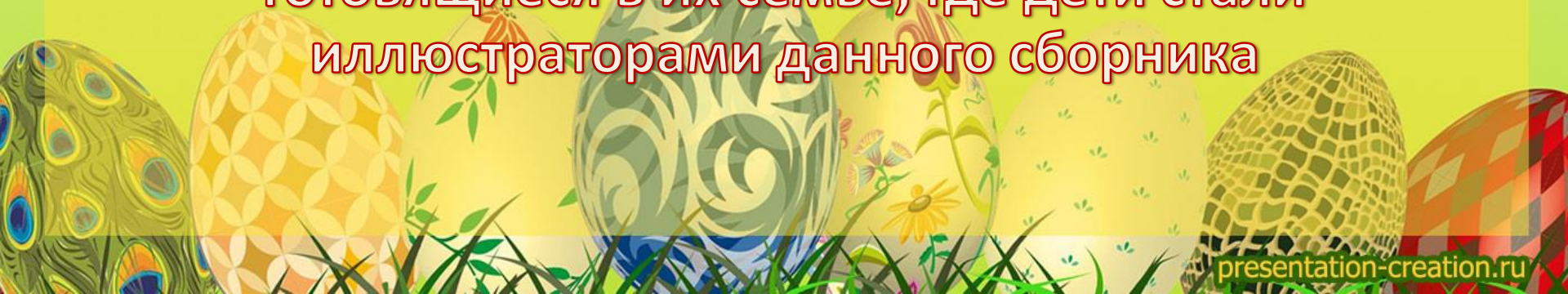


**Традиционные пасхальные угощения,  
которые символизируют новую жизнь,  
возрождение.**

**Куличи** - сдобный хлеб с изюмом и цукатами, с которого начинается торжественная трапеза после сорокадневного поста.

**Пасха** - изготавливается из сладкого творога, в форме усеченной пирамиды, в которой свершилось чудо Христова Воскрешенья.

**Представление книги « Семейные рецепты » в  
котором родители совместно с детьми  
предложили быстрые и вкусные рецепты,  
готовящиеся в их семье, где дети стали  
иллюстраторами данного сборника**







## Рецепт окрашивание

### пасхальных яиц

#### Ингредиенты:

луковая шелуха — 5  
горстей (80–100 г).

вода — 2,5 литра.

куриные яйца — 10–  
15 шт.

соль — 2 ч. л.

растительное масло  
— 2 ст. л.







### "Куличи"

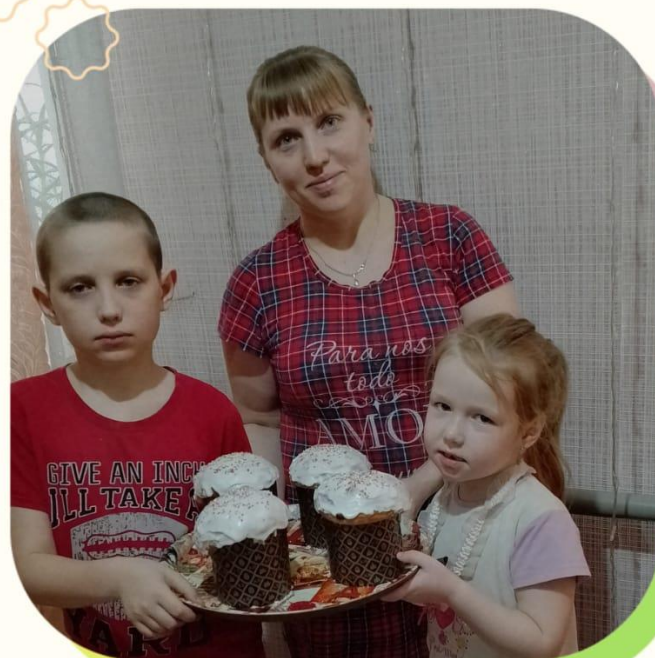
#### Тесто:

4 ст. муки, 3 яйца, 100 гр. слив. масла, 1 ст. сахара, 1 ст. молока, 50гр. сырых дрожжей, соль по вкусу. Дрожжи развести в теплом молоке. Добавить яйца, растопленное сливочное масло, сахар, соль, муку. Можно добавить изюм или цукаты по вкусу. Тесто выложить сразу в формы. Поставить на 3-4 часа в теплое место. Выпекать при температуре 170-180° 40-60 минут. Готовность проверяем деревянной палочкой.

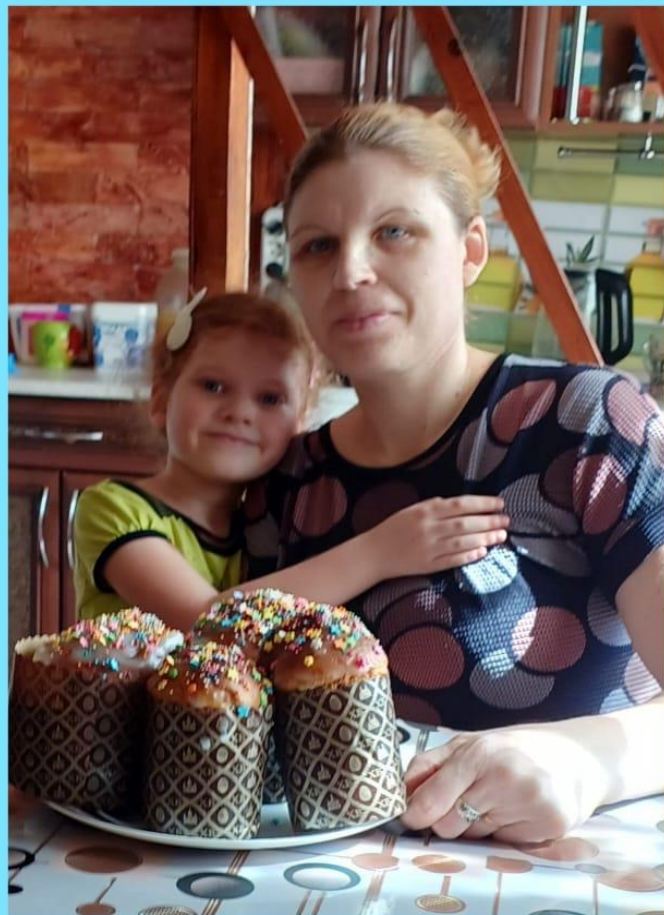
#### Глазурь:

3-4 белка взбить, добавить 8 ст. л. сахара, взбивать до густых пиков. Сверху украшаем по желанию. Приятного аппетита.

22:43







Мука - 4 стакана  
Молоко - 350 мл  
Яйца - 5 штук  
Сахар - 300 грамм  
Сек лимонный - 1 ч.л.  
Фрукты свежие - 40 гр  
Масло сливочное - 1 пач.  
Мука и ванилин - по вкусу  
Плеско молоко и фрукты лимон-  
ный и оставили на 30 мин.  
Развели яйца и сахар, ванилин.  
Вспенивали масло и во это  
добавили к молоку с фрукто-  
вым лимонным маслом все и  
замесили тесто полностью  
добавив муку и замесили  
тесто добавив яйца и дали  
посесть в теплом месте 2 часа.  
Затем разделили тесто по  
порциям и выпекали до  
золотистости.







## Ингредиенты для «Булочки с йогуртом»

*Мука - 3 стакана*

*Дрожжи - 7 г*

*Сахар - 2 ст.л.*

*Яйцо - 1 шт.*

*Соль - 1 ч.л.*

*Масло сливочное - 50 г*

*Молоко - 1/2 стакана*

*Йогурт - 1/2 стакана*



# Булочки с йогуртом





# Ингредиенты для Пасхального кулича

Мука 300-350гр  
Разрыхлитель 1,5 ст.л  
Соль 1ст.л  
Сахар песок- 4ст.л, перемешиваем  
Сделать углубление в чаше  
с содержимым, в углубление  
2 яйца, перемешиваем  
Молоко 1,5 стакана  
Масло сливочное 100 гр растопить  
и туда (всё взбить)  
залить в формы, формы у  
меня были такие что не нужно  
смазывать  
Выпекать 20-30 мин на 190  
градусов

Бизе  
100гр белка  
170гр сахар, на водяной бане  
до растворения, венчиком до  
взбивать 7-12 минут

18:01







## *Пасхальный кулич*

*Ингредиенты:*

*Мука - 450-500 г*

*Кефир - 320 мл*

*Вода (молоко) - 50 мл*

*Сахар - 150 г*

*Соль - щепотка*

*Сливочное масло – 70 гр.*

*Дрожжи сухие - 6 г*

*Яйца - 2 шт.*

*Цукаты - 150 г.*







## Рецепт тесто для пирожков

*Ингредиенты:*

*дрожжи - 1/2  
маленькой пачки.*

*сахар — 3 ст.л.*

*яйца — 2 шт.*

*соль — 1 ч.л.*

*теплая вода — 400 мл.*

*растительное масло  
— 80 мл.*

*мука — 500 гр.*







## Пасхальные булочки с изюмом из дрожжевого теста

### Ингредиенты:

Мука пшеничная  
— 500 гр.

Маргарин для  
выпечки — 120 гр.

Дрожжи 30 гр.

Яйца — 2 шт.

Молоко — 250 мл.

Соль щепотка

Сахар — 150 гр.

Изюм — 100 гр.

Кунжут для  
украшения







## Достигнутые результаты

*Для ребёнка знакомство с окружающей действительностью начинается со знакомства со всем тем, чем живёт его семья.*

*В процессе проведения исследования все участники нашего проекта (обучающиеся и их родители) пришли к осознанию того, что кухня является частью нашей культуры, нашей истории. Именно поэтому, исследуя жизнь народа нашей страны, нельзя не изучить его кухню, ибо в ней отражается история, быт и нравы народа.*

*Этот проект стал полезен и самим ребятам в их интеллектуальном развитии.*

*Используя совместные (родители и дети) формы в реализации проекта, можно сказать, что все они позволили не только сделать теоретический материал интересным, но и занимательным и полезным для всех участников нашего проекта.*