


Презентация творческого проекта по теме: «*Чем питались наши предки*»

A still life photograph of a bowl of mushroom soup. The bowl is white with a red-to-white gradient and is filled with a dark brown soup containing sliced mushrooms and a sprig of green parsley. To the left of the bowl is a wooden spoon with a dark handle. In front of the bowl is a pile of shredded yellow cheese. To the right of the bowl are several whole potatoes, a large orange carrot, and several sliced mushrooms. The entire scene is set on a light-colored, patterned fabric surface against a warm, golden-brown background.

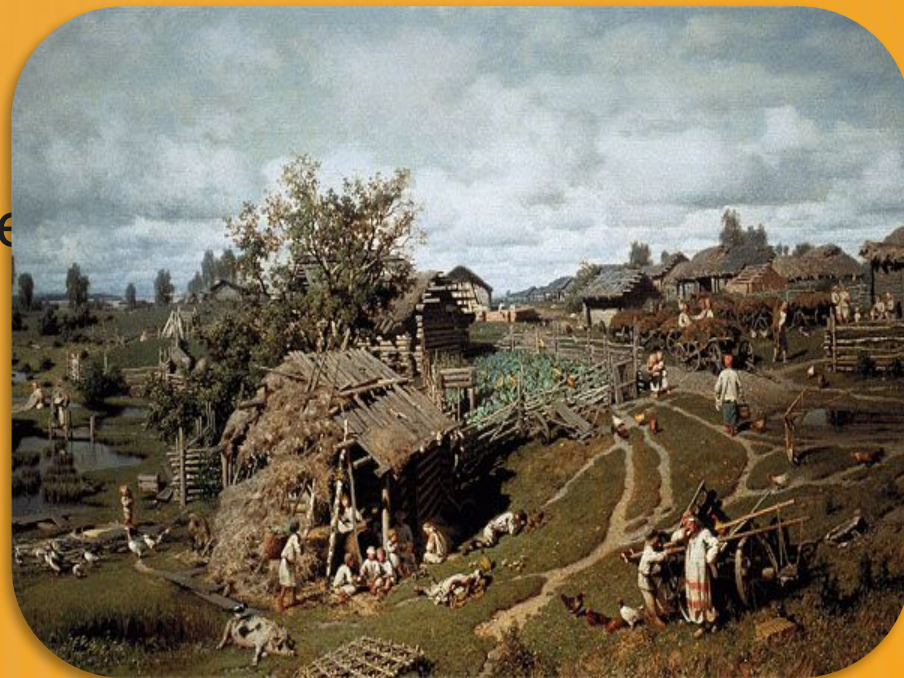
Выполнила:
учащаяся 4 «А» класса
Русакова Арина
Руководитель:
учитель начальных
классов
Григорьева Л.Т.

ПРОБЛЕМА

- На уроках окружающего
- мира мы начали изучать,
- как жили восточные славяне
- как они выглядели,
- как работали, что ели,
- во что верили.

□ АКТУАЛЬНОСТЬ

- Я хотела бы узнать больше о том, что и как ели наши предки. Все чаще мы слышим о том, что пища бывает натуральная и ненатуральная. На упаковках видим различные химические добавки. Полезны ли они? И я задумалась, а что же будут есть люди в будущем?



ПРОБЛЕМНЫЕ ВОПРОСЫ

- ▣ **1. Натуральные продукты полезнее искусственных?**
- ▣ **2. Почему продолжительность жизни сейчас больше, чем раньше?**
- ▣ **3. Правильно ли питаются люди сейчас?**
- ▣ **4. Что же мы будем есть в**

НАРОДНАЯ МУДРОСТЬ

- Русский народ всегда кормился от своих трудов, поэтому появилась народная пословица «**Что потопаешь, то и полопаешь**».

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

- расширить и углубить свои знания по вопросу истории русской (к XIX – XX в.в.), современной кухни и предположить чем будут питаться люди в будущем.***

ЗАДАЧИ

- ▣ - изучить традиции приготовления и разнообразия русского национального стола, способы приготовления пищи в конце XIX-XX вв;
- ▣ - сравнить основные продукты питания прошлого и особенности современной пищи;
- ▣ - представить, чем мы будем питаться через 20-50 лет;
- ▣ - сделать вывод о полезности употребляемой пищи в разное историческое время;

ЭТАПЫ РАБОТЫ НАД ПРОЕКТОМ

- ▣ **1 этап.** Выбор темы и вопросов для исследования
- ▣ **2 этап.** Составление плана работы над творческим проектом:
 - ▣ - поиск необходимой информации в библиотеке, Интернете, у бабушки и мамы
 - ▣ - обобщение собранного материала
 - ▣ - написание и оформление работы
 - ▣ - создание презентации к проекту
- ▣ **3 этап.** Защита творческого проекта перед одноклассниками и на школьной научно-практической конференции
- ▣ **4 этап.** Подведение итогов работы над проектом (в классе):
 - ▣ - удалось ли достигнуть поставленной цели?
 - ▣ - чему научилась?
 - ▣ - какие трудности встретились в работе над проектом?
 - ▣ - что заинтересовало?
 - ▣ - будет ли продолжена работа?.

ПЛАН ТВОРЧЕСКОГО ПРОЕКТА

- 1. Вступление. Почему я выбрала эту тему для исследования.
- 2. **«Чем питались наши предки»:**
 - - Русский стол в конце 19 - начале 20 века.
 - - Еда в 20 веке и в наше время.
 - - Пища ближайшего будущего.
- 3. Заключение. Что нового я узнала, чему научилась.
- 4. Литература
- Использование ИКТ в презентации творческого проекта.

ПОСЛОВИЦУ О ЕДЕ

- Кратко чем питались, сколько раз, где (и в поле, и дома, и в гостях)

БЛЮДА РУССКОГО СТОЛА В КОНЦЕ 19 – НАЧАЛЕ 20 ВЕКА



ХЛЕБЕЦ РЖАНОЙ - ОТЕЦ НАШ РОДНОЙ



Я люблю ржаной хлеб из цельной муки

похлё-
бка

щи

ботвинья

соля-
нка

**Виды русских
супов**

уха

окрош-
ка

тюря

рассоль-
ник

ΚΡΑΤΚΟ Ο ΣΥΠΑΧ

ЕШЬ ЩИ - БУДЕТ ШЕЯ БЕЛА, ГОЛОВА КУДРЕВАТА



Щи в русскую печь ставили в чугунке, на ухвате, подкладывая под ухват капок. У нас в Сычевке ещё готовят пищу в русской печи.



Тюря с
простоквашей ←

Ботвинья →



«СУП ДА КАША – ПИЩА НАША» – ГОВОРИЛИ НАШИ ПРЕДКИ

- Кратко о вторых блюдах

гречневая

пшеничная

ржаная

*Русские
каши*

полба

перловая

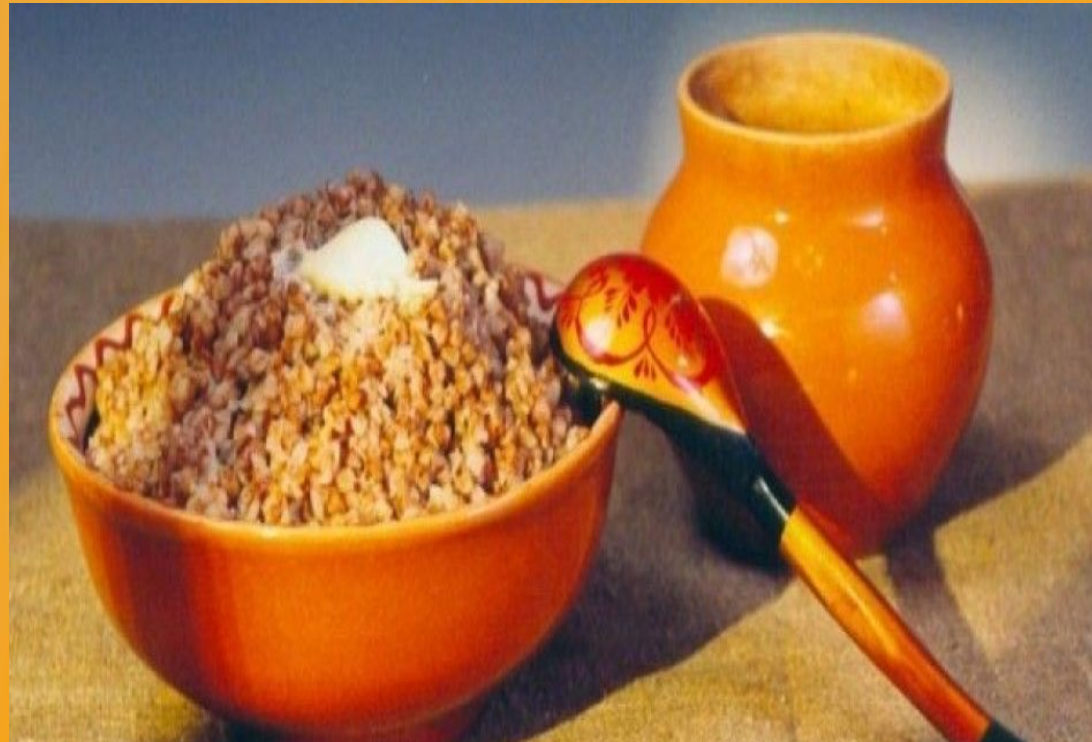
овсяная



**Перловая
каша с
грибами**



**Овсяная
каша**





Гречневая каша - матушка наша. Её ели и с молоком, и с маслом. А в голодный год и с водичкой родниковой.

ПОЛЕЗНАЕ НАПИТКИ

- Что пили раньше и что сейчас
- А сейчас мы любим кока-колу, фанту, пепси...





← Квас из сухарей. Его любят
сейчас. Мама всегда его
делает на хлебных корочках

Торговля
сбитнем
Сбитень —
напиток на
основе меда.
Сегодня его
нет.



88



Торговец сбитнем

Продажа кваса и морса в Москве в начале 20 века



РУССКАЯ ПЕЧЬ





Русская печь топится дровами: дым и копоть попадали в дом. Печи регулярно белили.

Сейчас в наши дома пришел газ. Газовая плита: чисто, быстро и аккуратно

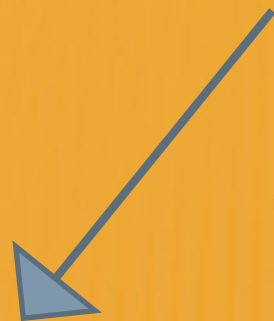


СОВРЕМЕННАЯ РОССИЙСКАЯ КУХНЯ

- Прошло время. Нас стало больше. Мы стали много путешествовать. И из разных мест привозим новые рецепты.
- Россия- многонациональная страна. И на нашем столе появились блюда северных народов (ханты, манси) и южных народов (узбеков, грузин) Эти натуральные продукты пополнили рацион современного русского народа



← Плов
Пельмени
шашлык





Мы поропимся. Нам надо многое успеть. Так появились полуфабрикаты. Их производят на заводах. Блинчики с мясом замороженные

И котлетки из магазинного холодильника. Сколько времени они там хранились?





Заливаем
кипятком и.....





← Появились как и на Западе кафе быстрого питания «Макдоналдс»

Обычный набор посетителя →



ОСТОРОЖНО
ЕДА!!!





**Газированные
напитки приносят
вред здоровью!!!**



СОСИСКИ

**Внимательно посмотри
на этикетку: из чего
они сделаны?**



**А вкусная
КОЛБАСКА?** →

КУРИЦА ГРИЛЬ

Она готовится под воздействием
микроволнового излучения

Для придания цвета и аромата
используют химические добавки и
красители.

Так полезно ли это?

Здоровая еда

Ассорти "Жу-Жу"

из насекомых
в собственном соку



УПАКОВКА ПОД ВАКУУМОМ

Продукты
из мяса



Мясо из насекомых это для гурманов...



Как ты считаешь, может ли банан быть со вкусом клубники?

А ТЕПЕРЬ СДЕЛАЕМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ВЫВОДЫ

- 1. Мы стараемся сохранить традиции русского натурального питания
- 2. Развитие общества идет вперед. Растет количество населения на планете. Люди изобретают не только машины, но и новые продукты питания чтобы всех накормить
- 3. Эти продукты не всегда полезны. Но они красиво упакованы и вкусно пахнут.
- 4. Запретный плод сладок.

ПУТЕШЕСТВИЕ В НЕДАЛЕКОЕ БУДУЩЕЕ

- Питание космонавтов
- Что, из чего, как, когда будем питаться



**ПРИНТЕР
ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЕДЫ В
БУДУЩЕМ**

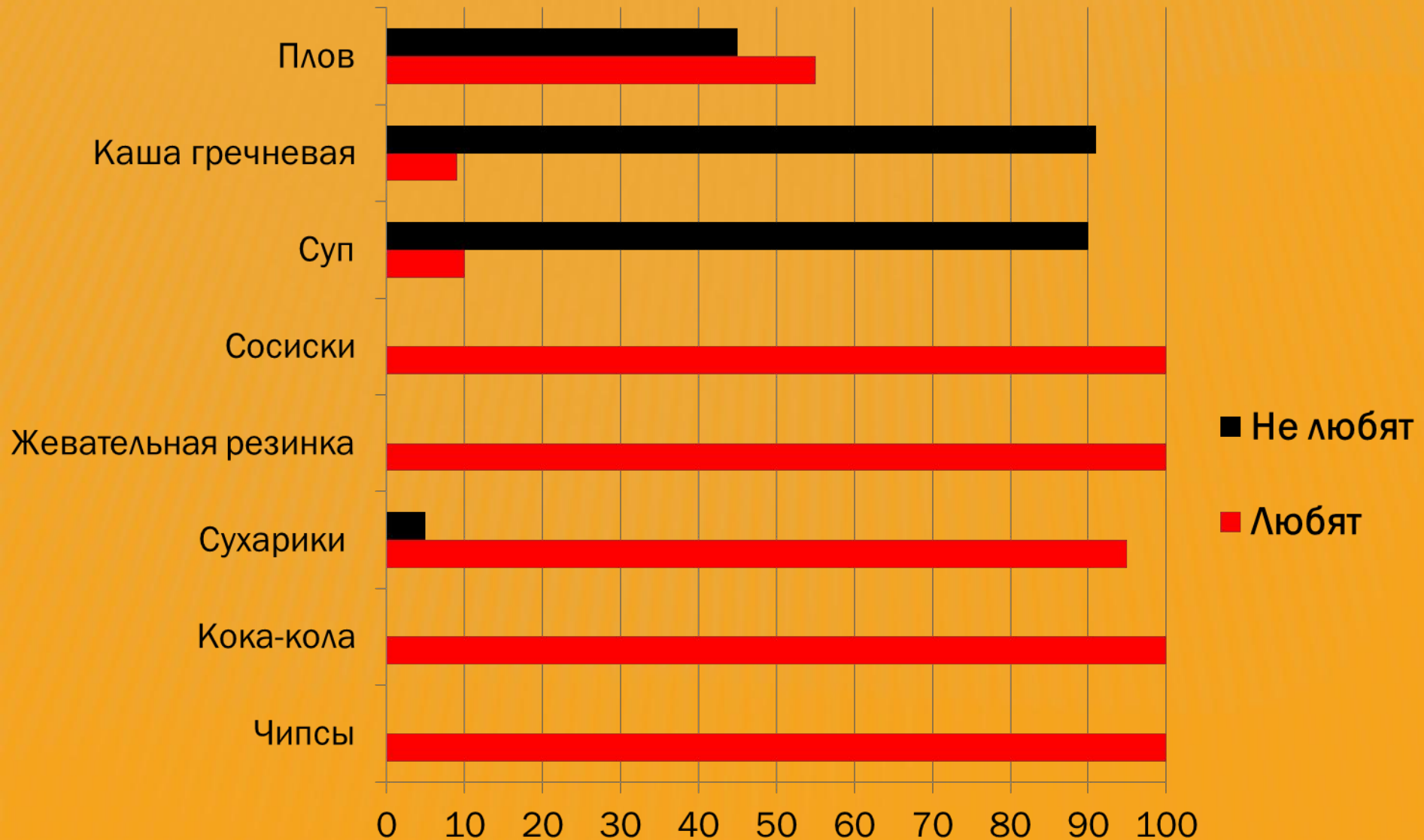
ЧЕЛОВЕК БУДУЩЕГО ВДЫХАЕТ ПИЦЦУ



ИТОГ МОЕГО ИССЛЕДОВАНИЯ

- Узнала
- Научилась
- Выявила
- пофантазировала
- Спросила у ребят (Что, где, когда провели)
и дать таблицу

Результаты анкетирования учеников 4 «А» класса



КАКИМИ ИСТОЧНИКАМИ ИНФОРМАЦИИ ПОЛЬЗОВАЛАСЬ

- Беседы с одноклассниками
- Приготовление обеда с мамой и бабушкой из принесенных папой продуктов
- Прочитала книгу «О вкусной и полезной пище» автор издание
- Интернет
- библиотека

**Совет от Арины.
КУШАЙТЕ ПОЛЕЗНУЮ
ПИЦЦУ!!!**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!