

к	а	ф	т	а	н
о	б	е	р	е	г
р	у	б	а	х	а
	л	а	п	т	и
	к	р	е	с	т
		и	з	б	а
п	л	а	т	о	к

# РУССКАЯ ТРАПЕЗА



# ЦЕЛИ УРОКА

- МЫ ПОЗНАКОМИМСЯ...
- МЫ УЗНАЕМ...
- МЫ БУДЕМ УЧИТЬСЯ...



Я от бабушки ушёл,  
Я от дедушки ушёл...



# КОЛОБКИ



[www.vkus-kus.ru](http://www.vkus-kus.ru)

Вкус-Кус кулинария



# Третьяковская галерея в Москве





# Картина Ильи Ивановича Машкова «Снедь московская: хлебы»



# **ПРОЕКТ «ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА»**

**Исследование проводили:**

Жукова Анастасия,

Леонтьева Дарина

БЕРЁМ МОЛОКО, ДРОЖЖИ, ЯЙЦА, САХАР,  
СОЛЬ, МУКУ И ЗАМЕШИВАЕМ ТЕСТО



ПОМЕЩАЕМ ТЕСТО В СПЕЦИАЛЬНУЮ  
МАШИНУ, ГДЕ ОНО БУДЕТ ПОДХОДИТЬ



# ВЫКЛАДЫВАЕМ ТЕСТО ДЛЯ РАБОТЫ



# РАСКАТЫВАЕМ ТЕСТО И ДЕЛАЕМ ТРИ КОЛБАСКИ



ПОЛУЧИЛАСЬ ХЛЕБНАЯ КОСИЧКА, КОТОРУЮ  
СТАВИМ В ДУХОВКУ

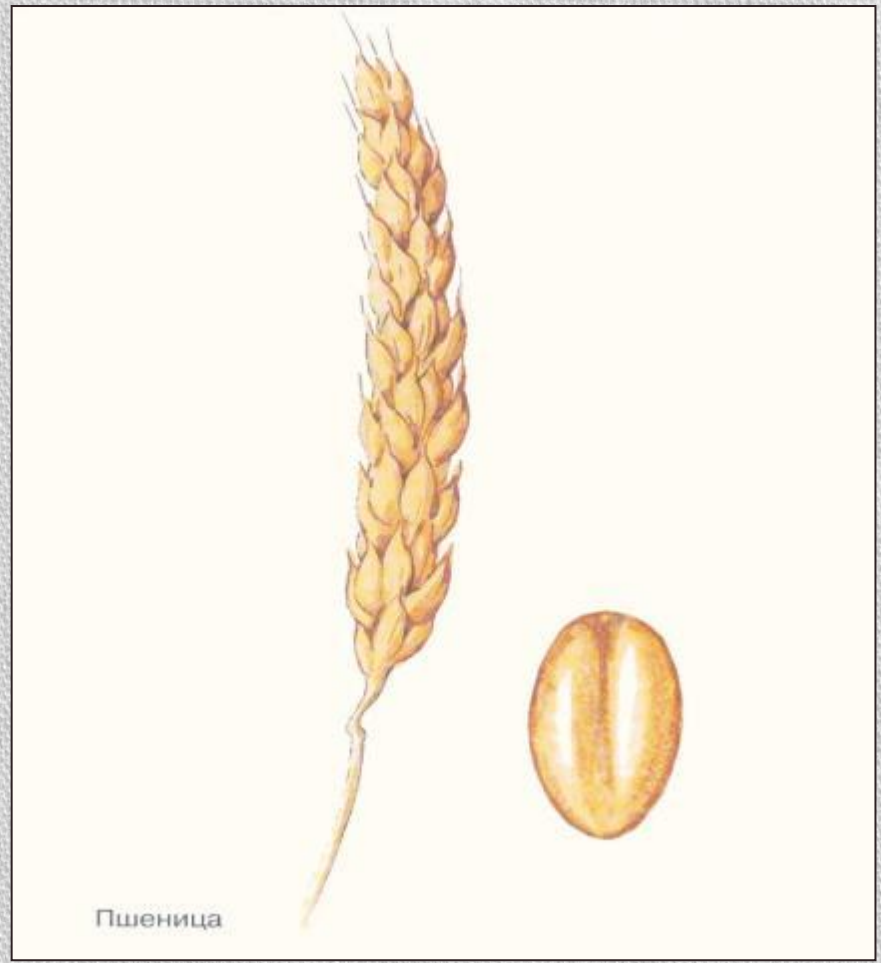


# АРОМАТНЫЙ ХЛЕБ ГОТОВ





«Буду служить тебе славно,  
Усердно и очень исправно,  
В год за три щелчка тебе по лбу,  
Есть же мне давай варёную полбу».





# КАША ГРЕЧНЕВАЯ



Гречневая крупа



# КАША ОВСЯНАЯ



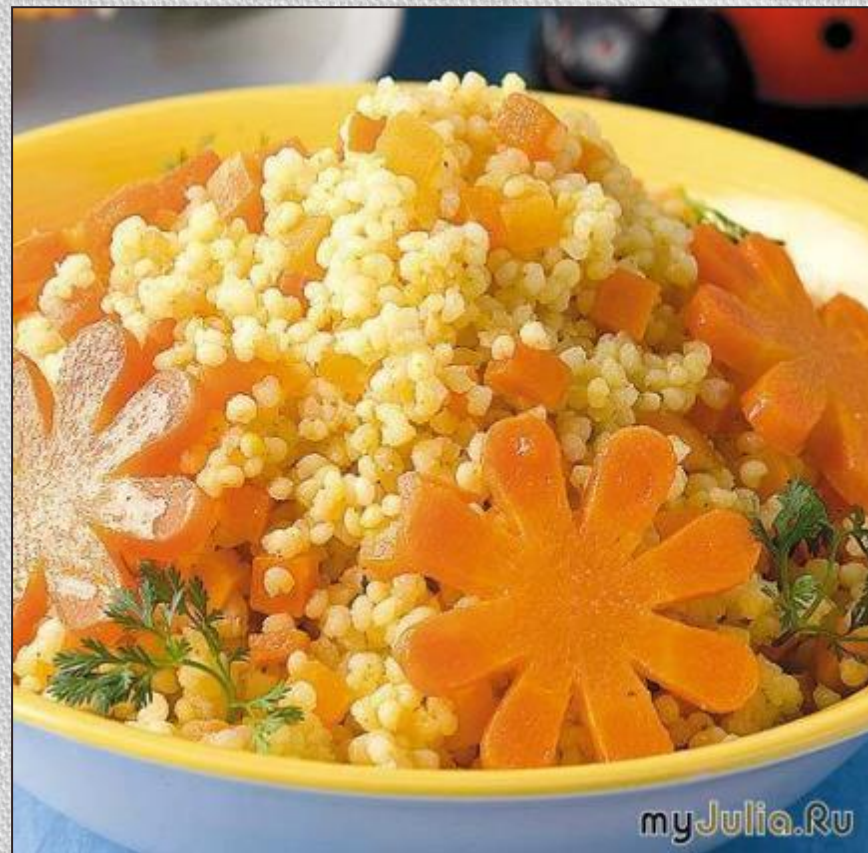
Овсяные зерна



Овсяные хлопья (геркулес)



# КАША ПШЁННАЯ



# ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ «ЛЮБИМАЯ КАША»

Подготовила: Башкирева Анна



**Беру кастрюлю, молоко, пшено, изюм,  
соль.**



Наливаю молоко в кастрюлю и довожу до кипения.





**Засыпаю в закипевшее молоко пшено и соль.**



Добавляю три горсти изюма.



**Варю кашу до готовности.**



**Накладываю кашу в тарелку, добавляю  
кусочек сливочного масла и ем.**



# ЛОЖКА



# ЗАДАНИЯ ПО ГРУППАМ

- **1 группа** – с. 77-78 работа со статьёй «Хлеб да вода – крестьянская еда»
- **2 группа** – с. 81-82 работа со статьёй «Богатый дом – обильная еда»
- **3 группа** – выполняет задание на с. 79, используя толковый словарь, рабочая тетрадь с. 16 №34



# ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- работа по учебнику с. 77-78, с. 81-82
- составить рассказ о блюдах русской кухни
- оформить страницу к книге «Русская кухня: традиции и обычаи» (по желанию)