

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

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



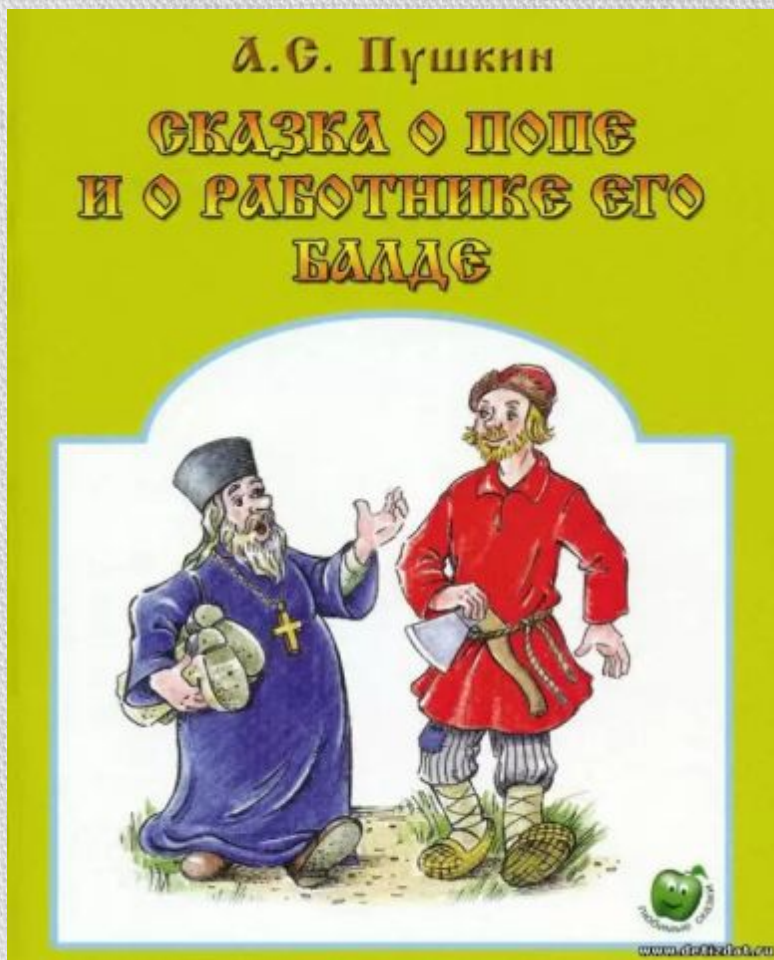
ПОЛУЧИЛАСЬ ХЛЕБНАЯ КОСИЧКА, КОТОРУЮ
СТАВИМ В ДУХОВКУ



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



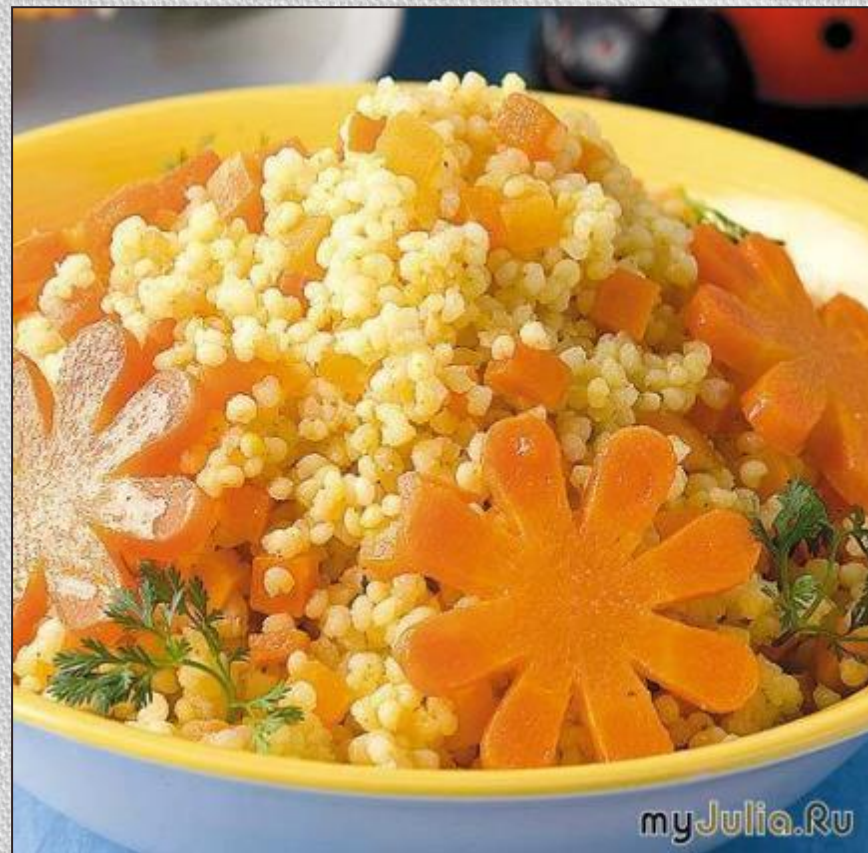
Овсяные зерна



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)