

— проект —

Красна изба не углами, а пирогами

Над проектом работали учащиеся 1д класса
МБОУ «СШ №43»
Зыкова Мария
Тимошенко Богдан

Закон русского гостеприимства

- Радужно встретить
- Накормить
- В баньке помыть
- Развеселить



АНКЕТА И РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ

Дорогой друг!

Предлагаем тебе поучаствовать в анкетировании

№	Вопросы
1	Часто ли пекут пироги, пирожки в вашем доме? А) Да Б) Нет
2	Угощают ли вас домашними пирогами в гостях? А) Да Б) Нет
3	Любите ли вы домашнюю выпечку? А) Да Б) Нет
4	Часто ли в вашей семье употребляют фастфуд и полуфабрикаты? А) Да Б) Нет

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРОЕКТА

Цель: Знакомство с обычаями и традициями русского народа.

Задачи:

1. Познакомиться с историей появления пирогов на Руси.
2. Раскрыть «тайны» выпечки изделий из теста.
3. Пополнить знания учащихся о правилах подачи пирогов на стол.
4. Привлечь к участию в проекте школьников класса и их родителей.

ВЫСТУПЛЕНИЕ ПЕРЕД ГОСТЯМИ И ЧЛЕНАМИ ЖЮРИ



ПРАЗДНИК «КРАСНА ИЗБА НЕ УГЛАМИ, А ПИРОГАМИ»



ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ ВЫПЕЧКИ В МАГАЗИНЕ «КАРУСЕЛЬ»



ПИРОГИ ПЕЧЕМ МЫ САМИ



Рецепт нашего пирога

100 г – дрожжей; 0,5 л – молока; 1 ч.л. – соли; 4 ст.л. – сахарного песка; 2 – яйца; 1 пачка – маргарина; ½ п – ванилина; 3 банки по 0,5 – муки. 30 минут месить и на 30 минут поставить в холодильник, затем тесто можно разделять и печь пироги.

Начинка из замороженных ягод черники с добавлением сахарного песка.

СОВЕТЫ


Пирогам из дрожжевого теста дают всегда после приготовления слегка подняться на листе (выстоять 15 – 20 мин), а затем смазывают желтком или маслом и тотчас же ставят в печь. Пироги из масляного, слоёного теста сразу после формования выносят вместе с листом на холод примерно на 10 – 15 мин, после чего смазывают и ставят в духовку.

Время выпечки пирогов обычно зависит от их размеров и толщины начинки. Крупные пироги, особенно кулебяки и пироги с рыбой, выпекают в течение 1 ч, небольшие – 20 – 30 мин. Чтобы проверить, испёкся ли закрытый пирог, его надо проткнуть спичкой: если тесто к ней не прилипает – пирог готов.. Готовый пирог из духовки перекадывают на блюдо, подложив снизу бумагу, смазывают сверху сливочным маслом и закрывают полотняным полотенцем. Есть пироги можно через 15 – 20 мин после выемки из печи. Не рекомендуется оставлять их на третьи сутки, поскольку вкус резко ухудшается. В этом случае можно обновить пироги, прогрев на слабом огне в духовке в течение 5 – 6 мин.

ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРОКИ О ПИРОГАХ



- Ешь пирог с грибами да держи язык за зубами.
- Без блина не масленица - без пирога не именинник.
- Улица красна домами, а стол пирогами.
- Где кисель, там и сел, где пирог, тут и лег.
- Пироги ешь - хозяйку тешь.
- В пирог все завернешь.



Любите Россию,
любите Родину,
храните и чтите
традиции русского
народа – народа
гостеприимного и
хлебосольного.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

