

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Богородская школа № 8»**

Проект «В гостях у «Сказки»

Выполнили

**учащиеся 8а класса МКОУ
«Богородская школа № 8»**

Руководители

Белова Г.А., Чикризова М.М.

Актуальность

**«Сказка – ложь, да в ней намёк, добрым
молодцам урок!»**

А.С. Пушкин

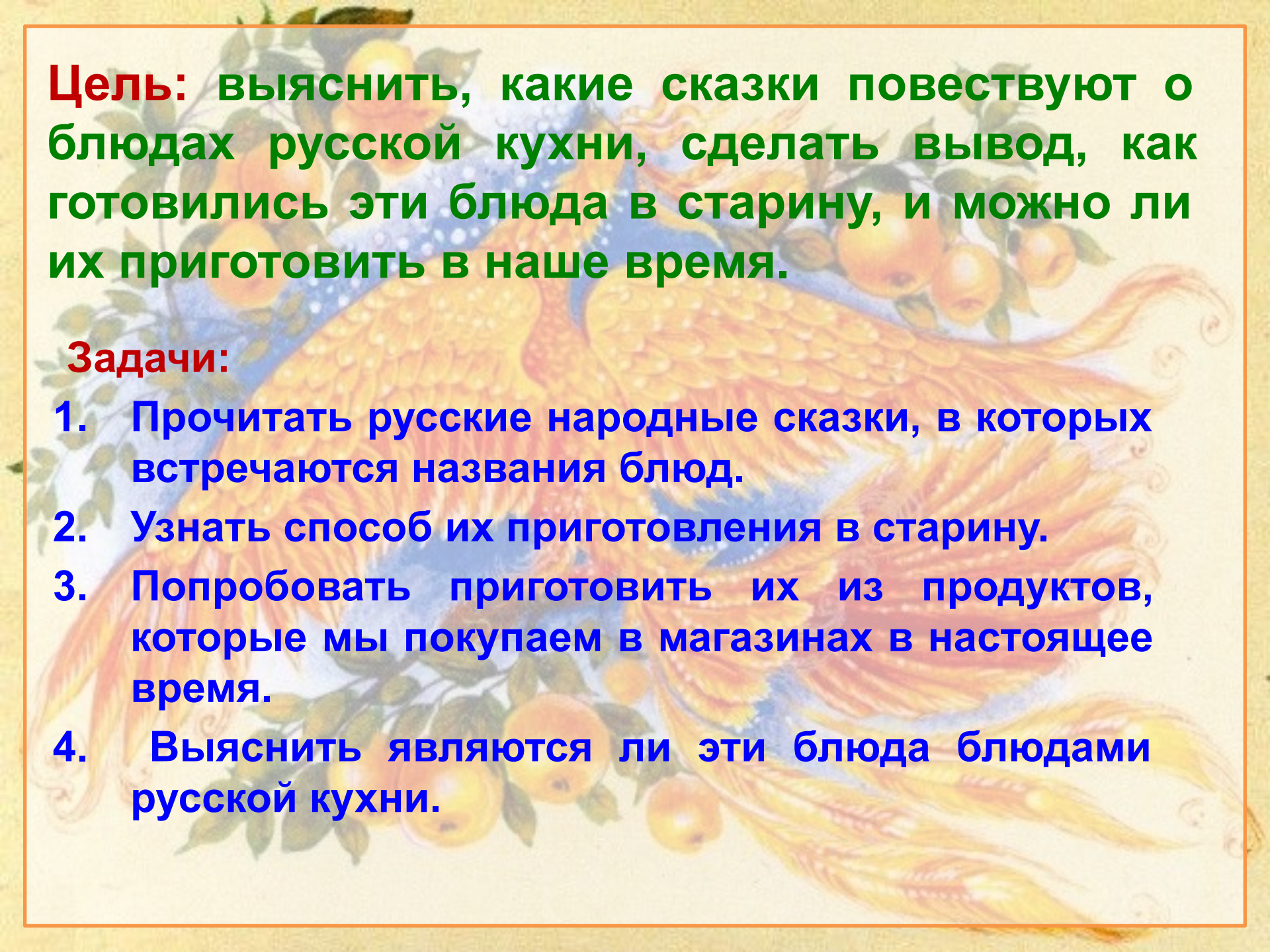
Сказка – вид устного народного творчества. Мы любим читать сказки, потому что в них происходят чудеса, волшебство. Сказки бывают разные – поучительные, волшебные и даже страшные. На уроке СБО нам рассказывали о блюдах русской кухни, и мы подняли вопросы:

**Есть ли сказки, в которых описываются блюда русской
кухни?**

О каких блюдах идёт в них речь?

Как их готовят?

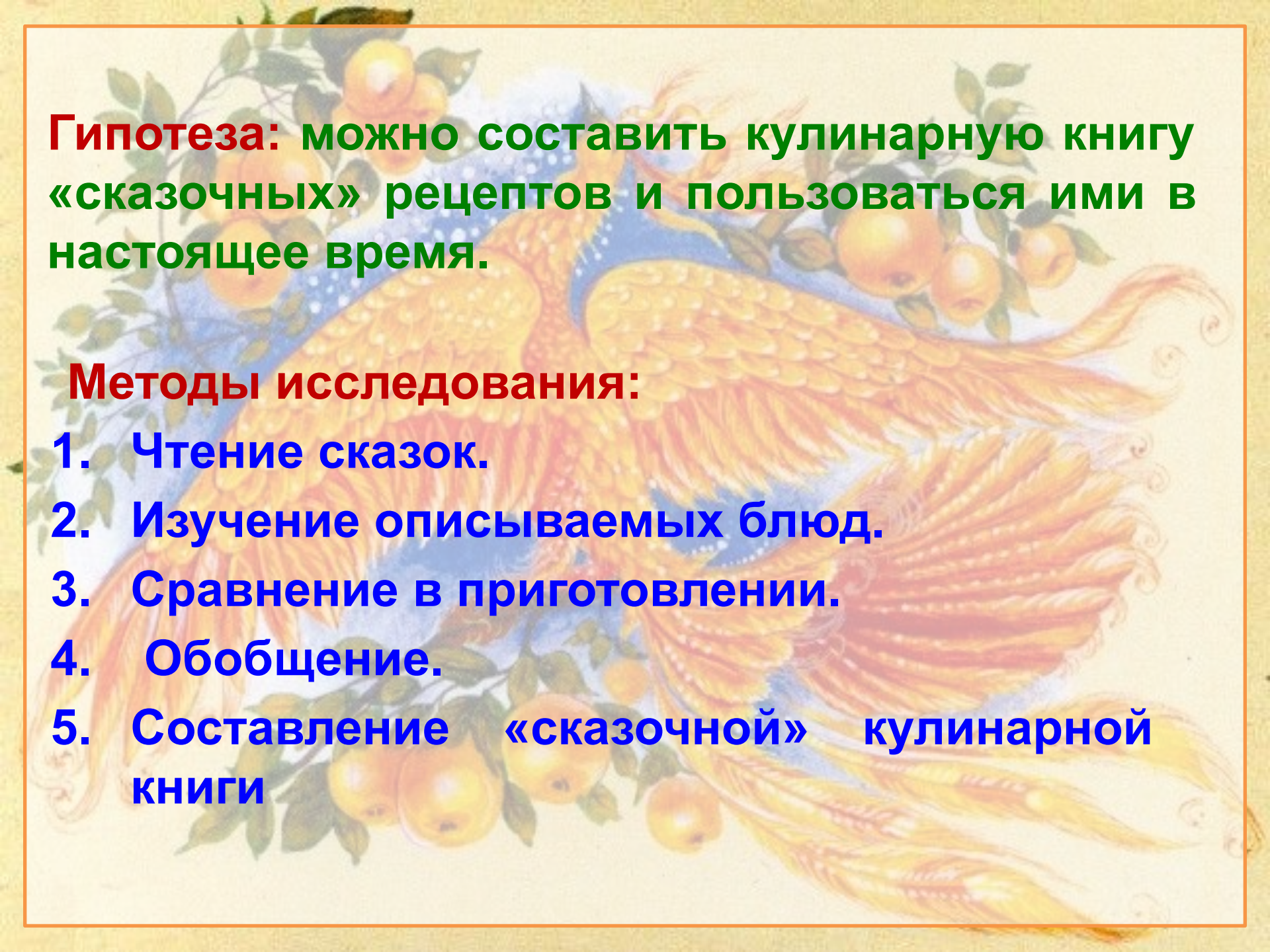
Остались ли эти блюда в современной жизни?



Цель: выяснить, какие сказки повествуют о блюдах русской кухни, сделать вывод, как готовились эти блюда в старину, и можно ли их приготовить в наше время.

Задачи:

1. Прочитать русские народные сказки, в которых встречаются названия блюд.
2. Узнать способ их приготовления в старину.
3. Попробовать приготовить их из продуктов, которые мы покупаем в магазинах в настоящее время.
4. Выяснить являются ли эти блюда блюдами русской кухни.



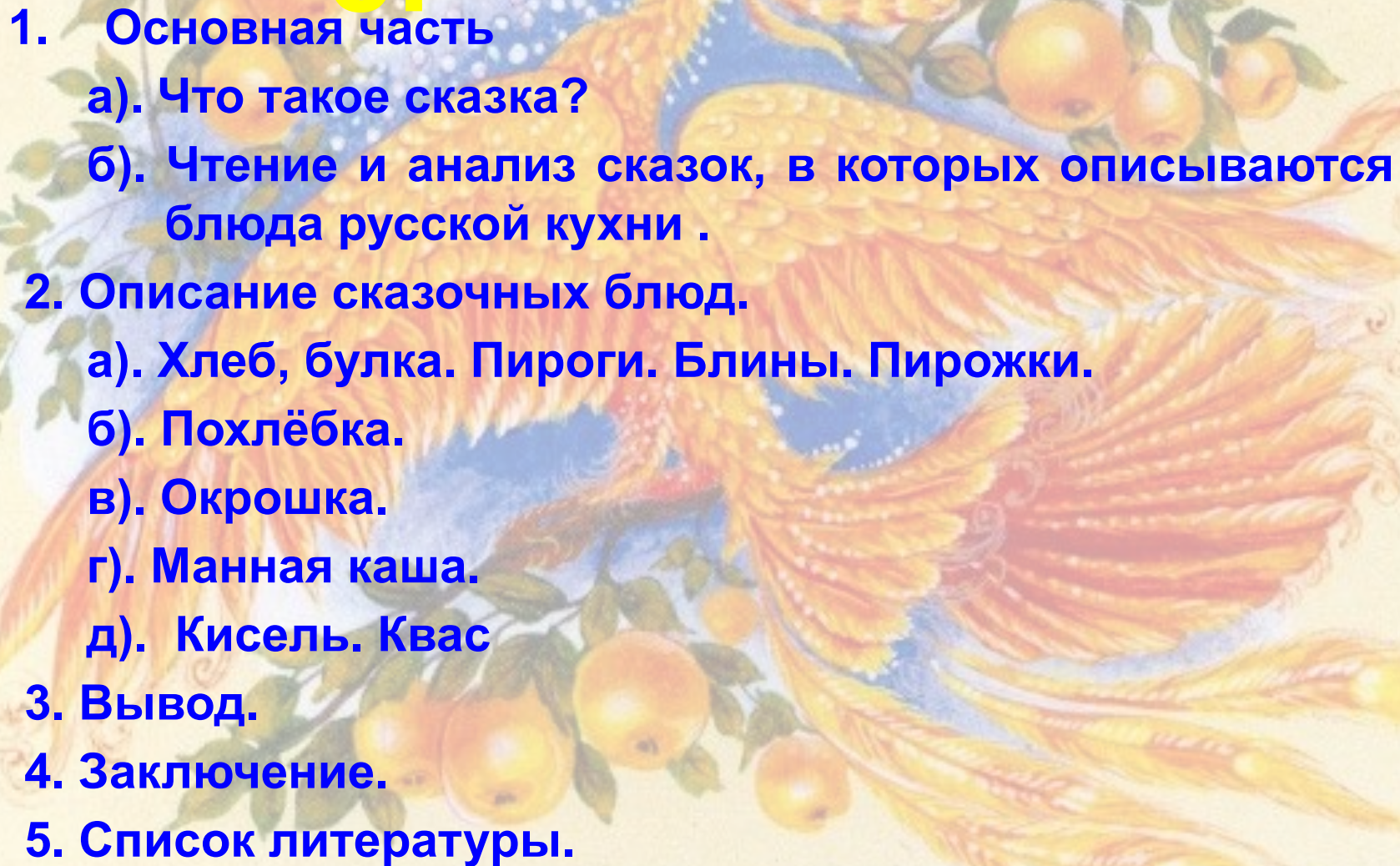
Гипотеза: можно составить кулинарную книгу «сказочных» рецептов и пользоваться ими в настоящее время.

Методы исследования:

1. Чтение сказок.
2. Изучение описываемых блюд.
3. Сравнение в приготовлении.
4. Обобщение.
5. Составление «сказочной» кулинарной книги

Содержани

е:

1. Основная часть
 - а). Что такое сказка?
 - б). Чтение и анализ сказок, в которых описываются блюда русской кухни .
 2. Описание сказочных блюд.
 - а). Хлеб, булка. Пироги. Блины. Пирожки.
 - б). Похлёбка.
 - в). Окрошка.
 - г). Манная каша.
 - д). Кисель. Квас
 3. Вывод.
 4. Заключение.
 5. Список литературы.
- 

Что такое сказка?

Сказка – один из видов устного народного творчества. Она отражает мировоззрение народа, его мечты о будущем.

«Сказка – складка, а песня – быль» - так говорит народ. То, что сказка – вымысел, подчёркивается обычным в русских сказках зачином: «В тридевятом царстве, в тридесятом государстве...» Слушатели и читатели уводятся в сказочный мир, живущий своей особой жизнью.

Но в каждой сказочной истории слышится правда: «Сказка ложь, да в ней намёк, добрым молодцам урок». Сказки составляют бесценную сокровищницу культуры человечества. А.С. Пушкин, восхищённый народными сказками, писал: «Что за прелесть эти сказки! Каждая из них поэма».

Что такое сказка?

Сказки делят на 3 вида: волшебные, бытовые, о животных.

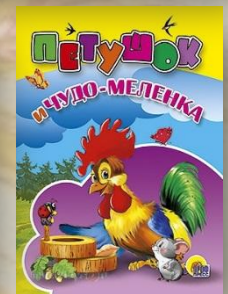
Главными героями сказок могут быть: животные, которые могут разговаривать и помогать главному герою и люди. Иногда животными оказываются заколдованные люди, которых необходимо освободить от власти злых чар. Наиболее часто в русских сказках присутствуют следующие животные: лягушки («Царевна-Лягушка»), птицы («Гуси-лебеди», «Жар-Птица»), лисы («Лиса Патрикеевна») и другие.

Нередко персонажами становятся выдуманные существа, символизирующие зло (Баба-Яга, Кощей Бессмертный, Чудо-Юдо, Змей-Горыныч).

Русские народные сказки, богаты на угощение, в них очень уважительно относятся к гостю и всегда приглашают за стол. Как положено? Сперва накормить да напоить, или сесть на пенёк да съесть пирожок. Без пирожков вообще можно дорогу не найти, пока их с пыду

Русские блюда в сказках

Блюда	Название сказки
Хлеб, булка	«Волшебное кольцо»
Блины	«Петушок-Золотой Гребешок и Чудо-меленка»
Пироги	«Петушок-Золотой Гребешок и Чудо-меленка»
Пирожки	«Гуси- Лебеди», «Маша и медведь»
Похлёбка	«Три медведя»
Окрошка	«Лиса и журавль»
Манная каша	«Лиса и Журавль»
Кисель	«Гуси-Лебеди»
Квас	«Садко»



Описание сказочных блюд в сказках

Хлеб, булка, блины, пироги, пирожки

Основным продуктом питания на Руси в старину были зерновые, поэтому хлеб из ржаной муки считался «главным», из пшеничной же пекли булки – их ели в тех домах, где был достаток. Выпечка до сих пор остаётся традиционно обязательной на наших столах. Раньше печь пироги должна была уметь каждая девица на выданье, чтобы её взяли замуж. Начинкой для пирогов чаще всего были грибы, ягоды, творог или мясо. Пекли пироги в русских печах.

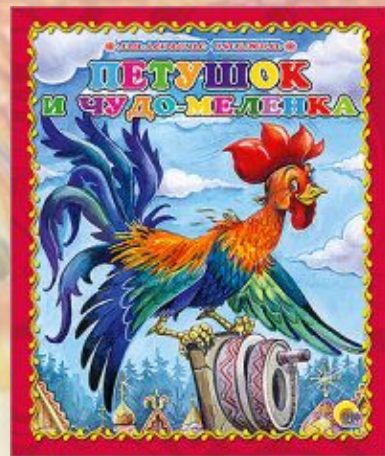


Описание сказочных блюд в сказках

Хлеб, булка, блины, пироги, пирожки

В сказке «Волшебное кольцо» Журка встречает мужика с лотком «...Журка бросился ему под ноги, мужик пошатнулся и выронил все хлеба ... А кот Васька цап за булку и потащил к Мартынке...»

В сказке «Петушок-Золотой Гребешок и Чудо-меленка» старуха «...взяла жерновцы и стала молоть: ан блин да пирог, блин да пирог, что ни повернет – все блин да пирог! И накормила старика».

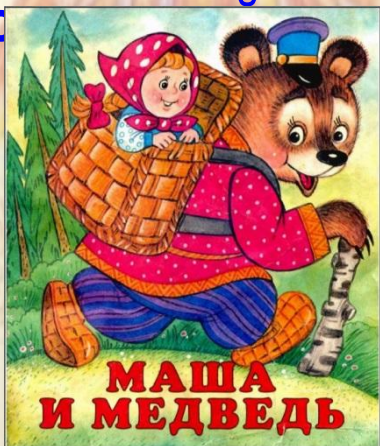


Описание сказочных блюд в сказках

Хлеб, булка, блины, пироги, пирожки

Своими пирожками печка хотела угостить девочку в сказке «Гуси-лебеди» «...съешь моего ржаного пирожка...». А в сказке «Маша и медведь» «...напекла Маша пирожков, достала большой-пребольшой короб и говорит медведю:

- Вот, смотри: я в короб положу пирожки, а ты отнеси их дедушке да бабушке. Да помни: короб по дороге не с...



Описание сказочных блюд в сказках

Похлёбка

В сказке «Три медведя», девочка пришла в домик медведей «вошла в столовую и увидела на столе три чашки с похлёбкой...»

Похлёбка - разновидность супа, представляющая собой лёгкий овощной отвар, называемый по имени основного компонента, например, картофельная, капустная, щавелевая, луковая похлёбка. Похлёбка не может готовиться более получаса. Никогда не используют в похлёбки фасоль, свёклу, кислую капусту. В состав похлёбок обязательно входят лук и пряности, а также чеснок - наиболее частые компоненты.



Описание сказочных блюд в сказках

Окрошка. Манная каша.

Герои сказки «Лиса и журавль» приглашали друг друга в гости – «...Вот вздумала лиса угостить журавля, пошла звать его к себе в гости:

- Приходи, куманёк, приходи, дорогой! Уж я тебя угощу.

Пошёл журавль на званый пир. А лиса наварила манной каши и размазала по тарелке... На другой день приходит лиса к журавлю, а он приготовил окрошку, наклал в кувшин с узким горлышком, поставил на стол и говорит:

- Кушай, кумушка...»



Описание сказочных блюд в сказках

Кисель.

Широкой популярностью в русской кухне пользовались кисели. В сказке «Гуси-Лебеди» «...Течёт молочная река в кисельных берегах.

- Молочная река, кисельные берега, куда гуси-лебеди полетели?
- Поешь моего простого киселька с молочком - скажу...»

Раньше, чтобы сварить кисель требовалось несколько дней. Он ставился на закваске и был действительно кислый. Для русской кухни характерны густые кисели (остывшие-кисели такие плотные, что их можно было резать ножом), отсюда и понятие «кисельные берега» в сказке «Гуси-лебеди». Сладкие кисели появились позже, когда уже в России стали выращивать картофель и стали делать крахмал.



Описание сказочных блюд в сказках

Квас.

Русская народная сказка «Садко» начинается со слов «Жил в богатом Новгороде добрый молодец, по имени Садко, а по-уличному прозывался Садко-гуслияр. Жил бобылём, с хлеба на квас перебивался...»

Слово "квас" старорусского происхождения и означает "кислый напиток". Нигде, кроме Руси, не получил он такого распространения и не пользовался такой популярностью. Первые письменные упоминания о квасе относятся к периоду крещения Руси князем Владимиром.

Самый древний вид кваса готовился только на основе различных злаков, и лишь позднее в него начали добавлять фрукты, мёд, пряности. Однако неизменно его главной составляющей оставался солод — пророщенное зерно.



Вывод

Проанализировав описание таких сказочных блюд как пироги, пирожки, блины, манная каша, кисели, похлёбка, окрошка, квас, можно сделать вывод, что все эти блюда дошли до нашего времени и являются традиционными в русской кухне. Пироги и другая выпечка продолжают оставаться любимым блюдом русского народа. Манная каша заняла особое место в детской кухне, а без такого напитка как кисель не обходится ни одно меню школьных столовых. Квас является жароутоляющим напитком, поэтому он пользуется спросом чаще всего летом. Но способы приготовления этих блюд в настоящее время изменились. С древних времён в приготовлении блюд не использовалась такая тепловая обработка, как жарка, которая появилась сравнительно недавно. Продукты готовились не на открытом огне, а в печи. В своём большинстве традиционные русские блюда томились, тушились или варились. Пища в русской печи готовилась почти без кипения благодаря тому, что температура в печи постепенно понижалась, ведь печь сначала протапливали, а затем готовили в ней. Таким образом, пища в русской печи больше парилась, или, как говорили прежде, томилась.

Заключени

е

В ходе нашей работы над проектом нами были прочитаны русские народные сказки, в которых встречались сказочные угощения. Из дополнительной литературы и из Интернета мы узнали, как они готовились, и точно знаем, что они являются блюдами традиционной русской кухни и продолжают использоваться в наше время.

После проделанной работы мы смело можем подтвердить, что сказочные блюда являются блюдами традиционной русской кухни, а гипотеза, которую мы выдвинули в проекте, что можно составить кулинарную книгу «сказочных» рецептов и пользоваться ими в настоящее время работает. Современная русская кухня во многом сохранила своё древнее кулинарное искусство, но при этом и привнесла много нового в старые добрые традиции. Именно поэтому сегодня русские блюда считаются одними из самых вкусных во

Список литературы

1. Русские народные сказки «Маша и медведь» «Гуси-Лебеди», «Лисица и Журавль», «Три медведя», «Садко», «Волшебное кольцо», «Петушок–Золотой гребешок и чудо-меленка».
2. Русские народные сказки на сайте <http://hobbitaniya.ru/rusnarod/rusnarod.php>
3. Русские народные блюда: названия, история, фото - <http://fb.ru/article/192883/russkie-narodnyie-blyuda-nazvaniya-istoriya-foto>