

Интегрированные проекты в начальной школе (из опыта работы)

АВТОР : Коптева С.Ю.,
учитель ГБОУ СОШ №
322
г. Санкт-Петербург

КЛАССНАЯ кулинарная





научим друг друга

наша
кулинарная
книга

наша
кулинарная
книга

2 класс «Б»

г. год

кулинарная книга

научим

друг друга

Рецепты собраны
учениками 2 класса «А»

ГБОУ СОШ № 322

г. Санкт-Петербурга

2013 – 2014 уч. г.

133. Мама стала диктовать список продуктов, которые она просила купить на этой неделе. Дочка, чтобы не опозориться и не сделать ошибок, записала так:

*м.к.р.о.н., в.р.м.ш.е.л.ь, кукурузные
хл.б., м.а.с.л., м.л.к.о., с.м.т.а.н.а,
с.л.и.к.и, к.ф.и.р., т.в.р.о..*

■ Правильно ли поступила девочка?

Обращаемся в орфографическое справочное бюро

135. Прочитай отрывок. Потом в словах, записанных значками звуков, покажи, где при письме будут орфограммы.

...Накрытые крышкой, в душном горшке
Кипели, кипели в крутом кипятке:

[карто́шка], _____

[капу́ста], _____

[марко́вка], _____

[гаро́х], _____

[п'итру́шка] и [св'о́кла]... _____

Ох!!!

Ю. Тувим

39

114. В каких названиях еды на конце непарные звонкие или глухие согласные звуки? Мог бы Витя на их месте ошибиться? Объясни ответ.

апельсин • гусь • квас • арбуз • огурец
крем • торт • мёд • суп • гриб • фарш
корж • соль • сухарь • сок • творог • орех



- Выпиши¹ слова с непарными звонкими и глухими согласными на конце.
- Теперь спиши¹ слова, в которых на конце есть орфограммы парных по глухости-звонкости согласных.

115. Спиши¹ совет. Захочешь – попроси у мамы разрешения его выполнить.

Салат из картошки

Нужны: варёная картошка, лук, солёный огурец, масло.

Почисти варёный картофель. Накроши его ломтиками и посоли. Добавь лук и солёный огурец. Налей ложку масла, перемешай.

картошка – она

картофель – он

56



Правил а этикета

168. Это деловые сведения или словесная картинка?

Как _____ ?

Ок.л. кажд.й т.релк. нужн. п.л.ж...ь справ. ло.к. и но., а слев. вилк.. Но. прав.л?н. клас?ь остр.й ст.р.ной к т.релк., а вилк. – зуб?ями вверх.

Н.л?зя стави.ь посуд. на край ст.ла. Ч..ку или ст.кан для м.л.ка, к.с.ля, к.мпот., ч.я ставя. с прав.й ст.р.ны.



■ Впиши⁴ название сообщения.

155. Спиши¹ и закончи⁴ предложения; слова, которые добавляешь, пиши по памятке 4.

В кухне

В кухне много разной посуды. Когда мама готовит, ей нужны А для еды она на стол

ставит, кладёт



172. Хочешь узнать рецепт блюда?

Дай название рецепту. Из каких двух частей он состоит? Узнай, как произносится название блюда (с. 146).

Необходимы: ломтики хлеба, 1-2 яйца, немного масла, соль.

Кубиками нарезаем хлеб. На сковородку кладем немного масла и слегка жарим хлеб. Разбиваем в чашку 1-2 яйца, солим. Можно добавить ложку молока. Льем всё на сковородку. Держим на огне 5-7 минут. Яичница готова. Можно посыпать зеленью.



Кулинарный рецепт:

1. ...

2. ...



Салат из моркови

Сырую морковь вымой, очисти и натри на тёрке. Чуть посоли. Добавь немного сахара. Положи ложку сметаны и перемешай.

- Под записью поставь цифру **1**. Посчитай и рядом укажи количество орфограмм безударных гласных. Не забудь считать их и в заголовке.
- После цифры **2** сообщи количество орфограмм парных по глухости-звонкости согласных.
- Ниже на строке напиши общее количество главных орфограмм.
- После цифры **3** укажи количество орфограмм на известные тебе правила выбора букв: на месте ударных гласных, в начале предложения.
- Какие же орфограммы встречаются особенно часто? Как их поэтому можно называть?

Расскажи о своих наблюдениях дома. Поделись сделанным выводом.



**КУЛИНАРНЫЕ
СЕКРЕТЫ**

Л. П. ЛЯХОВ

• КУХОННЫЕ

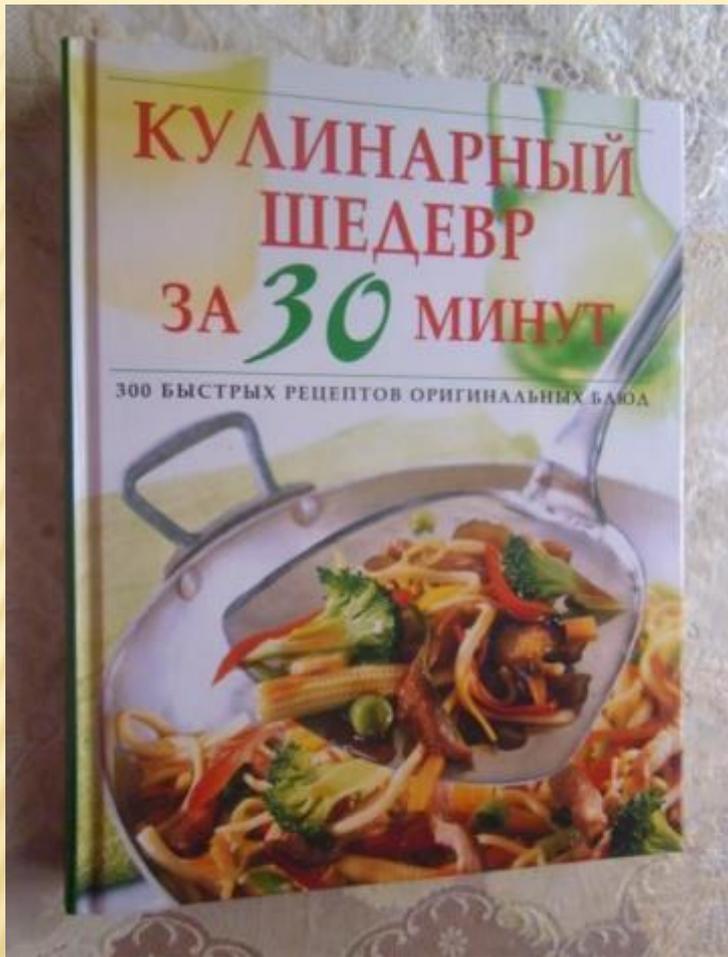
**ЧУДЕСА
ИЗ теста**



вкусно и просто

**Сказочные
торты**





ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или
СРЕДСТВО НЪ УМЕНЬШЕНЮ РАСХОДОВЪ
НЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВЕ.

Часть I и II
НЪ НИНЪ ЗАКЛЮЧЕНЮ

Введеніе съ 1-мъ отдѣломъ.
I. реестра домашнихъ расходовъ на разныя цѣли.
1890 2000
II. реестра домашнихъ расходовъ на разныя цѣли.
1890 2000
III. реестра домашнихъ расходовъ на разныя цѣли.
1890 2000

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ
СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ

СЛОВЪ РЕСТАВРАЦІИ



Шпажки - ассорти

нан
ноград
ви
льсин
слр
калад



сочки шоколада положить в чашку, поставить
шкву с кипятком и, наливвая, раство-
ры до жидкого состояния. Порезать зефир
фрукты на части, нанизать на шпажки
злить жидким шоколадом.



Зоя Вина

Фрукты на шпажках.

Импродекты

любые сезонные фрукты, деревянные

бамбуковые шпажки.

Рецепт:

Берем разнообразные фрукты. В зимнее время
это могут быть оранжевые апельсины -
мандарины, желтый банан, зеленый киви,
красный виноград - почти целая раздуга
получается! Фрукты моем и очищаем от
шкурки. Затем нарезаем на кубики и
дальше. Нанизываем на шпажки, через
цветы. Готовые машинки можно для устойчи-
вости установить в половинке апельсина или
яблока. Красиво, витаминно и оригинально!



САЛАТ "ФРУКТОВОЕ ДЕТСТВО"

Продукты.

Банан 1-2 шт.

Яблоко 1 шт.

Мандарин 1 шт.

Апельсин 1 шт.

Грецкие орехи 100 г.

Фруктовый йогурт - по вкусу.



Рецепт.

Для приготовления фруктового салата надо: банан, мандарин, апельсин, яблоко очистить и нарезать кубиками. Все фрукты смешать в миске. Заправить йогуртом. Посыпать салат грецкими орехами. Салат готов. Приятного аппетита!



ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ САЛАТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 яблоко;
1 груша;
виноград;
1 апельсин или мандарин;
2-3 штуки киви;
1 банан;
клубника;
1 йогурт (любый);
сгущенное молоко;
мороженное (любое);



ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все фрукты и ягоды предварительно помыть. Яблоки и груши очистить от кожуры и, разрезав, вынуть сердцевину. Киви и банан очистить от кожуры. Апельсины или мандарины почистить и разделить на дольки. Подготовленные фрукты и ягоды нарезать кубиками приблизительно 1х1 см.

Аккуратно смешать и разложить по стаканчикам. В качестве заправки, можно использовать йогурт, сгущенное молоко, мороженное, каждый выбирает по своему вкусу. Фрукты выбирайте сладкие и сочные. В этот салат, можно добавлять абсолютно любые фрукты и ягоды, в зависимости от сезона. Салат получается нежный и легкий. Приятного аппетита!!!

Салат фруктовый

Нужно:

2-3 яблока, 2 мандарина, 2 груши,
2 банана, 1 упаковка йогурта.

Кубиками нарезаем яблоки, груши, бананы. Мандарины очищаем от кожуры, делим на дольки и режем пополам. Кладем все в глубокую миску. Добавляем йогурт и перемешиваем. Перед подачей на стол охлаждаем.



Пирог «Лимончик»

Необходимо: 250 гр. маргарина, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 3 стакана муки, 1 ч. ложка разрыхлителя для теста, 2 лимона. Сливочное маргарин, яйцо, сахар, муку, разрыхлитель. Толченое тесто растапливаем толченной 1 ст. Ватером лимоник на мелкой терке, смешать с сахаром по вкусу и выложить на тесто.

Присыпать остатками теста пирог и выпекать в духовке 30 мин. при t° 130 градуса.

Минутка

Шарики с яблоками

Состав: яйцо-штук, сахар-1 стакан, мука-3 стакана, 1 баночка или 2 небольших яблока, 1 кружок лимона, сливочное или растительное масло.

Приготовление: яблоки вымыть, обчистить, порезать на 4 части и вырезать сердцевину. Нарезать яблоки тонкими дольками, сложить яблочными дольки в миску, смешать с лимонным соком лимона и перемешать. Яйцо разбить в миску и взбить миксером в пыльную пену, всыпать сахар, ввести просеянную муку и аккуратно перемешать. На две формы нанести половину теста, сверху уложить дольки яблок. Заполнить яблоки оставшимся тестом. Выпекать в нагретой духовке до 130°C около 35-40 минут.











A vibrant assortment of fresh fruits including pineapples, strawberries, apples, lemons, oranges, grapes, bananas, and melons. The fruits are arranged in a dense, overlapping composition, creating a rich and colorful display. The text is centered over the image in a bold, white, sans-serif font.

**ФРУКТОВ
ЫЙ
ФЕЙЕРВЕР
К**













