

**Фестиваль творческих проектов «ДЕРЖАВА»
Секреты национальной кухни**

**Ода русскому пельменю, или
История покорения Сибири**



**Коллектив 6-2 класса
БОУ г. Омска «Гимназия № 85»,
руководитель Корзунова Ж.В.,
учитель русского языка и
литературы**

2014 г.

Цель: привлечение внимания жителей г. Омска к культуре и традициям Омского Прииртышья и Сибири в целом

Задачи:

- изучить традиции гостеприимства народов Западной Сибири на основе исследования материалов краеведческого музея, областной библиотеки им. А. Пушкина, музея им. М. Врубеля.
- познакомиться с историей происхождения пельменей и распространения их по России
- научиться лепить пельмени и изготавливать для них начинку по настоящим сибирским рецептам
- распространять среди школьной общественности знания о культуре Сибири и ее национальной кухне





Бежали овечки по Калинову мосту:
увидели зорьку и кинулись в воду
(пельмени)

В Италии - РАВИОЛИ и

ТАРТЕЛЛИНИ

В Средней Азии и на Кавказе -
ПОЗЫ, МАНТЫ, ХИНКАЛИ,
ЧЕБУРЕКИ, МОМО, МАНДУ,
ТУШПАРА И ЧУЧВАРА

ДЮШБАРА

В еврейской кухне —
КРЕПЛАХ

В южной Германии —
МАУЛЬТАШЕН

В Белоруссии —
КОЛДУНЫ

В Крыму - ТАТАРАЛ

В Китае -
ЦЗЯОЦЗЫ



- **В степи и жук мясо.**
- **Где щи да каша, там и место наше.**
- **Где питко да едко, туда душа горит.**
- **Лакомый кусочек скорей в роточек.**
- **Дома ешь, что хочешь, а в гостях**
- что велят.
- **Что поставлено, то и кушай и**
хозяйку дома слушай.
- **Званого гостя – нужно много угощать.**



РЕЦЕПТ домашних

ПЕЛЬМЕНЕЙ

Потребуется на 10 порций (130-150 штук): 1 кг муки пшеничной, высшего сорта; два яйца; два стакана студеной воды; по 300 г говядины, баранины и свинины; 300 г капусты; три крупных луковицы; соль и перец - по вкусу.

Тесто: Пшеничную муку просеять через мелкое сито и насыпать горкой на рабочий стол. Посреди горки сделать небольшое углубление и вбей туда два яйца. Замешивать тесто от края к середине, понемногу подливая воду. Готовое тесто оберните увлажненным полотенцем и оставьте на полчаса. Немного отлежавшись, оно станет еще податливей и эластичней.

Фарш: Очисть и крупно нарезать три луковицы. Мясо (свинину, баранину и говядину) прокрутить на мясорубке.

Перемолоть на мясорубке капусту, и добавить ее к фаршу. Посолить, поперчить и хорошо перемешать. Капуста в фарше нужна для придания ему сочности.

Лепка: Стол посыпать мукой. Руками раскатать тесто в кружочки. За один прием раскатывать до 10 кружочков, тогда тесто не успеет «обветриться».

Помните, что фарш в тесте должен лежать свободно, иначе сок при варке разорвет тесто и вытечет, а пельмени без него уже не пельмени.

Полезьа проекта. Современные дети и взрослые поймут важность приготовления пельменей с начала и до конца вручную и всей семьей. Процесс лепки пельменей – это драгоценные минуты общения семьи, это обмен радостными впечатлениями, такие минуты каждый человек будет помнить с удовольствием. Благодаря пельменям, дети будут воспитывать в себе уважительное отношение к труду, к еде, будут ценить традиции семьи и своего народа.

Возможности развития проекта. Мы планируем глубже изучить культуру, особенности быта и национальных праздников народов Сибири; собрать коллекцию рецептов пельменей; обменяться знаниями и опытом с ребятами других школ по этой теме



**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

**И ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**



Авторы стихов Корзунова Ж.В., Ракитина А.