

«Алтай – хлебный край» проект в старшей группе 14



Актуальность проблемы: Воспитание чувства патриотизма у дошкольников – процесс сложный и длительный. Любовь к близким людям, к детскому саду, к родному городу и родной стране играют огромную роль в становлении личности ребенка. Наша Родина – Алтайский край очень красив и наполнен природными богатствами. Одним из самых значимых богатств Алтая – это хлеб. В силу основной ориентации производства края – сельское хозяйство и климатическим условиям, хлеб Алтая отличается вкусовыми и целебными качествами. Хлеб на Алтае любят, гордятся и прославляют. Наблюдения и беседы показали, что у детей дошкольного возраста недостаточно сформированы представления о культуре потребления хлеба и значимости для здоровья человека. Ребенок может бросить хлеб, у детей самостоятельно не возникает потребность использовать остатки хлеба для подержания птиц в зимний период. Размышления об отношении детей к хлебу подтолкнули педагогов детского сада реализовать совместно с детьми и родителями проект «Алтай – хлеборобный край».



Цели проекта: Формирование у дошкольников целостного представления о процессе выращивания хлеба, как одном из величайших богатств земли. Через знакомство детей с родным хлеборобным краем. Привлечь родителей к совместной деятельности по реализации проекта.





Манна крупа

Пшениця





природы
МЕСТА
ИСТОРИИ

РЫ Развитие игры























Итальянские печенье



Ингредиенты:
300 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка ванилина.

Приготовление:
1. Масло растопить, добавить сахарную пудру, муку, яйцо и лимонный сок. Замесить тесто.
2. Тесто разделить на шарики, выложить на противень, выпекать 10-15 минут.

Panache Cupping



Ингредиенты:
1 стакан муки, 1 стакан соли, 1 стакан воды.

Приготовление:
1. Смешать муку и соль.
2. Добавить воду, замесить тесто.

Рецепты соленого теста:

1 способ (вазельный):
2 стакана муки, 1 стакан соли, 1 стакан воды.

2 способ (белое тесто):
1/2 стакана муки, 1/2 стакана соли, 1/4 стакана воды.

3 способ (красное):
1 стакан муки, 1 стакан соли, 1 стакан воды, 1 чайная ложка гуашевой краски.

Торт «Франкфуртский венский»



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Булочки «Трапезник»



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Кекс «Неженка»



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Итальянские вафельки с шоколадом



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Бархатные блинчики



Ингредиенты:
3 яйца, 1,5 стакана муки, 3 ст.л. раст. масла, 3 ст.л. сахара, 1 чайная ложка соли.

Рецепты самых вкусных блюд из муки

ИЗМЕНАТЫ

Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Пончики на кефире



Ингредиенты:
100 гр. кефир, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 чайная ложка соли.

АНТЫ с бараниной



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Ванильный капкейк



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Вареники с картошкой



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Печенье «Сюрприз»



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Халворст



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Бабушкины вафли



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Грузинский



Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.

Сладкое

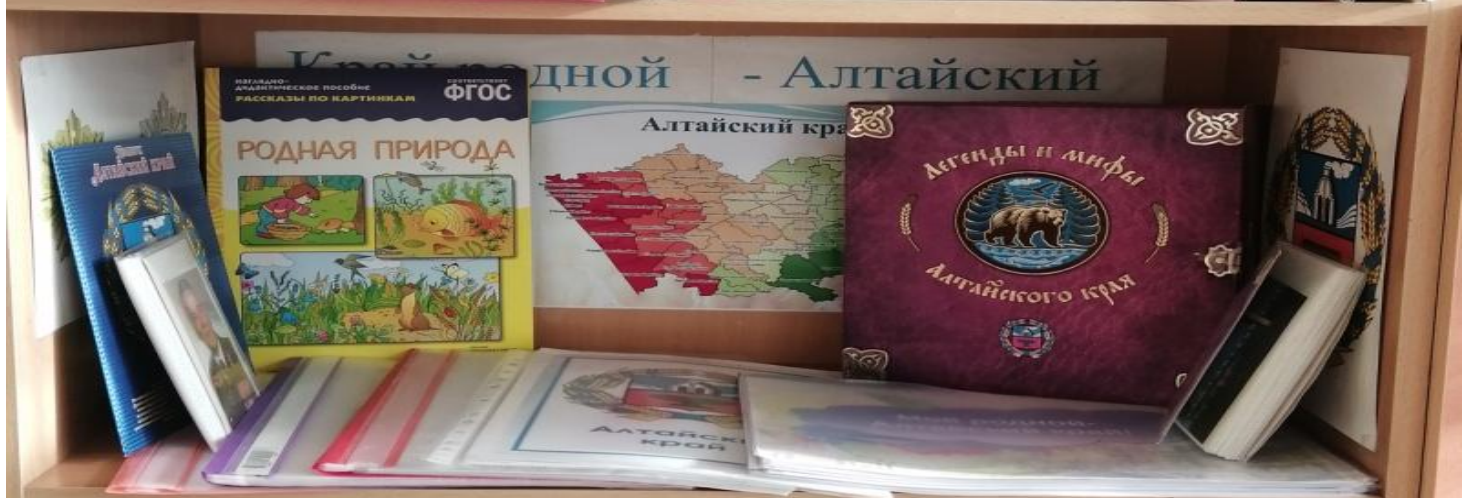


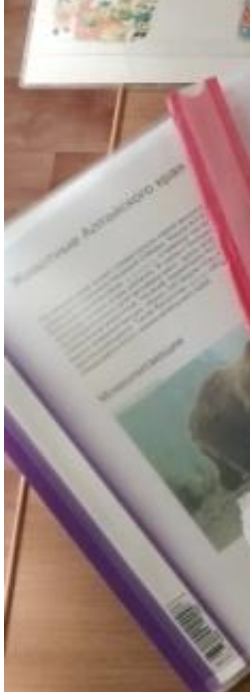
Ингредиенты:
100 гр. сливочное масло, 100 гр. сахарная пудра, 100 гр. мука, 1 яйцо, 1 чайная ложка лимонного сока.



Барнаул
глазами
детей







Спасибо за
внимание!

