

Яблочный спас

В нашей группе с 14 по 18. 08.17 г. проходил краткосрочный познавательный проект «Яблочный спас».

Целью проекта было через праздник познакомить детей с обрядами и обычаями русского народа. Приобщать к русским народным традициям. Создать радостную атмосферу праздника. Способствовать развитию двигательной активности детей. Формирование и расширение знаний детей о празднике. Раскрытие творческого и интеллектуального потенциала детей.

В ходе проекта дети познакомились с традициями, обычаями русского народа. Развили творческие способности, поют русские хороводные песни, читают стихи, используют в повседневной жизни потешки, считалки, отгадывают загадки, умеют играть в народные игры.

Наши родители приняли участие в проекте. Вместе с детьми они изготовили поделки. Дома с ребятами изготовили блюда из яблок, рецепты которых вошли в отчет о проекте.





Рецепт от семьи Миклашевских

Пюре «Яблоневый цвет»

Ингредиенты:

- 4 шт. яйца
- 1 стакан сахара
- 5 ст. ложек муки с горкой
- 1 пакетик ванилина
- 1 пакетик разрыхлителя
- 2 шт. яблок
- 2 ст. ложки лимонного сока

для шоколадной глазури:

- 50гр. Сливочного масла
- 4 ст. ложки молока
- 4 ст. ложки сахара
- 2 ч. ложки какао

Способ приготовления:

Высыпает средний стакан сахара в миску, добавляем яйца. Взбить до появления пенки, добавить муку, высыпать пакетик ванилина и разрыхлителя. Добавить сок лимона. Все взбить до однородной массы. В форму еле закрывая доньшко, вливаем получившуюся массу, но не всю. Засыпать нарезанные кубиками яблоки. Залить яблоки оставшейся массой. Духовку разогреть до 200* С, поставить пирог в духовку. Когда тесто приподнимется и зарумянится, убавить температуру до 180*. Готовность проверяем зубочисткой (приблизительное время приготовления 40 мин.) Готовый пирог полить шоколадной глазурью или посыпать сахарной пудрой.

Для глазури все положить в кастрюлю и поставить на огонь, варить до загустения.



Рецепт от семьи Панариных

Пирог с яблоками

Ингредиенты:

3 стакана муки
0,5 л. Кефира
2 шт. яйца
200 гр. Сахара
½ щепотки соли
50 гр. Сливочного масла
70 гр. Растительного масла
1 ч. ложка соды
2 шт. яблок
2 ст. ложки сахарной пудры

Способ приготовления:

Яйца с сахаром взбить до густой пены, всыпать муку, влить кефир, растительное и размягченное сливочное масло, соль, соду.

Миксером взбить тесто.

Пока нагревается духовка, уложить порезанные дольками яблоки на дно формы. Сверху налить тесто и поставить в духовку на 45 – 50 мин. При температуре 180 С* остывший пирог посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!