

**«Сказкотека» одна из
эффективных форм
взаимодействия с родителями
дошкольников**

Воспитатель Еременко Ирина Валентиновна
МБОУСШ № 2 гор. Гвардейска

г. Гвардейск 2019 год



Цели проекта.

1. Воспитание свободной, гармонично развитой и мотивированной к самообразованию личности XXI века.
2. Приобщение ребенка к этнокультурному коду русской нации для самоориентации и сохранения русского национального характера в поликультурном пространстве.
3. Сбалансированное и учитывающее онтогенез развитие всех компонентов коммуникативной компетенции ребенка для успешного взаимодействия в культурном медиа-ориентированном обществе XXI века.
4. Реализация диалога культур через сказку, воспринимаемую детьми, родителями и педагогами («треугольник взаимной интеграционной сохранности», необходимый для успешного развития ребенка в современном глобальном сообществе) в технологии перспективного чтения.

Задачи проекта.

1. Создание условий для глубокого и тесного созидательного сотрудничества ребенка и взрослого (педагога и родителей как системы с ведущей ролью ребенка).
2. Изучение с детьми в проекте, эксперименте, игре.... многовекового опыта и традиций русской нации для поддержания национальной личности в диалоге культур и поликультурном общественном и образовательном пространстве.
3. Проведение работы по актуализации творческих, практических умений и навыков каждого ребенка, выявлению его компетенций и прикладных способностей. Актуализация знаний об окружающем мире и их применение в реальной жизни.
4. Помощь педагогам и родителям в объединении усилий по образованию и воспитанию ребенка а в процессе работы по принципу образовательного портфолио.

Конкурс рисунков «Моя любимая сказка»

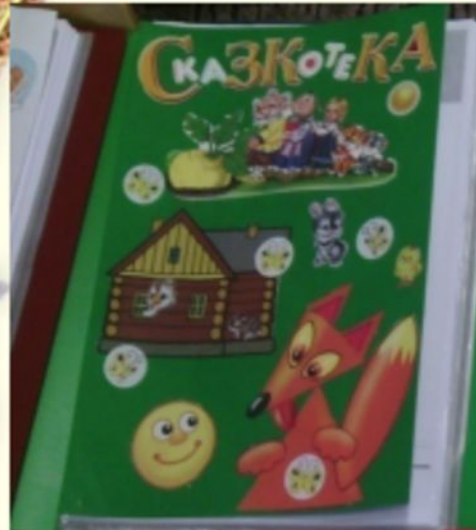




Портфолио воспитанников.







Буква К

Сказка
«КОЛОБОК»

Утренняя гимнастика «Веселые колобки»





Конкурс «Колобок – румяный бок»



Создание кулинарной книги сказочных рецептов.



«...Вот съехали три обиды, полетели карбены: старшая карбена — на боярыню, среднюю — на княжеской дочери, а Ибна-карбена — на лепешку-кабураку».

На другой день после обиды пришел царь с воем сыновей и говорит:

— Ну, сынки мои дорогие, теперь вы все царю жалитесь. Хотите мне узнать, знает ли дитя жено хлеба имя, пусть она к утру отнесет мне по карбене хлеба.

Полетелись карбены отцу и пошли. Взяли все Ибна-карбены в свои полетны песты, взяли плет бурку плетку медели.

— Как же, Ибна-карбены, — говорит лепешка-кабурака, — что им так отнесали? Или узнали от своего отца слово медели?

— Как же, не печальтесь! — отвечает Ибна-карбены, — Пришла моя бабкашка, чтобы им сама показать к утру карбены хлеба...

— Не пугай, Ибна-карбены! Наказ-на лучше знает-помнит: утро вечера мудреней!



Уложила лепешка карбены спать, и сама обрела с собой лепешечку жидкую и обрела красной девицей Василисой Премудрой — женой красивой, что ли в семье сказать, ни перья отнесла!

Взяла она чашку рюмку, лепешку жидкую, прожарила муку выжарила, загладила тесто вилкой, лепешку карбены — раскатала до макушки, изурчала карбены руками руками мушкетерами по бокам — стрелы с дубинками, гайки да болванки, сверху — лепешку лепешку, лепешку — лепешку лепешку...

Утром будила лепешка Ибна-карбены:

— Перья, Ибна-карбены, болады, карбены песты!

Налепила карбены по плетке плетку, проделала Ибна-карбены к отцу.

Приняла и старшая боярыня, приняла свои карбены, только у них и посмотрела не на чашку у боярыни дочки хлеб подорожа, у княжеской — сахар да лепешкой лепешкой.

Царь стояла принял карбены у старшего карбены, болады на него и приняла отнесла песты дубинками.

Приняла у среднего, Василису и лепешку:

— Такой карбены только он болады нужен есть будешь!

Лепешка открыла и до Ибна-карбены, Приняла царь от него карбены и лепешку:

— Врудают хлеб только в болады лепешка отцу!...»



Вот такой многоярусный хлеб и мы решили попробовать испечь. Подготовим продукты для этого великолепного домашнего хлеба.

Ингредиенты:



Мука пшеничная (750 граммов)



Молоко (300 миллилитров)



Масло сливочное (200 граммов)



Яйца куриные (4 штуки)



Поваренная соль (1 чайная ложка)



Сахар (5 столовых ложек)



Дрожжи сухие (10 граммов)

Количество порций: 15

Время приготовления: 4 часа 30 минут



Первым делом возьмем 150 миллилитров молока, пару столовых ложек сахарного песка, дрожжи и 4 столовые ложки пшеничной муки. В теплое (не более 38 градусов) молоко добавляем дрожжи и сахар, перемешиваем и подсыпая просеянную муку. Должна получиться масса, по консистенции как сметана — это называется опара. Ее мы оставим в тепле на 40-45 минут.



А пока займемся остальными ингредиентами: одну столовую ложку оставим для смазывания домашнего каравиш, а оставшееся соединим со сливочным маслом, солью и сахарным песком (3 ст. ложки). Все подогреем на водяной бане, чтобы масло расплавилось.



Получилась молочно-масляная жидкая смесь. Остудим ее до приятного теплого состояния, то есть градусов до 37.

За это время поднялась опара — она хорошо взросла и зашипела. Это просушилось и заработали дрожжи — пора приступать к замесу дрожжевого теста.

Перекладываем литовую опару в подходящую по размерам миску.



Немного взбиваем куриные яйца, при этом оставим 1 желток: для смазывания заготовки. Добавим в опару соевые взбитые яйца.

Затем подсыпая часть просеянной пшеничной муки — примерно два стакана. Перемешиваем все.



Теперь добавляем в тесто молочно-масляную смесь.

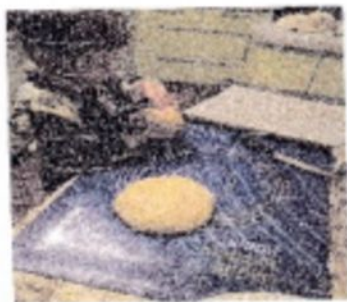
Перемешиваем и всыпаем остывшую пшеничную муку.

После перемешивания получится липкое, жидковатое и неоднородное тесто, которое и тестом называть сложно.



Переходим к очень важному этапу — вымешиванию теста для караваев.

Замес этого теста нужно продолжать не менее 20 минут. Причем желательно делать это руками! Так сказать, да? Но оно того стоит — мы ведь не каждый день печем КАРАВАЙ! Постепенно тесто будет становиться все более однородным, приобретет гладкость и упругость. Сначала начнет опухать от спусков миска, а затем и вовсе преобразится в белоснежный — но в то же время упругий колобок. Теперь прикрываем миску полиэтиленом из натурального материала (так тесто сможет дышать и при этом не заветрится). Оставляем тесто отдыхать на 1,5 часа. Спустя 40 минут (от общего времени) можно обмять тесто и снова в теплое место.



Наш колобок вырос, он стал больше раза в три.
Теперь займемся формовкой домашнего каравая.
Для этого разделим тесто на 2 части - примерно
2 к 3. Берем большую часть и делаем из нее
гладкий круглый колобок. Перекладываем его на
противень, который застелим пергаментом и
присыпем мукой.



Из второго (меньшего) колобка делаем
украсения. Делим его на 2 части. Из одной
плетем косу и укладываем ее не очень плотно к
колобку-основанию.

Дальше делаем маленькую косичку и кладем ее в
форме кольца на верхнюю каравая. Это место
для саловки - вставим с него шприк из пищевой
фольги, чтобы углубление в процессе выпечки не
выросло.

Из остатков теста делаем различные украшения
- у нас пестушки и цветочки. Прикрепляем их к
каравая. Но это все по желанию и как позволит
наша фантазия.

Смазываем будущий каравай смесью из желтка и молока (мы их оставили).
Дадим заготовке немного отдохнуть - около полчаса. Тем временем
прогреваем духовку до 200 градусов. Первые 20 минут выпекаем каравай при
этой температуре, затем делаем 170°C и допекаем его еще 40 минут. Если
духовка сильно румянит, можно в конце накрыть каравай пищевой фольгой.



А пока наш каравай выпекается,
можно пивного и вздремнуть:

— Тамись-ва, Ниятэ, лучше спать-
почивать: утро вечера мудренее!...

*Вот такой домашний карвай у нас получился! Румяный и аппетитный.
Осушаем его на решетке, снимаем шарик из фольги. Карвай готов.*



Миксин и карвай получились очень воздушным, пушистым, а сам хлеб - необыкновенно вкусным (тесто у нас ведь дрожжевое слоистое).

А вы когда-нибудь готовили домашний карвай? Если нет, то обязательно попробуйте! Есть в процессе приготовления этого хлебунка что-то волшебное, торжественное и триумфальное.



Буква Т

Сказка «Теремок»















Буква С
Сказка
«Пузырь, Соломинка
и Лапоть»

Коллекция гербариев











Изготовление кукол из соломы





















Конкурс ёлочной игрушки





Создание книги





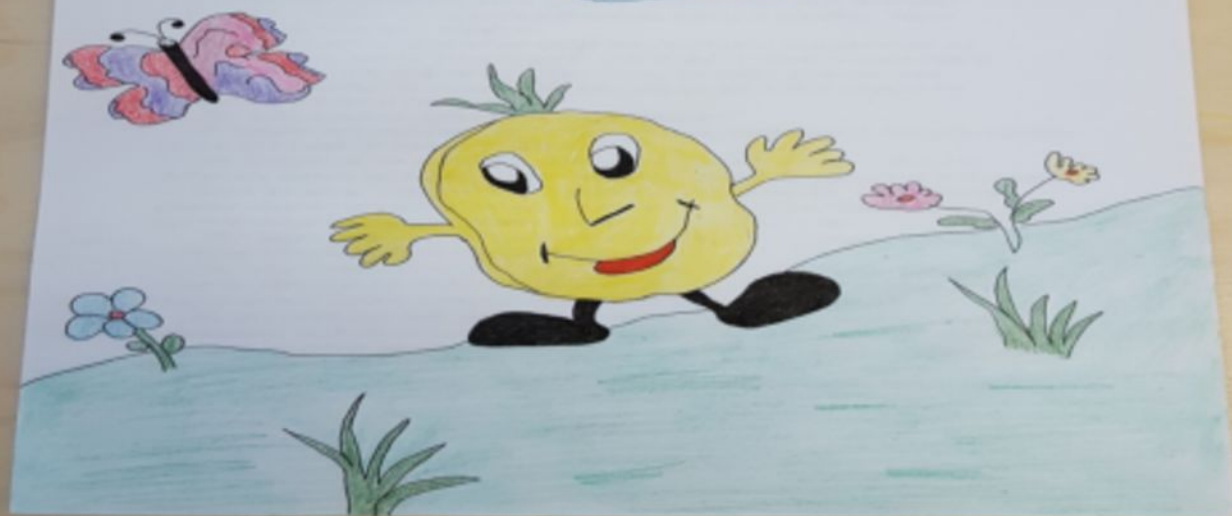
Вратья Гримм.
"Соловей, уголь и боб".
Рисунок Романа Стадлера.
Москва, "Визар", 1992 год.



Врачья Гримм. Соловей, уголь и боб. Рисунок Романа Стадлера. Москва, 1992 год.

КУКУРУЗИНКА

таджикская
сказка



ЛУЗЫРЬ,
СОЛОМИНКА
И ЛАПОТЬ



Спасибо за внимание!

