

Аттестационная работа

Слушателя курсов повышения квалификации по программе:
«Проектная и исследовательская деятельность как способ
формирования метапредметных результатов обучения в
условиях реализации ФГОС»

Есман Лидия Николаевна



Фамилия, имя, отчество

МОУ Речицкая СОШ

Раменского района Московской области

Образовательное учреждение, район

**На тему: Проектная работ в начальной школе.
4 класс.**



МОУ Речицкая СОШ

Тема:

«Традиции в моей семье»



Автор: Жарникова Елизавета
Руководитель: Есман Лидия Николаевна
Консультант: Жарникова Светлана Алексеевна

2016-2017 учебный
год

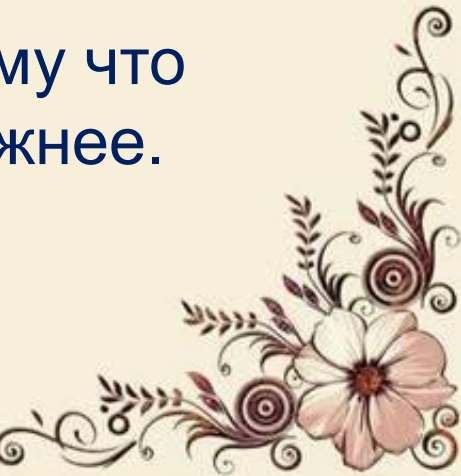


Актуальность

В современном мире взрослые проводят большую часть времени на работе, а дети – в школе. Времени и сил на общение в кругу семьи часто не хватает. Особенно остро встает вопрос о семейных традициях.

Гипотеза

Я думаю, что традиции важны, потому что они сплачивают семью и делают ее дружнее.



Цель работы:

Развивать интерес к традициям семьи.

Задачи проекта:

- уточнить понятие «традиция»;
- познакомить одноклассников с традицией моей семьи – лепка пельменей;
- найти загадки, пословицы и стихи о пельменях;
- провести анкетирование.
- угостить одноклассников нашими пельменями.



Давайте знакомиться

Я – Лиза...



... А это мой брат -
Максим



Поговорим о традициях?



Результаты анкетирования

Опрошено – 17 человек.

Нет семейных традиций в 2 семьях.

Есть традиции в 15 семьях.

Из них:

Приготовление к Новому году – 6 семей

Совместные походы и поездки – 5 семей

Совместное приготовление блюд – 4 семьи



Приготовление пельменей





Пельмени и колдуны — тѣсто и способъ приготовления тѣже, что и варениковъ (V, 519). Разница въ начинкѣ. Въ *сибирскихъ* *П.* начинка состоитъ изъ сырой ветчины, дичи, къ которымъ прибавляютъ лукъ, гвоздику, перецъ и все рубятъ. *П. съ грибами*: вареные грибы мелко рубятъ и поджариваютъ въ маслѣ вмѣстѣ съ рубленнымъ лукомъ, затѣмъ смѣшиваютъ съ мелко-изрубленной ветчиной. Для *литовскихъ колдуновъ* берутъ сырую говядину (филей), почечное сало, прибавляютъ лукъ, перецъ, солятъ и изъ всего этого готовятъ фаршъ. *Колдуны съ телятиною и селедкой*: фаршъ готовится изъ телятины, селедки, вареныхъ яицъ, лука поджареннаго и пр. Подаются къ столу облитые топленнымъ масломъ или же бульономъ.

Песни про пельмени

I
Проснулся, наконец, мой гений:
На все минувшее взглянул,
И песни – полны вдохновений
Он про пельмени затянул...

XV
Дивлюсь я Пушкину – поэт
Оставил тьму стихотворений, -
И ни в одном помину нет
Про наши вкусные пельмени.



**Обожаю я пельмени
С разной начинкой,
Буду есть их не спеша
Ложкою и вилкой.**



Даже загадки есть о пельменях.

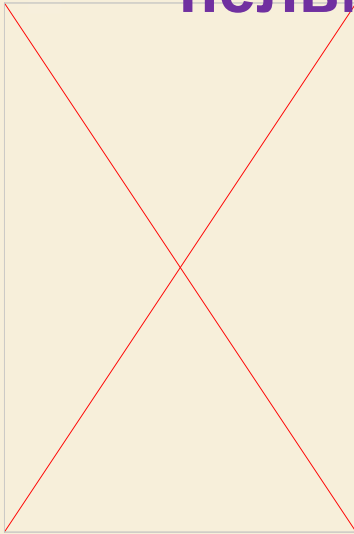
В «Толковом словаре» В. И. Даля написано:

**«Бежали овечки по калинову мосту, увидели
зарю (грозу, огонь), кинулись в воду.
(Пельмени)».**

Здесь же мы читаем: **«Пельменник (ница) –
любитель пельменей».**

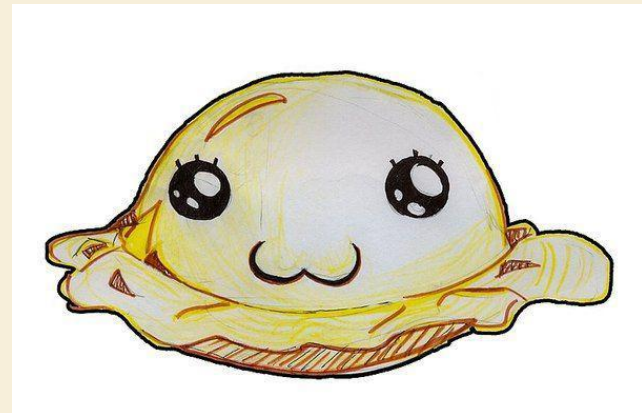


Про хитрости и счастливый пельмень.



Приятного аппетита!!!





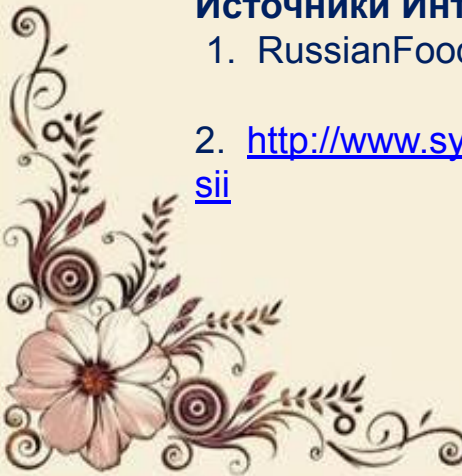


Источники:

Литература

1. Воробьева Л. Н., Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: Эксмо, 1991.
2. Воробьева Л. Н., Кулинарные рецепты. – М.: Эксмо, 1991.
3. Круковер В., 500 блюд из духовки. – М.: Атрис – Пресс, 2002.
4. Лебедева Н., 1000 и один рецепт, М.: 1997.
5. Онокин Ю. И., Мучные изделия, Ижевск.: 1983.
6. Похлебкин В. В., Кулинарный словарь, Новосибирск: 1994.
7. Романов П., Романова О., Пища богов. Занимательная кулинария.-С-Петербург: Центрполиграф, 2005
8. Тихомирова В. А., Пельмени, вареники, манты.- М.: Айрисс пресс, 2006.
9. «Толковый словарь В. И. Даля»
10. Шанский Н.М., Т. А. Боброва. Пельмени // Школьный этимологический словарь русского языка. Происхождение слов. — М.: Дрофа, 2004.
11. Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона : в 86 т. (82 т. и 4 доп.). — СПб., 1890—1907.

Источники Интернета:

1. RussianFood.com»recipes/bytype/?fid=64
 2. http://www.syl.ru/article/153584/new_semeynyie-traditsii-semeynyie-tsennosti-i-traditsii
- 
- 