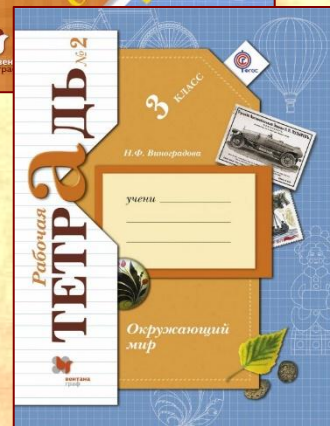
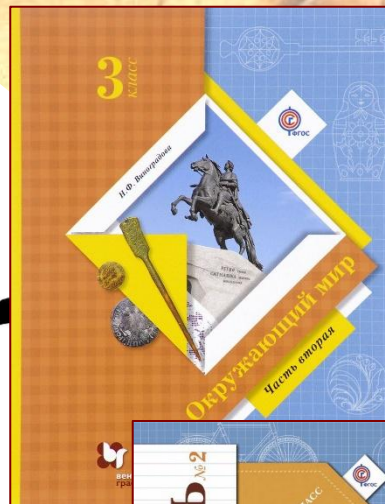


урок
18



Окружающий
мир

3 класс





Балда говорит:
**«Буду служить тебе славно,
Усердно и очень исправно,
В год за три щелка тебе по лбу,
Есть же мне давай варёную полбу».**

- Все ли слова вам
- понятны?
- Что означает слово «полба»?

Пословиц

Не та хозяйка, что красиво говорит,
а та, что хорошо щи варит.

Не красна изба углами, а красна
пирогами.

Обсудим вместе

- Объясните значение пословиц
- Кто может являться автором пословиц?
- Предположите тему урока





Из истории

Жилища

Одежда наших

Старинная

Раздел

**КАК ЛЮДИ ЖИЛИ В
СТАРИНУ**

Тема урока

Старинная трапеза



Цель: узнать, что готовили наши предки на стол

Планируемый результат



Информационный проект
«Накроем на стол»



трапеза

□ Объясните значение слова



словар

ь



Трапеза - приём пищи, застолье в монастыре.





□ Как еда «приходила»
на крестьянский
стол?



Знаете ли

При новоселье в пустую избу первым из мебели вносили стол.

Стол в избе издревле ставился под красным углом.

Сидя за столом, нельзя неуважительно и шумно вести себя, садиться обедать грязным, в шапке, смеяться, скрещивать ноги, неграмотно обходиться с едой, большой грех садиться или класть ноги на стол. Не годится оставлять пустую, грязную посуду и посторонние вещи на столе.



Накроем на



окрошк
а



взвар



дрочёны



ботвин
ья



Задание: по лексическому значению определите, какие продукты необходимы для

приготовления блюда

Взвар

Нам понадобится:

Драчёны

Нам понадобится:

Ботвинья

Нам понадобится:

Окрошка

Нам понадобится:

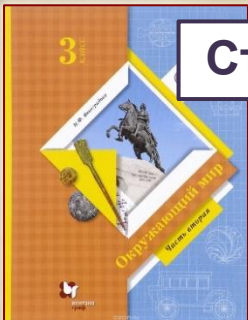


Щи да каша – пицца наша.

Хлеб да вода – крестьянская вода.

Накроем на

СТОП



Стр.84



Этот удивительный мир

- новое для меня

Каша – самое распространенное русское блюдо. Само слово «каша» в древнем его значении праславянское и означает кушанье, приготовленное из растертого зерна (краш - "тереть").

Каши на Руси делались в трех видах в зависимости от соотношения зерна и воды:

круты
е

кашицы (полуужидкие)

размазн





пшённа



ячневая



овсяная

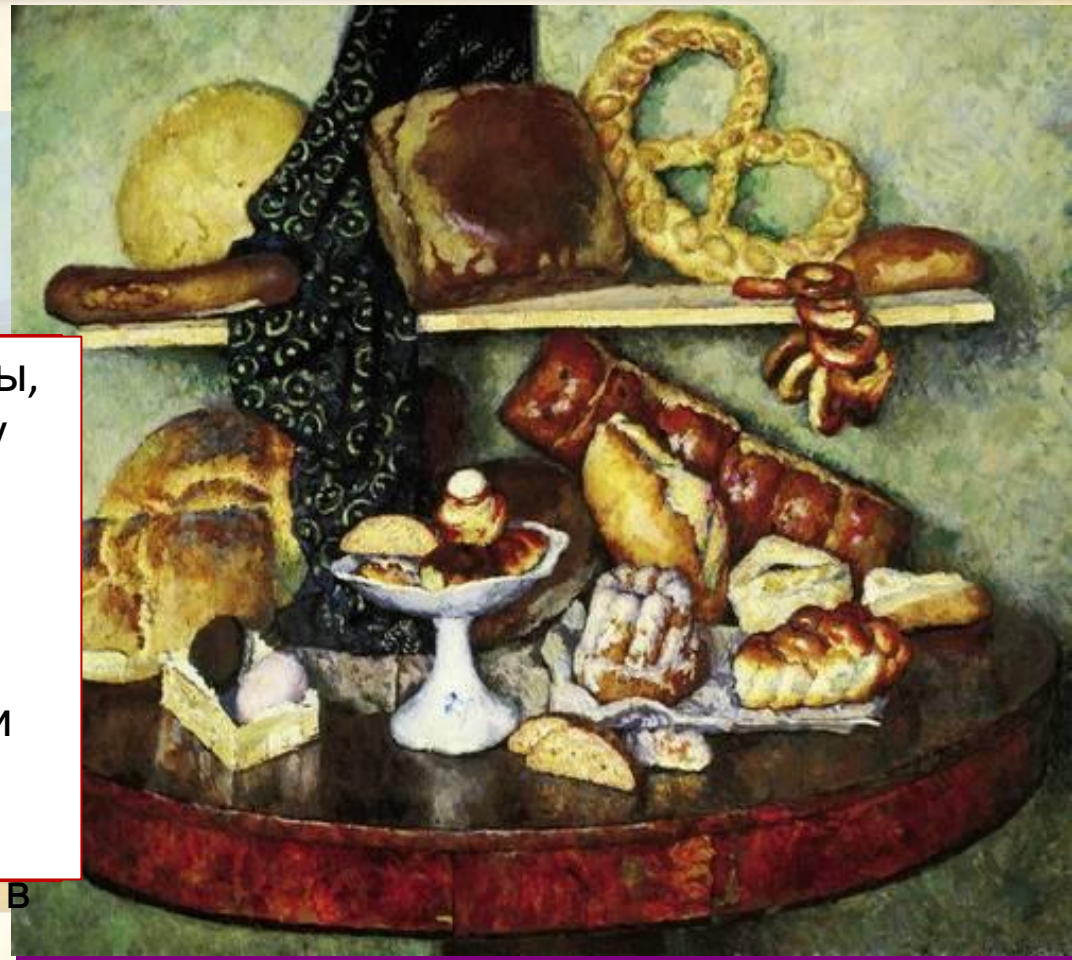
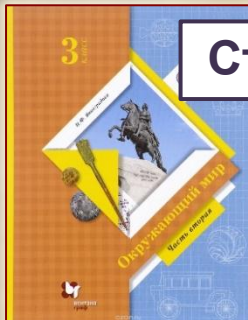


ТОЛОКНЯН



полбенна

Полба - полудикий сорт пшеницы, которую на территории Руси возделывали еще в 18 столетии. Полба не нуждалась в особом уходе, была совершенно неприхотлива, ей были не страшны ни сорняки, ни вредители. Главной особенностью каши из полбы было то, что от нее исходил приятный ореховый аромат, а также она была невероятно полезна. О полбе упоминается и в знаменитой сказке Пушкина «Сказка о попе и о работнике его Балде»: главный герой становился невероятно сильным, поев полбенной каши.



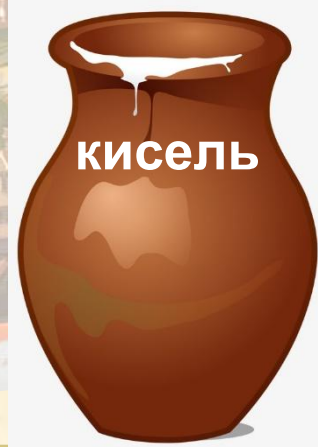
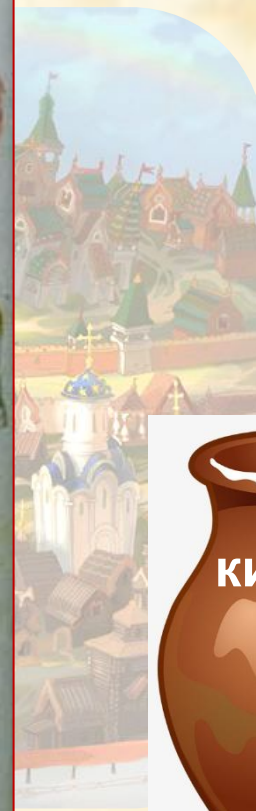
В голодные, неурожайные годы, когда хлеба не хватало, в муку добавляли лебеду, кору деревьев, молотые желуди, крапиву, отруби. Из муки выпекали не только хлеб. Русская кухня богата мучными блюдами: пироги, блины, оладьи, пряники всегда

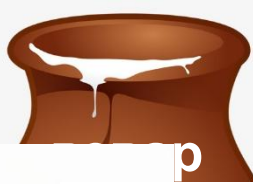
первыми на праздничном столе в преддверии

Картинная Галерея

Кисель такой же древний напиток, как квас.

Интересный факт





р



окрошк
а



дрочёны



ши

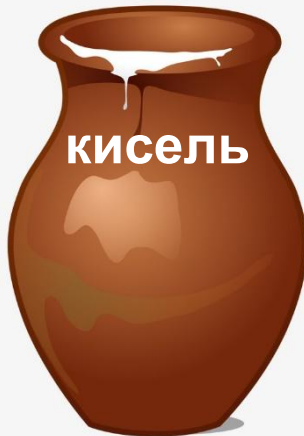


вин

я



каша



кисель



Накроем на

стол

Тема урока

Старинная трапеза



Цель: узнали, что готовили наши предки на стол

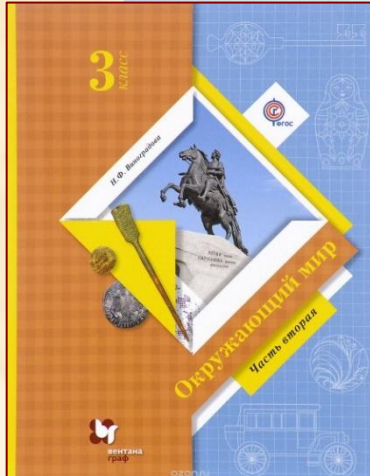
Планируемый результат



Информационный проект
«Накроем на стол»

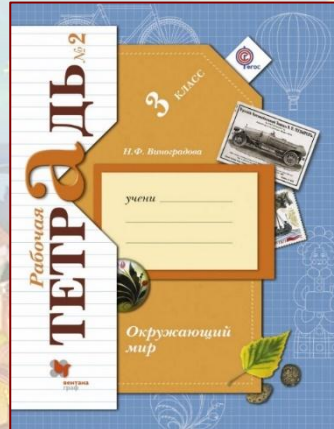
Домашнее задание

1.



Стр. 82-87, 90

2.



Стр. 33-35

3.



Задания по выбору

1. **Какие продукты необходимы для приготовления данных блюд? Выполнить задание на слайде 11**
2. **Узнать, как в старину пекли колобок**