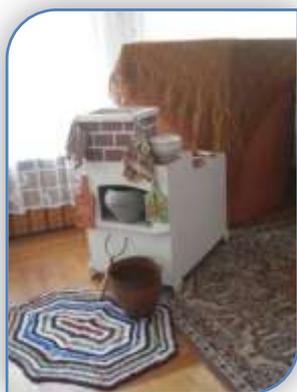


Праздник русской кухни.

Для приобщения детей к истокам русской народной культуры в детском саду проходят праздники русской кухни, «Капустники», непосредственно – образовательная деятельность.

Много можно говорить о старинной кухне. В книге «Подарок молодым хозяйкам», изданной полтора века назад, сказано: «Не порицая ни немецкой, ни французской кухни, мы думаем, что нам во всех отношениях здоровее и полезнее всё наше родное, русское, то, к чему мы привыкли, что извлечено опытом, передано от отцов к детям. Ведь это определяется местностью нашего бытия, климатом и образом жизни. Вкусное, аппетитное укрепляет человека не только как хлеб насущный, но и как лекарство, как лучшее средство укрепления здоровья. В каждом доме должна быть кулинария Отечества, кулинария родного края, кулинария своего рода и своей семьи».





Ни один праздник у русского народа не обходился без пирогов, это слово, скорее всего и произошло от слова «пир». Русская кухня знает массу рецептов самых разных пирогов. Они передавались из поколения в поколение, но каждая хозяйка старалась привнести в них что-то своё, ведь по качеству

пирога судили о домовитости хозяйки. Пироги были обязательным атрибутом свадебного, именинного и другого праздничного стола. А в будни часто пекли пироги небольших размеров - пирожки, причём использовали самую разнообразную начинку: мясную, рыбную, капустную, ягодную.



Капустник



*Здравствуй народ
честной,
Ай да ко мне домой!
Будем петь, шутить и капусту
рубить!*

*Загадаем Вам загадку – Вы же
скажете отгадку.
«Сидит барыня Федосья –
прирастрепаны волосья»
(капуста)*



*Солили капусту на Руси и с
морковью, и с клюквой, и с
брусникой.*

*Капуста и вкусной и
красивой получалась,
Приятно на стол подать.*



*Обойди весь белый свет
Русской пляски лучше нет!
Балалайка и гармонь разжигают
в нас огонь!.*

