

# **Взаимодействие с родителями в рамках реализации проекта «Русские народные праздники»**

**Выступающие:  
воспитатель ВКК Косарева И.А.  
музыкальный руководитель  
Турундаева Н.Н.**

# День памяти Святых Петра и Февронии



## Пышная шарлотка на сметане с яблоками

### Ингредиенты:

- Сметана 150 гр. (жирность 20%)
- Яйца 3 шт.
- Мука 220 гр. (1 стакан)
- Сахар 150 гр.
- Разрыхлитель 5 гр.
- Сливочное масло 10 гр.
- Яблоки 5 шт.

### Процесс приготовления:

**Шаг 1.** В отдельной миске взбить яйца с сахаром до образования однородной консистенции. Полученную массу соединить со сметаной.

**Шаг 2.** В отдельную посуду просеять муку с разрыхлителем, после чего всыпать в сметанную массу.

**Шаг 3.** Тесто перемешивать до тех пор, пока оно не станет идеально гладким, без комочков. Масса должна получиться умеренно густой.

**Шаг 4.** Тем временем необходимо помыть яблоки, очистить их от кожуры, вынуть сердцевину, порезать небольшими дольками.

**Шаг 5.** Форму смазать сливочным маслом

**Шаг 6.** Выложить яблочные дольки в форму, затем залить тестом.

**Шаг 7.** Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут. Готовую шарлотку остудить и вынуть из формы.

Шарлотка на сметане готова. Можно посыпать сахарной пудрой и подавать к столу.

Приятного аппетита!

Милана Сабирова



## Книга рецептов (блюда из яблок, меда и орехов)

Группа «Звездочки»



## Яблочный кекс с шоколадной крошкой

### Ингредиенты:

- ✓ 3 яйца
- ✓ 1 стакан сахара
- ✓ 1 ч.л. ванильного сахара
- ✓ 2 стакана муки
- ✓ 2/3 стакана растительного масла
- ✓ 1,5 ч.л. разрыхлителя
- ✓ 3 яблока
- ✓ 50-100 гр нарезанного шоколада

### Приготовление:

1. Яблоки очистить от кожуры и семени, порезать тонкими ломтиками.
2. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром.
3. Добавить растительное масло и смешать до однородности.
4. Разрыхлитель смешать с мукой и постепенно добавлять в яичную смесь.
5. В густое тесто добавить нарезанные яблоки и кусочки шоколада.
6. Форму смазать сливочным маслом и выложить тесто.
7. Выпекать в разогретой до 190 градусов духовке 40-50 минут.



Вкусный и сладкий яблочный кекс с шоколадом готов!  
Приятного аппетита!

Ах, какой у нас пиро-  
Сладкий, пышный,  
Всем хорош.  
С яблочной начинкой,  
Сочной серединкой.  
Это с мамой и папой,  
Мастерить хоть куда.  
Приходите в гости к нам,  
К чудным, сладким пирогам!

Соня Никулина



# Музей «Русская изба»



## Мини-музей «Русская изба» в группе



## Мастер-класс по приготовлению блинов





## Выставка поделок «Пасхальный перезвон»





блюда из капусты (online-video-cutter.com) (1).mp4

**Спасибо за внимание!**