



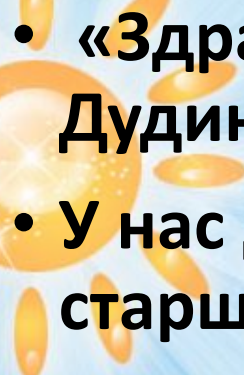
Таймырское муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Дудинский детский сад общеразвивающего вида с приоритетным
осуществлением деятельности по художественно-эстетическому направлению
развития детей «Забава»

647000, г. Дудинка, ул. Островского д.3, тел/факс (39191) 5–05–10, e-mail:
zabawa00@mail.ru


Проект:
«Как готовить Чуду по-дагестански?
Традиции нашей семьи»

Воспитатель: Лутаева Н.А




- 
- **«Здравствуйте, меня зовут Беял, я приехал в Дудинку из Дагестана.**
 - **У нас дружная семья, папа. Мама и у меня есть старший брат!**
 - **Мы очень любим гостей. К нам приходят не только на праздники, но и в свободное время. Это и наши родственники, и наши друзья. Мы стараемся, чтобы нашим гостям было у нас хорошо.**




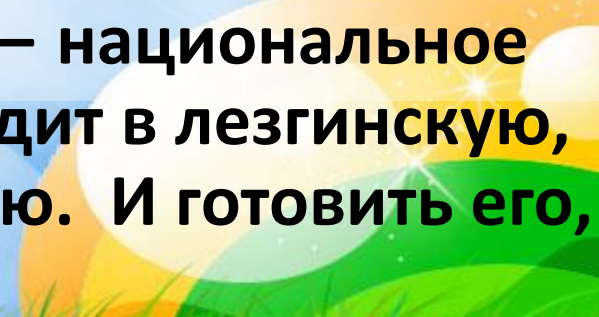
- 
- Мама готовит на праздники и в выходные разные, вкусные дагестанские блюда. Мне больше всего нравится пирог Чуду! И я задумался, почему мы готовим именно этот пирог?



- 
- Я решил узнать про этот пирог побольше, и спросил у папы, а этот пирог готовят только в Дагестане?

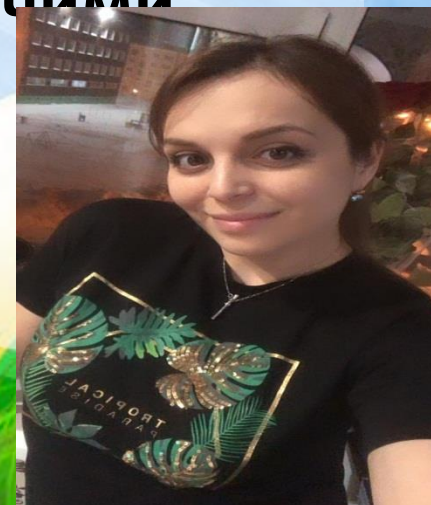



Папа рассказал мне, что Чуду́ — национальное блюдо народов Дагестана, входит в лезгинскую, даргинскую и кумыкскую кухню. И готовить его, это наша традиция!





- Тогда, я пошел к маме узнать какие бывают пироги Чуду?
- Мама мне ответила, что это тонкие, либо толстые пресные лепёшки с начинкой, обжаренные на сухой сковороде. Готовые чуду обычно смазывают маслом и складывают друг на друга, образуя стопку. Потом накрывают чем-нибудь, чтобы чуду отпарились и размягчились. Употребляют горячими







- 
- Брат Рамазан, заявил, что любит только те лепёшки, которые готовит мама!
 - Они у неё получаются самые вкусные в мире!








- И я захотел научиться делать пирог Чуду сам!
- Мы с мамой занялись приготовлением! Приготовили начинку, замесили тесто,

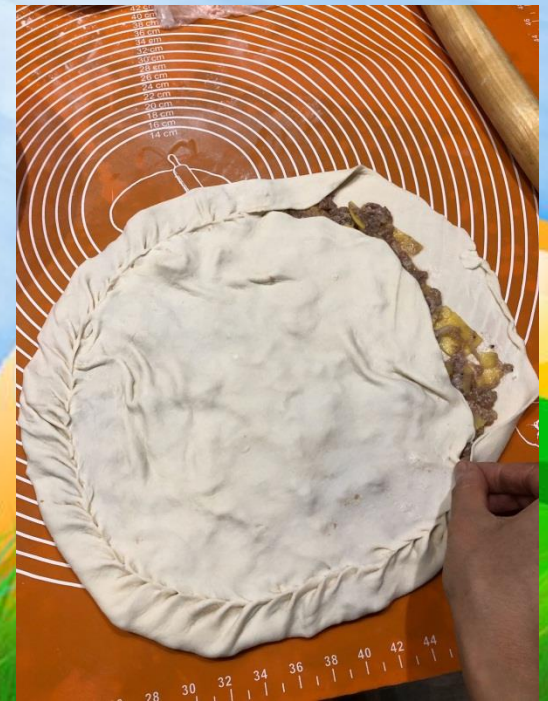
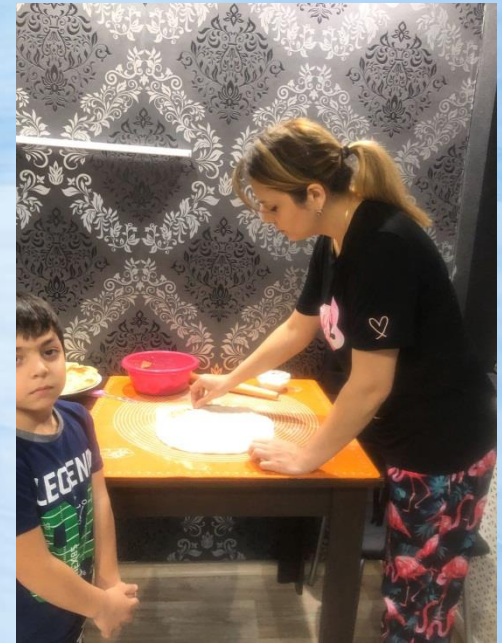
ТЕСТО:


 Пшеничная мука	500	гр
 Соль	1	чайн.л.
 Вода	1.75	стак.
 Куриные яйца	1	шт.

НАЧИНКА:

 Соль		по вкусу
 Фарш мясной	600	гр
 Картошка	4	шт.
 Лук репчатый	1	шт.
 Перец черный молотый		по вкусу






- 
- Пока готовили пирог, мама рассказала, что ее научила готовить моя бабушка Загидат.




Этому рецепту много лет и все в семье, любят такой замечательный пирог!





**Это был самый лучший пирог
который приготовили всей
семьёй!**

- 
- **Вывод: Мы сохраняем традиции своей семьи, своего народа. передавая национальные рецепты от родителей к детям.**





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

