

АННОТАЦИЯ

Тема проекта	Традиционная кухня терских казаков (на примере ст.Галюгаевской)
Автор проекта	Писковацкая Алина
Класс	8
Руководитель проекта	Ушкова Галина Михайловна
Должность, квалификация	преподаватель курса «Проект года», руководитель кружка «Юный музеевед»
Тип проектной работы	
*по количеству участников	персональный
*по доминирующей деятельности	практико-ориентированный, исследовательско-информационный проект
*по предметно-содержательной области	межпредметный (краеведение+технология), социальный
*по продолжительности	долгосрочный проект
Цель	изучить традиционную кухню терских казаков и узнать об особенных блюдах, которые готовили жители станицы Галюгаевской, сохранить рецепты уникальных (свойственных только нашей станице) блюд.
Задачи	1) Изучить и проанализировать научно-популярную литературу по теме; 2) Провести опрос (интервью, беседы) местных старожилков для уточнения сведений о традиционной пище местных казаков; 3) Обобщить полученную информацию и создать картотеку рецептов традиционной кухни терских казаков и местного казачества в частности; 4) Получить практический опыт приготовления традиционных для ст.Галюгаевской блюд; 5) Ознакомить учащихся школы и всех заинтересованных людей с результатами исследования путем размещения результатов работы на сайте школы; 6) Распространить среди желающих рецепты традиционной кухни терских казаков для сохранения материальной культуры наших предков.
Гипотеза	Если мы изучим традиционную кухню терских казаков, то сможем узнать об особенных блюдах, которые готовили жители станицы Галюгаевской и поможем сохранить рецепты уникальных (свойственных только нашей станице) блюд.
Методы	1. анализ научно-популярной литературы по теме исследования; 2. коммуникативный метод– опрос, интервью, беседа со старожилками ст.Галюгаевской о традиционной пище местных казаков; 3. классификация традиционных блюд терских казаков по различным критериям (состав, назначение); 4. обобщение полученной информации и формулирование выводов; 5. наблюдение за приготовлением традиционных блюд местных казаков старожилками станицы (Атаевой М.А., Ивановой О.Н.) 6. описание технологии приготовления 2 блюд (каша, пирог), свойственных станице Галюгаевской; 7. измерение количества продуктов для приготовления данных

	<p>блюдов для соблюдения пропорций и записи рецептов;</p> <p>8. эксперимент – самостоятельное приготовление данных блюд по записанным рецептам для проверки и корректировки;</p> <p>9. изучение и работа в программах Microsoft Office: Microsoft Word, Microsoft PowerPoint для грамотного оформления результатов исследования.</p>
Практическая значимость	Работа над проектом помогла сохранить рецепты традиционных блюд казачьей кухни, ознакомить с ними всех желающих и тем самым внести скромный вклад в сохранение материальной культуры наших предков.
Результаты	<p>1) записаны рецепты приготовления старинных традиционных для станицы Галюгаевской блюд казачьей кухни («поминальная каша» – молочная каша из риса и пшена, «пашкет» - пирог-круглик из дрожжевого теста с начинкой из мяса и квашеной капусты);</p> <p>2) сохранен рецепт приготовления дрожжей на хмелевых шишках, традиционно использовавшийся в станице Галюгаевской до 80-х годов XX века;</p> <p>3) получен практический опыт приготовления данных блюд под руководством старожил станицы;</p> <p>4) созданы листовки-рецепты для распространения среди школьников и взрослых с целью сохранения традиции;</p> <p>5) оформлен портфолио проекта для школьного краеведческого музея;</p> <p>6) создана мультимедиа презентация «Традиционная кухня терских казаков» для проведения музейных занятий.</p>