Поедем, поедим!

Игра - проект

Автор: Владимирова

Валентина Васильевна,

учитель начальных классов

МБОУ СОШ №4 г. Можга УР

ЕВРОПА

Гренланд
(Дан.)
ГРЕНЛАНДСКОЕ МОРЕ
БАРЕНЦЕВО МОРЕ
КАРСКОЕ
Новая Земля
Земля Франца-Иосифа
Земля Принца Карла
Земля Короля Кристиана X
Баренцбург
Грёнфьорд
Шпицберген
Восточная Земля
Скорсбисунн
Ян-Майен (Норв.)
Медвежий (Норв.)
Надежды (Норв.)
Хаммерфест
Вардё
Тромсё
Карасюк
Мурманск
Мончегорск
Кировск
Кандалакша
Колгуев
Нарьян-Мар
Воркута
Усинск
Инта
Печора
Мезень
Архангельск
Онега
Беломорск
Кемь
Медвежьегорск
Петрозаводск
Сортавала
Выборг
Шенкурск
Коноша
Котлас
Сыктывкар
Вуктыл
Ухта
Березово
Приобье
Ивдель
Соликамск
Серов
Березники
Кудымкар
Пермь
Ниж. Тагил
Ижевск
Екатеринбург
Златоуст
Уфа
Челябинск
Стерлитамак
Магнитогорск
Оренбург
Орск
Хромтау
Актобе
Уральск
Кандыагаш
Волгоград
Макат
Шалкар
Атырау
Астрахань
Элиста
Ставрополь
Форт-Шевченко
Актау
Жанаозен
Кунград
Дашховуз (Ташауз)
Туркменбашы
Кызылрават
АШХАБАД
Тебриз
Решт
Зенджан
Казвин
ТЕГЕРАН
Торгаи
Мешхед
Мосул
Киркук
Хамадан
Кум
Эрак
Ханакин
Бирджанд
Датский пролив
НОРВЕЖСКОЕ МОРЕ
Ангмагссалик
ИСЛАНДИЯ
РЕЙКЬЯВИК
Акюрейри
Свидисфьордюр
Вик
Фарерские о-ва (Дан.)
Торсхавн
Шетландские о-ва (Брит.)
Оркнейские о-ва
Гебридские о-ва
Тронхейм
Молде
Берген
ОСЛО
Ставангер
Кристиансанд
Ольборг
Орхус
Мальмё
Гётеборг
Линчёпинг
Эребру
Вестерос
Эстерсунд
Умео
Сундсвалль
Гёвле
Мурманск
Кирюна
Рованиеми
Кемь
Оулу
Лулео
Мушён
Нарвик
Будё
Тромсё
Хельсинки
Стокгольм
Таллин
Тарту
Рига
Вентспилс
Клайпеда
Каунас
Вильнюс
Минск
Могилёв
Витебск
Гомель
Брест
Варшава
Познань
Гданьск
Калининград
Щецин
Росток
Киль
Гамбург
Бремен
Ганновер
Дортмунд
Кёльн
Франкфурт-на-Майне
Нюрнберг
Мюнхен
Штутгарт
Страсбург
Берлин
Лейпциг
Дрезден
Вроцлав
Краков
Лодзь
Люблин
Львов
Житомир
Киев
Харьков
Днепропетровск
Донецк
Луганск
Ростов-на-Дону
Краснодар
Ставрополь
Элиста
Волгоград
Саратов
Воронеж
Курск
Орел
Брянск
Тула
Рязань
Тамбов
Пенза
Саранск
Ульяновск
Тольятти
Самара
Сызрань
Энгельс
Уральск
Орск
Оренбург
Москва
Тверь
Ярославль
Иваново
Йошкар-Ола
Нижний Новгород
Чебоксары
Казань
Киров
Вологда
Кострома
Рыбинск
Вологда
Вел. Новгород
Санкт-Петербург
Псков
Ржев
Смоленск
Могилёв
Бобруйск
Гомель
Житомир
Винница
Кировоград
Черновцы
Одесса
Николаев
Херсон
Симферополь
Севастополь
Керчь
Новороссийск
Туапсе
Армавир
Грозный
Махачкала
Владикавказ
Сочи
Сухуми
Нальчик
Тбилиси
Батуми
Самсон
Трабзон
Зонгулдак
Стамбул
Бурса
Анкара
Эскишехир
Сивас
Эрзурум
Нахичевань
Ереван
Баку
Измир
Конья
Анталья
Адана
Газиантеп
Кайсери
Сиирт
Хаджи
Ракка
Мосул
Киркук
Хамадан
Кум
Эрак
Ханакин
Бейрут
Дамаск
Багдад
Никосия
Кипр
Сирия
Турция
Россия
Казахстан
Туркмения
Узбекистан
Грузия
Армения
Азербайджан
Иран
Каспийское море
Черное море
Азовское море
Белое море
Баренцево море
Балтийское море
Северное море
Средиземное море
Адриатическое море
Ионическое море
Тирренское море
Ирландское море
Бискайский залив
Ла-Манш
Гибралтарский пролив
Дарданеллы
Босфор
Ирландия
Дублин
Великобритания
Лондон
Манчестер
Ливерпуль
Бирмингем
Бристоль
Саутгемптон
Плимут
Белфаст
Глазго
Эдинбург
Ньюкасл-апон-Тайн
Лондондерри
Голуэй
Корк
Амстердам
Брюссель
Гаага
Лиллль
Лиссабон
Порту
Мадрид
Барселона
Сарагоса
Бильбао
Валенсия
Малага
Кордова
Севилья
Гибралтар (Брит.)
Сеута (Исп.)
Тулуза
Марсель
Ницца
Монако
Лион
Женева
Милан
Генуя
Венеция
Рим
Неаполь
Бари
Таранто
Палермо
Мессина
Реджо-ди-Калабрия
Сардиния
Сицилия
Корсика (Фр.)
Сассари
Кальяри
Пальма
Тунис
Алжир
Марокко
Рабат
Касабланка
Мальта
Валлетта
Триполи
Каир
Тель-Авив
Иерусалим
Амман
Дамаск
Бейрут
Никосия
Кипр
Анкара
Афины
Патры
Салоники
Скопье
Тирана
Будапешт
Прага
Вена
Братислава
Брно
Краков
Варшава
Берлин
Гамбург
Франкфурт
Мюнхен
Штутгарт
Страсбург
Париж
Лондон
Дублин
Лиссабон
Мадрид
Рим
Ватикан
Сан-Марино
Андорра
Монако
Лондон
Париж
Брюссель
Амстердам
Копенгаген
Осло
Стокгольм
Хельсинки
Таллин
Рига
Вильнюс
Минск
Киев
Москва
Будапешт
Прага
Вена
Братислава
Варшава
Берлин
Бухарест
Кишинёв
Белград
Сараево
Загреб
Любляна
Скопье
Тирана
Софья
Анкара
Тбилиси
Ереван
Баку
Тегеран
Бейрут
Дамаск
Багдад
Никосия
Каир
Тель-Авив
Иерусалим
Амман
Триполи
Тунис
Алжир
Рабат
Касабланка
Мальта
Валлетта
Лиссабон
Мадрид
Париж
Лондон
Дублин
Рим
Ватикан
Сан-Марино
Андорра
Монако
Амстердам
Брюссель
Копенгаген
Осло
Стокгольм
Хельсинки
Таллин
Рига
Вильнюс
Минск
Киев
Москва
Будапешт
Прага
Вена
Братислава
Варшава
Берлин
Бухарест
Кишинёв
Белград
Сараево
Загреб
Любляна
Скопье
Тирана
Софья
Анкара
Тбилиси
Ереван
Баку
Тегеран
Бейрут
Дамаск
Багдад
Никосия
Каир
Тель-Авив
Иерусалим
Амман
Триполи
Тунис
Алжир
Рабат
Касабланка
Мальта
Валлетта

Украина

Луцк
Ровно
Житомир
Чернигов
Сумы
Киев
Львов
Полтава
Харьков
Луганск
Тернополь
Хмельницкий
Ивано-Франковск
Винница
Черкассы
Ужгород
Черновцы
Кировоград
Днепропетровск
Донецк
Николаев
Запорожье
Одесса
Херсон
Крым
Регионы Украины:
Восточная
Западная
Центральная
Южная

Столица Украины – город-герой КИЕВ

Достопримечательности Украины

Национальные костюмы

GURMANiKA

Ленивые вареники

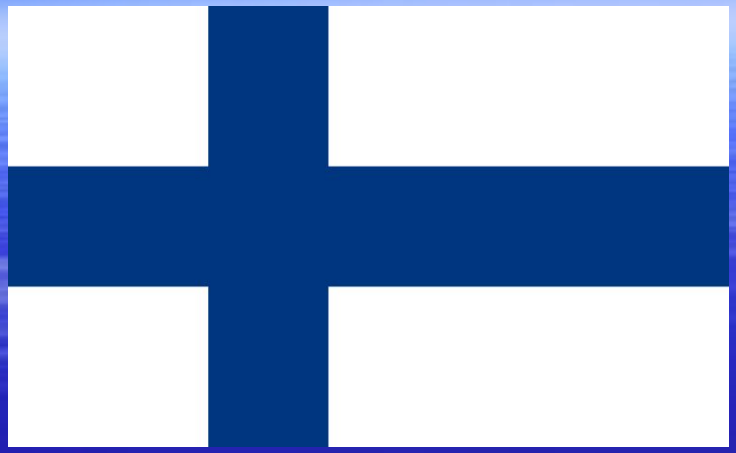
Для приготовления вареников понадобиться:
творог - 1 пачка (250г); яйцо - 2 шт.; сахар - 3 ст.л.;
соль - 1 щепотка; мука - сколько возьмёт тесто

Перетереть творог вилкой, добавить яйца, взбитые с сахаром и солью, растереть и добавить муку. Когда тесто начнёт тянуться за ложкой, выложить и замесить как тесто для вареников или пельменей, но муки добавлять меньше иначе вареники будут твёрдыми, резиновыми.

Замесили, начинаем «лепить», принято валять «колбаской» и резать на маленькие квадратики. А можно поступить проще - отрываем от теста кусочки, катаем в ладошках шарики и приплюскиваем, получаются вот такие «колобки».

В кипящую подсоленную воду загружаем «колобки», и, помешивая, ждём их всплытия. Ну, а дальше как с пельменями или варениками - кто как любит. Можно со сливочным маслом и вареньем или мёдом.
Приятного Вам аппетита!

Финляндия



Баренцево море
НОРВЕГИЯ
г. Халти (1328 м)
Тенойоки
оз. Инарийярви
Инари
Ивало
ЛАПЛАНДИЯ
Муонио
оз. Локан-Тесойярви
Акасьокисуу
Соданкюля
Мартти
Каллоселькя
ШВЕЦИЯ
Рованиеми
Кемиярви
оз. Юли-Кийка
Кемийоки
Куусамо
Торнио
Кеми
Тайвалкоски
РОССИЯ
Пудасъярви
Оулу
Суомуссалми
Контиомяки
Хюрюнсалми
оз. Оулуярви
Каяани
Кухмо
Коккола
Пюхясалми
Йисалми
Нурмес
оз. Пиелинен
Вааса
Куопио
Сейняйоки
Йоэнсуу
Каскинен
Йювяскюля
Ботнический залив
Савонлинна
Пори
Тампере
Миккели
оз. Пяйянне
оз. Сайма
Раума
Лахти
Иматра
Аландские о-ва
Хювинкяа
Котка
Маариантхамина
Турку
Эспоо
ХЕЛЬСИНКИ
Аландское море
Ханко
Финский залив
Балтийское море
ЭСТОНИЯ
0 50 100 200 км
по 64° с.ш.
©RMGN

Столица Финляндии - Хельсинки

Древний замок на юге Финляндии

Озеро Пяйянне

ЛАПЛАНДИЯ
- территория Финляндии,

лежащая за Северным полярным кругом.

ТРАДИЦИОННЫЙ ЛАПЛАНДСКИЙ КОСТЮМ

Костюмы для детей

Экреоря - яичница по-фински

Финское солёное печенье

Пюттипанна

Финский кекс

Понадобится:
1. Сливочное масло – 200 грамм.
2. Яйцо – 3 штуки.
3. Сахар – 6 столовых ложек.
4. Мука – 300 грамм.
5. Грецкие орехи – 150 грамм.
6. Цукаты или изюм – 100 грамм.
7. Разрыхлитель – 2 чайные ложки.
8. Корица – 3 чайные ложки.
9. Апельсиновый джем (по желанию) – 100 грамм.

Готовить финский кекс несложно. Для начала перетрите сахар с нагретым до комнатной температуры маслом, постепенно добавляя яйца. Теперь всыпьте растолченные грецкие орехи, корицу, изюм и, если желаете, джем. После этого частями добавьте муку и разрыхлитель и перемешайте до образования однородной массы без комочков. Оставьте тесто минут на 15-20, чтобы оно стало более пышным.

Смажьте форму для выпекания сливочным маслом и влейте тесто. Отправьте кекс в нагретую до 180 градусов духовку на 20 минут, а после уменьшите температуру до 160 градусов и выпекайте до готовности. Готовый кекс для красоты можно присыпать сахарной пудрой, и замечательное лакомство к праздничному столу готово!

Греция

© www.ironfitness.pro

AYDA.RU
БОЛГАРИЯ
АЛБАНИЯ
Марица
Драма
Серрес
Белая башня
Александруполис
Мраморное море
Флорина
Салоники
о.Тасос
Касторья
п-ов Халкидики
Афон
о.Самотраки
Метеора
гора Олимп 2917 м
Пинос
Долина Дарданеллы
о.Лимнос
Янина
Керкира
Ларисса
в Греции все есть...
Трикала
Волос
о.Керкира (Корфу)
оливки
о-ва СЕВЕРНЫЕ СПОРАДЫ
о.Лесбос
Эгейское море
святилище Аполлона в Дельфах
Ионическое море
о.Лефкас
Агринион
о.Эвбея
Халкида
о.Итака
пифия
о.Хиос
о.Кефаллиния
Патра
эвзоны
АФИНЫ
Акрополь
собор Св.Андрея
Коринф
о.Закинф
Львиные ворота в Микенах
о.Эгина
о.Андрос
о.Самос
Пиргос
Триполи
о-ва КИКЛАДЫ
о.Икария
о.Миконос
рождение олимпийского огня
о.Идра
п-ов Пелопоннес
о.Парос
Каламата
родина Венеры Милосской
о.Наксос
кратер
о.Кос
о-ва ЮЖНЫЕ СПОРАДЫ
Колосс
Родос
Критское море
о.Тира (Санторин)
о.Китира
о.Родос
Линдос
Бог моря Посейдон
Долина бабочек
Ханья
о.Карпатос
Кносский дворец
Ираклион
0
100 км
о.Крит
Минотавр
Турция
AYDA.RU

Столица Греции - Афины

Туристический рай

Гора Олимп

Остров Самос

Национальные костюмы

Мезе - греческая закуска

Греческие бутерброды

Пахвала

Греческий шашлык

Легкий греческий салат с помидорами и огурцами

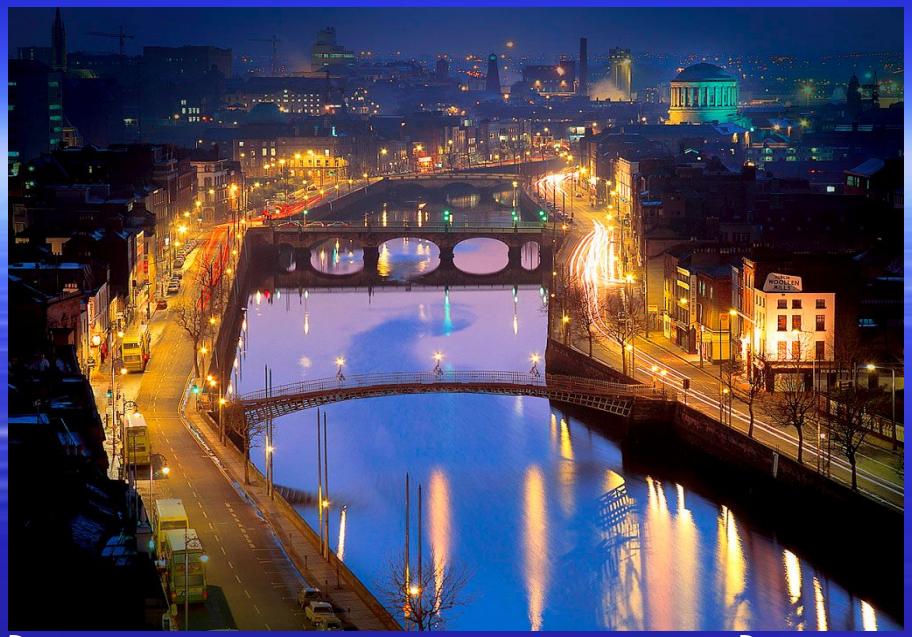
2 нарезанных средних помидора
1 нарезанный большой огурец
½ стакана нарезанного зеленого перца
½ стакана тонко нарезанного красного лука
½ стакана измельченного сыра Фета (Адыгейский, Брынза)
¼ стакана Винегретного соуса (из уксуса, прованского масла и пряностей)
½ ч.ложки тертой лимонной кожуры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:
Перемешать все компоненты в большой миске.
Подавать сразу или поставить в холодильник.
Подсказки:
Приготовление салата загодя позволит смешаться всем ароматом. Накрыть и поставить в холодильник на 24 часа.

Ирландия

АТЛАНТИЧЕСКИЙ
ОКЕАН
м. Малин-Хед
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
Банкрана
ДОНЕГОЛ
СЕВЕРНАЯ ИРЛАНДИЯ
Бангор
Северный пролив
Донегол
зал. Донегол
Белфаст
Белмаллет
Слайго
Эннискиллен
Ньюри
Баллина
Каван
Дандолк
КОННАХТ
МИНТ
Ирландское
Роскоммон
Дроэда
море
Клифден
оз. Лох-Корриб
оз. Лох-Ри
Голуэй
Атлон
ДУБЛИН
Дун-Лэаре
зал. Голуэй
ИРЛАНДСКАЯ РЕСПУБЛИКА
о. Ирландия
Уиклоу
Энис
оз. Лох-Дерг
Карлоу
Килки
Лимерик
ЛЕНСТЕР
Шаннон
МАНСТЕР
Типперэри
Трали
Клонмел
Уэксфорд
пролив Св. Георга
Уотерфорд
Дингл
г. Каррантуил (1038 м)
Корк
Дангарван
Бантри
Кинсейл
Болтимор
м. Мизен-Хед
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
0 20 40 80 км
©RMCN
10°
8°
6°
56°
54°
52°

Дублин



Ирландия - это одна из самых популярных среди туристов стран Европы

Национальные костюмы

Зажигательные ирландские танцы

Ирландское рагу

Ирландский хлеб

Ирландские блинчики

Ирландское рагу

Для рецепта вам потребуется:
баранина (плечо барашка или шея) – около 1 кг
лук репчатый - 5 луковиц
морковь - 3-4 шт.
картофель - 6-7 шт.
соль, перец - по вкусу
вода - 2.4 стакана
масло растительное - 2 ст.л.
мука - 2 ст.л.
зелень - по вкусу

Лук очистить, нарезать кольцами и слегка обжарить в сотейнике на растительном масле, добавить к луку морковь, нарезанную тонкими полосками и обжарить в течение нескольких минут вместе с луком. Баранину нарезать кубиками среднего размера и добавить вместе с нарезанным на четвертинки картофелем в сотейник с луком и морковью. Приправить по вкусу солью и перцем, влить воду и поставить вариться. Не забывайте снимать образующуюся пену. Затем уменьшите огонь, накройте крышкой и томите до готовности мяса и овощей (примерно 1 час). По желанию в рагу можно добавить муку, разбавленную в небольшом количестве воды. Как только рагу загустеет, сразу же с пылу жару подавайте к столу в широкой супнице. По желанию рагу можно посыпать измельченной зеленью.

Спасибо за внимание!

Список используемых интернет ресурсов

- 1. http://air-tours.ru/
- 2. http://gurmanika.com/
- 3. http://images.yandex.ru/?lr=44&source=wiz
- 4. http://ru.wikipedia.org/
- 5. http://turpogoda.ru/
- 6. http://www.gotovim.ru/