

* Организация детского праздника.

(занятие № 2)



***Семья – это счастье, любовь и удача,
Семья – это летом поездки на дачу.
Семья – это праздник, семейные даты,
Подарки, покупки, приятные траты.
Рождение детей, первый шаг, первый лепет,
Мечты о хорошем, волнение и трепет.
Семья – это труд, друг о друге забота,
Семья – это много домашней работы.
Семья – это важно!
Семья – это сложно!
Но счастливо жить одному невозможно!
Всегда будьте вместе, любовь берегите,
Обиды и ссоры подальше гоните,
Хочу, чтоб про Вас говорили друзья:
Какая хорошая Ваша семья!**



*** “Семья” - команда обязательно должна принимать самое активное участие в подготовке праздника. Наравне с организатором все члены “сводной семьи” составляют программу торжества, заботятся об оформлении, подбирают реквизит, готовят подарки, сюрпризы, угощение; рассчитывают смету. Эта совместная деятельность очень важна для детей – они испытывают чувство ответственности за порученное дело, активно фантазируют, работают без принудительных мер; учатся быть семейным психологом, драматургом, режиссером, дизайнером и кулинаром. А, главное, подростки группы риска овладевают принципами организации семейного отдыха, получают реальный опыт здоровых семейных отношений.**

Если не считать варенье, смокву, пастилу и трубец, относимые по русской кулинарной терминологии к сладостям, или сладостям, то основными русскими национальными кондитерскими изделиями являются пряники и куличи (разновидности кексов).

Впрочем, первоначально пряники, пряничные коврижки и куличи-кексы были изобретены в Европе, в которой и сейчас пряники и коврижки очень популярны, существует множество их разновидностей, а также проводятся многочисленные пряничные фестивали и конкурсы. Ну, а разные кексы уже давно стали самым обычным блюдом во всем мире.

На Руси рецепты пряников, коврижек и куличей (кексов) постоянно творчески дорабатывали, результатом чего стало появление в разных местностях Руси великого множества их русских вариантов.

Ныне ассортимент русских куличей насчитывает почти два десятка видов, а пряников — вдвое больше.

- * Для пряников, как и для куличей, характерно уплотненное тесто с большим количеством вкусовых и ароматических добавок (орехов, меда, изюма, цукатов, варенья) и разнообразных пряностей.

Первые пряники появились на Руси одновременно с дрожжевыми блинами еще в IX в. как простая смесь ржаной муки с медом и ягодным соком. Иногда в тесто добавляли и тертые в порошок сухие ягоды. Это были самые простые и, быть может, самые вкусные пряники, поскольку мед составлял в них почти 50%. Тогда они именовались медовым хлебом.

Пряниками такие изделия стали называться позднее, в XI— XII вв., когда в них стали все более и более добавлять пряности и когда именно наличие пряностей (и их запаха), а не меда, оказалось постепенно наиболее характерным признаком пряничного теста.

Пряники в Европе и на Руси имели значение не только как вкусные сладкие заедки (так тогда на Руси именовали десерты), но и как продукты, стойкие в хранении и всегда готовые к употреблению. Потому их в большом количестве запасали в походы и плавания. Добавки в тесто различных пряностей (являющихся природными консервантами) и глазирование поверхности уваренным медом значительно повышали стойкость пряников в хранении.

Слово «пряник» означает тестяное изделие с большим количеством пряностей. В русские пряники входят обычно такие пряности, как корица, гвоздика, кардамон, померанцевая или лимонная цедра, ямайский перец, мускатный орех, бадьян, мята, анис, имбирь; раньше в пряниках применялись также галгант, мацис, кориандр, изредка ваниль.

В некоторые виды пряников используют варенье, сушеные ягоды, повидло, мармелад, которые либо служат прокладками, склейками между двумя пряничными поверхностями (тулыские и вяземские пряники), либо замешиваются прямо в тесто







Создавайте свои семейные
праздники и традиции!