Поедем, поедим!

Игра - проект

Автор: Владимирова Валентина Васильевна, учитель начальных классов МБОУ СОШ №4 г. Можга УР

ЕВРОПА

Гренландия
(Дан.)
ГРЕНЛАНДСКОЕ МОРЕ
БАРЕНЦЕВО МОРЕ
НОРВЕЖСКОЕ МОРЕ
КАРСКОЕ
Датский пролив
СЕВЕРНОЕ МОРЕ
БАЛТИЙСКОЕ МОРЕ
БЕЛОЕ МОРЕ
ЧЕРНОЕ МОРЕ
СРЕДИЗЕМНОЕ МОРЕ
Бискайский залив
КАСПИЙСКОЕ МОРЕ
АЗОВСКОЕ МОРЕ
ИСЛАНДИЯ
РЕЙКЬЯВИК
НОРВЕГИЯ
ОСЛО
ШВЕЦИЯ
СТОКГОЛЬМ
ФИНЛЯНДИЯ
ХЕЛЬСИНКИ
ТАЛЛИН
РИГА
ВИЛЬНЮС
МИНСК
БЕЛОРУССИЯ
ДАНИЯ
КОПЕНГАГЕН
ИРЛАНДИЯ
ДУБЛИН
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
ЛОНДОН
АМСТЕРДАМ
БРЮССЕЛЬ
ЛЮКСЕМБУРГ
ПАРИЖ
ФРАНЦИЯ
ГЕРМАНИЯ
БЕРЛИН
ПОЛЬША
ВАРШАВА
ПРАГА
ЧЕХИЯ
СЛОВАКИЯ
БРАТИСЛАВА
ВЕНА
АВСТРИЯ
БЕРН
ВЕНГРИЯ
БУДАПЕШТ
ЛЮБЛЯНА
ХОРВАТИЯ
САРАЕВО
БЕЛГРАД
РУМЫНИЯ
БУХАРЕСТ
КИШИНЁВ
УКРАИНА
КИЕВ
МОСКВА
РОСС
БОЛГАРИЯ
СОФИЯ
СКОПЬЕ
ТИРАНА
ГРЕЦИЯ
АФИНЫ
ИТАЛИЯ
РИМ
САН-МАРИНО
МОНАКО
АНДОРРА
ИСПАНИЯ
МАДРИД
ПОРТУГАЛИЯ
ЛИССАБОН
ГИБРАЛТАР
АЛЖИР
ТУНИС
МАЛЬТА
ВАЛЛЕТТА
ТУРЦИЯ
АНКАРА
КИПР
НИКОСИЯ
СИРИЯ
ДАМАСК
БЕЙРУТ
БАГДАД
ТЕГЕРАН
ТБИЛИСИ
ЕРЕВАН
БАКУ
КАЗ
АШХА

Украина

Луцк
Ровно
Житомир
Чернигов
Сумы
Киев
Львов
Полтава
Харьков
Тернополь
Хмельницкий
Луганск
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

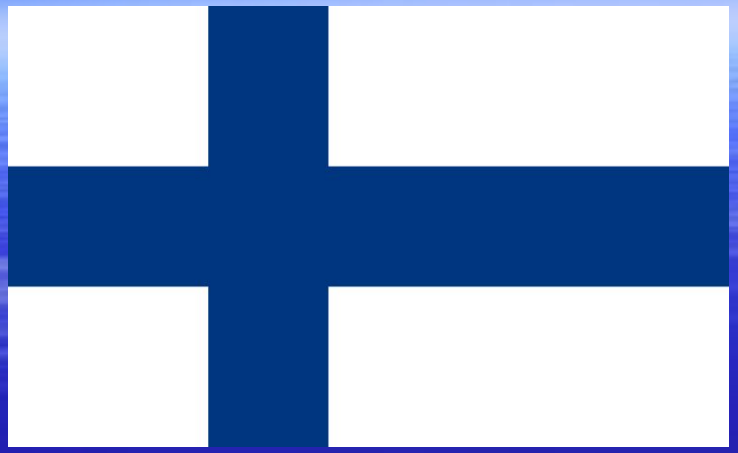
Для приготовления вареников понадобиться:
творог - 1 пачка (250г); яйцо - 2 шт.; сахар - 3 ст.л.;
соль - 1 щепотка; мука - сколько возьмёт тесто

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-Текоярви
Акасьокисуу
Соданкюля
Мартти
Каллоселькя
Рованиеми
Кемиярви
ШВЕЦИЯ
оз. Юли-Китка
Кемийоки
Куусамо
Торнио
Кеми
Тайвалкоски
РОССИЯ
Пудасъярви
Оулу
Суомуссалми
Хюрюнсалми
Контиомяки
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
Турку
Маариантамина
Эспоо
ХЕЛЬСИНКИ
Ханко
Аландское море
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
Драма
Серрес
Марица
Белая башня
Александруполис
Флорина
Салоники
о.Тасос
п-ов Халкидики
Касторья
о.Самотраки
Афон
Метеора
гора Олимп 2917 м
Дарданеллы
о.Лимнос
Керкира
Янина
Пинд
Ларисса
Трикала
о.Керкира (Корфу)
в Греции все есть...
Волос
о-ва Северные Спорады
о.Лесбос
оливки
святилище Аполлона в Дельфах
Ионическое
о.Лефкас
Агринион
о.Эвбея
Халкида
о.Итака
пифия
о.Хиос
о.Кефаллиния
Патра
эвзоны
Акрополь
АФИНЫ
о.Андрос
о.Самос
собор Св.Андрея
Коринф
Эгейское
о.Закинф
Львиные ворота в Микенах
о.Эгина
Пиргос
Триполи
о-ва
о.Икария
о.Миконос
рождение олимпийского огня
о.Идра
п-ов Пелопоннес
Киклады
о.Парос
родина Венеры Милосской
о.Наксос
Каламата
о.Кос
кратер
о-ва Южные Спорады
Колосс
Родос
о.Тира (Санторин)
Критское
о.Родос
Линдос
о.Китира
Бог моря Посейдон
море
Долина бабочек
Ханья
о.Карпатос
Кносский дворец
Ираклион
0
100 км
о.Крит
Минотавр
AYDA.RU

Столица Греции - Афины

Туристический рай

Гора Олимп

Остров Самос

Афины

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.

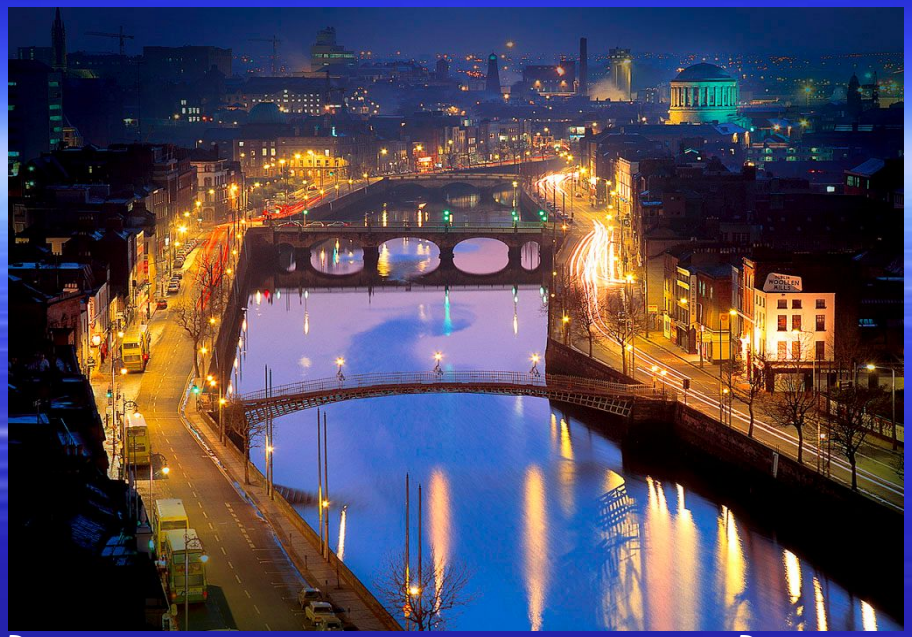
Подсказки:

Приготовление салата загодя позволит смешаться всем ароматом. Накрыть и поставить в холодильник на 24 часа.

Ирландия

АТЛАНТИЧЕСКИЙ
ОКЕАН
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
Ирландское
море
Северный пролив
пролив Св. Георга
о. Ирландия
ИРЛАНДСКАЯ РЕСПУБЛИКА
СЕВЕРНАЯ ИРЛАНДИЯ
ДОНЕГОЛ
КОННАХТ
МИНСТЕР
ЛЕНСТЕР
Шаннон
м. Малин-Хед
м. Мизен-Хед
Банкрана
Донегол
зал. Донегол
Бангор
Белфаст
Белмаллет
Слайго
Эннискиллен
Ньюри
Баллина
Каван
Дандолк
Роскоммон
Дроэда
Клифден
оз. Лох-Корриб
оз. Лох-Ри
ДУБЛИН
Голуэй
Атлон
Дун-Лэаре
зал. Голуэй
Уиклоу
Эннис
оз. Лох-Дерг
Карлоу
Килки
Лимерик
Типперэри
Уэксфорд
Трали
Клонмел
Уотерфорд
Дингл
г. Каррантуил (1038 м)
Корк
Дангарван
Бантри
Кинсейл
Болтимор
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/