



КУЛИНАРНАЯ АКАДЕМИЯ

МУКА



На сегодняшний день очень важно привить детям бережное отношение к национальной кулинарии, как неотъемлемой части культуре своих предков

Тема еды как для ребенка, так и для взрослых - одна из любимых. Ведь питание - основа жизни человека! Особенно интересна эта тема тогда, когда кулинарные особенности переплетаются с историей и традициями своего народа. В селе Саранпауль проживает 3000 человек, и большую часть населения составляют жители, предки которых издревле населяли эту землю: манси, коми-зыряне, ненцы и другие. С древних времен, приготовлению пищи, все народы Мира придавали сакральное значение

Проект "Кулинарная академия МУКА из тусека"

образовательная программа по теоретическому и практическому обучению детей национальной кухни

Программа состоит из 4 модулей: блюда из рыбы, блюда из мяса, блюда из муки (выпечка), блюда из дикоросов.

В каждом из модулей дети будут готовить блюда мансийской, коми-зырянской, ненецкой и русской кухни

4 модуля

- Первый модуль "Блюда из рыбы" позволит детям погрузиться в мир разнообразных рыбных блюд. Они научатся готовить классические и авторские рецепты мансийской кухни, где рыба занимает особое место.
- Второй модуль "Блюда из мяса" позволит детям раскрыть секреты готовки вкусных и питательных блюд из мяса оленя, боровой и водоплавающей дичи.
- Третий модуль "Блюда из Муки (выпечка)" позволит детям погрузиться в мир ароматной выпечки и хлебопечения. Они научатся готовить разнообразные пироги, хлеб и другие изделия из муки. В этом модуле дети смогут проявить свою творческую натуру, экспериментировать с разными видами теста и начинок.
- Четвертый модуль "Блюда из дикоросов" позволит детям познакомиться с уникальной кухней народов Севера, где основу блюд составляют дикорастущие продукты. Дети будут изучать традиционные рецепты и способы приготовления блюд из дикоросов, таких как варенье из клюквы, соусы к мясу из брусники, варенье из сосновых шишек, желе из усней бородатой (лишайник).

Подобная программа уже успешно реализовывалась в рамках деятельности детского этнического стойбища Мань Ускве.

В процессе реализации программы дети узнали традиции и особенности национальной кухни финно-угорских народов, научились готовить, сервировать и презентовать блюда.

Летом на стойбище дети готовили различные национальные блюда, выпекали хлеб, пироги в традиционной национальной печи - нянь кур, которая установлена на улице. У детей появилась способность к творческому самовыражению через овладение кулинарного искусства.



Готовим блюдо из рыбы
Мань Ускве



Подготовка будущего
хлеба из ржаной муки
Мань Ускве



Печь
Мань Ускве



Хлеб из пшеничной муки
Мань Ускве



Проект «Кулинарная академия МУКА из туюска» позволит детям узнать, как готовятся традиционные блюда. Технологии приготовления подобраны таким образом, чтобы дети могли без труда воспроизводить полученные знания на практике в будущем. Благодаря чему они будут оставаться не только носителями, но и творцами своей культуры. Учащиеся смогут приобщиться к бережному отношению к своей культуре, традициям и обычаям народов Югры.