Муниципальное общеобразовательное учреждение

Белогостицкая средняя общеобразовательная школа

Ростовского муниципального района Ярославской области

Творческая работа на тему

**«Праздничная каша в тыкве»**

Номинация

«Духовные и экологические традиции моей малой родины»

Автор работы:

Сесина София – учащаяся 4 класса

МОУ Белогостицкой СОШ

Руководитель: Манашкина Светлана Борисовна

село Белогостицы, 2021 год

**I.Введение**…………………………………………………………………………3

**II. Основная часть**………………………………………………………………4

**III. Заключение** …..............................................................................................12

**I.Введение**

Самым популярным блюдом на Руси была каша. Кашу варили на молоке, на воде, на смеси молока и воды из разнообразных круп. Варили жидкие кашицы, размазни и рассыпчатые каши, запекали в русской печи и ели с мёдом, как лакомство. Ели каши практически ежедневно - и в постные, и в скоромные дни. Детям в каши добавляли различные фрукты, ягоды, овощи и мед.

Все мы хоть раз пробовали пшенную кашу с тыквой (нас ей кормили в детсаду). Эта каша называется Тыквенник. Её готовили преимущественно осенью, когда был большой урожай тыквы.



Жители села Сулость (у нас в селе дача) традиционно издавна варят тыквенную кашу – привычное народное кушанье с пшеном или рисом, запекают в духовке, делают тыквенные пироги и пирожки. Очень вкусны тыквенные оладьи и торты. В селе кашу варили или вернее томили в чугуне в русской печи. А праздничным вариантом каши была каша в тыкве, где тыква использовалась вместо чугунка. В такую кашу часто добавляли изюм и другие сухофрукты. Подавали на сладкое.

Мы вместе с мамой готовили такую кашу в печке на праздник.



Вот такая красота у нас получилась. А как вкусно!

**II. Основная часть**

Но не у всех есть русская печь. Поэтому кашу можно приготовить в духовке. Сейчас мы этим и займемся.

1.Найдите нужные ингредиенты:

Тыква, пшено, молоко, соль, сахар и сливочное масло.



2. Способ приготовления:

* срезать верхушку у тыквы и вынуть семечки;



* ложкой выбрать немного мякоть тыквы и мелко порезать;



* промыть пшено теплой водой до тех пор, пока вода не станет прозрачной;



* молоко налить в кастрюльку в соотношении 3:1 с пшеном и немного нагреть;



* затем в теплое молоко добавить промытое пшено, мякоть тыквы;



* мы решили добавить ещё немного изюма;



* добавили щепотку соли и сахар по вкусу, сливочное масло;
* тыкву поставили в противень на фольгу;



* наполнили тыкву начинкой, но не до самого верха;
* закрыли тыквенной крышкой;



* замотали тыкву фольгой;



* поставили в духовку, нагретую до 160 градусов, и забыли на 1,5 – 2 часа;



* через 2часа достали, дали немного остыть и аккуратно сняли фольгу;



И вот что у нас получилось. Приятного аппетита!





**III. Заключение**

Приготовив это русское блюдо, я принесла его в школу, чтобы угостить своих одноклассников.





Ребятам понравился необычный вкус тыквенной каши. Я поделилась с ними рецептом праздничной каши из тыквы. На занятиях по внеурочной деятельности «Мой родной край» мы с одноклассниками решили выращивать на грядках школьного огорода – тыкву и составить сборник рецептов блюд из тыквы.

Попробуйте и Вы приготовить праздничную пшенную кашу в тыкве. Это очень вкусно и полезно!