

Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования  
Дворец детского (юношеского) творчества  
Красногвардейского района Санкт-Петербурга «На Ленской»

# Педагогический проект «От нашего стола – вашему столу»

Автор-разработчик:  
Сорокина Наталия Вячеславовна,

педагог дополнительного образования  
ДДЮТ «На Ленской»

Санкт-Петербург  
2022

## Педагогический проект воспитательного характера.

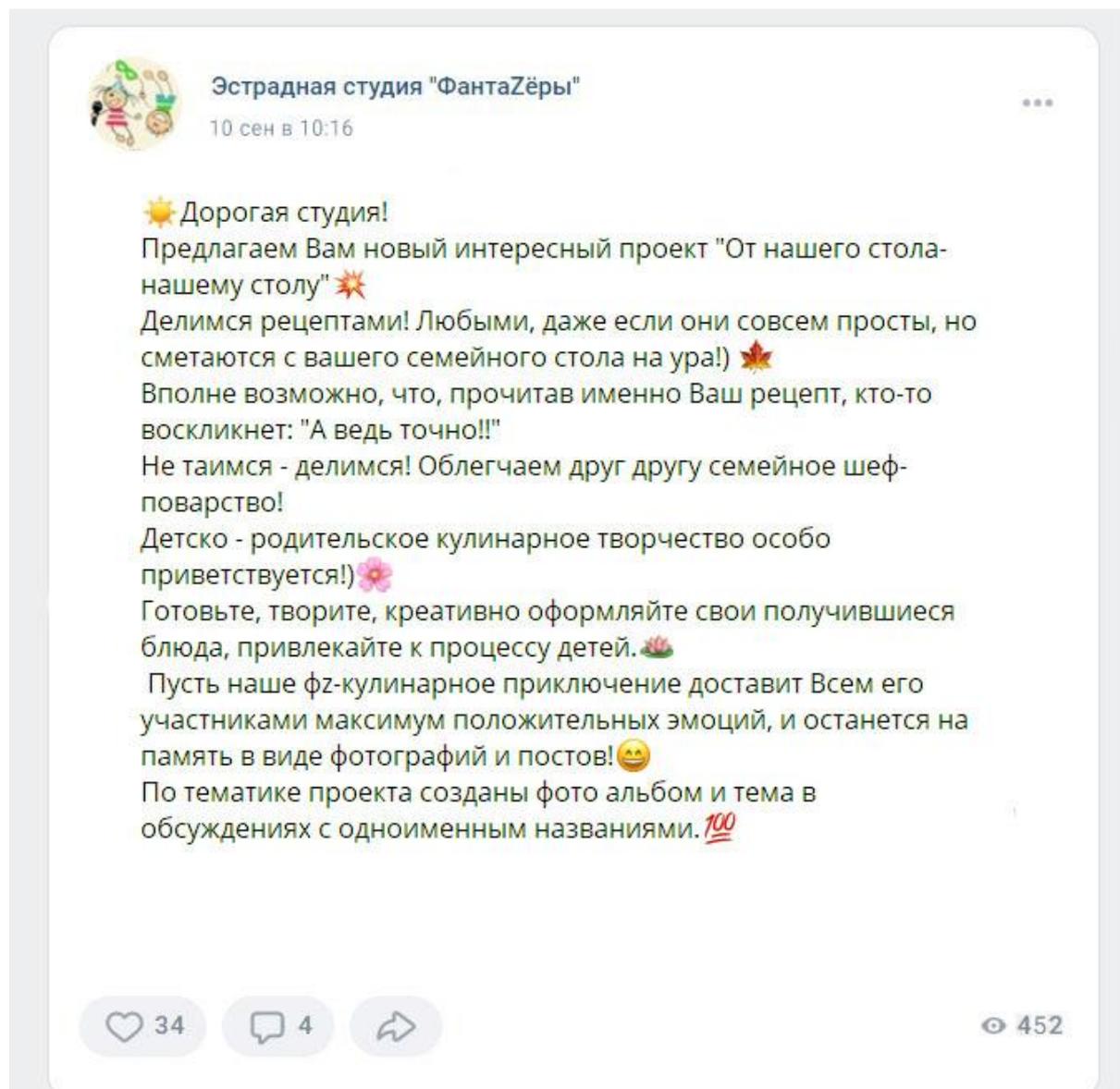
### «От нашего стола – вашему столу»

В нашей студии очень насыщенная жизнь, внедряются разные проекты, разрабатываются конкурсы, приветствуются креативные инициативы.

В этом году был задуман и осуществлен проект «От нашего стола – вашему столу», направленный на объединение родителей в неформальной студийной жизни.

#### *Описание проекта*

Начало проекта стартовало в сентябре этого года и реализовывалось в течение двух месяцев.



 Эстрадная студия "ФантаZёры"  
10 сен в 10:16

☀️ Дорогая студия!  
Предлагаем Вам новый интересный проект "От нашего стола-нашему столу" 🌟  
Делимся рецептами! Любыми, даже если они совсем просты, но сметаются с вашего семейного стола на ура! 🍁  
Вполне возможно, что, прочитав именно Ваш рецепт, кто-то воскликнет: "А ведь точно!!"  
Не таимся - делимся! Облегчаем друг другу семейное шеф-поварство!  
Детско - родительское кулинарное творчество особо приветствуется! 🌸  
Готовьте, творите, креативно оформляйте свои получившиеся блюда, привлекайте к процессу детей. 🌺  
Пусть наше фз-кулинарное приключение доставит Всем его участниками максимум положительных эмоций, и останется на память в виде фотографий и постов! 😊  
По тематике проекта созданы фото альбом и тема в обсуждениях с одноименным названиями. 100

❤️ 34    💬 4    ➦    👁 452

Было замечено, что зачастую привлечение родителей к студийной жизни проходит непросто, а так как тематика еды, однозначно близка всем мамам, именно она и стала темой нашего проекта. Традиционно в наших проектах участвуют дети, данный проект был задуман именно для вовлечения родителей в студийные процессы, но, разумеется, с участием детей.

### ***Условия проекта***

Создание фотоматериалов, иллюстраций креативно оформленных ФZ-блюдов, передача любимых рецептов членам ФZ-сообщества и их обсуждения. Для материалов в студийной группе был создан альбом и тема в Обсуждениях.

### ***Цели***

Этот проект явился хитрым «воспитательным» шагом:

первое – привлечение детей к приготовлению еды, превращение рутинного действия в интересный творческий процесс.

второе – публикация, обсуждение новых рецептов, создание площадки для неформального общения и объединение родителей в нестандартное фантазёрское сообщество.

### ***Задачи проекта***

Придумать блюдо, найти время на его реализацию, обсудить оформление в фантазёрском стиле, сфотографировать итог и выложить в соответствующий альбом; подобрать любимый рецепт, самостоятельно его описать, поделиться им в обсуждении и, желательно, сделать фотографию продукта, который должен получиться.

### ***Воспитанные задачи проекта:***

1. Создание ситуации для проявления детской инициативы в семье, что очень благотворно сказывается на детской самооценке.

2. Сплочение и создание семейной команды для реализации общих творческих задач, выходящих за обычные рутинные рамки.

3. Воспитание культуры общения в интернет пространстве.

4. Создание общего языка общения родителей, относящихся к разным социальными, возрастным категориям на площадке проекта.

5. Воспитание и формирование чувства принадлежности к студии, к общим интересам и фz-культуре.

Срок окончания проекта – ноябрь месяц 2022 года.

## *Роль родителей в реализации проекта*

Привитие интереса ребенку к приготовлению интересных блюд, стимулирование детского креативного мышления, создание вкусных, эстетически оформленных блюд, создание веселой семейной атмосферы.

Помощь ребенку в реализации его идей, при неукоснительном соблюдении гигиены и техники безопасности при работе на кухне.

## *Результаты проекта:*

Создание фото или видео материалов, написание постов, согласно условиям проекта.

## *Эффективность проекта:*

Объединение детей и родителей вокруг этого проекта, создает положительный образ семейного творческого подхода к приготовлению еды, радость от процесса и результата, положительные эмоции от реакций других членов сообщества на фотографии и предложенные рецепты.

### ← От нашего стола... ⋮

 Ирина Рациборская 1 2  
Очень лёгкий (в плане приготовления 😊😂) и быстрый салат. Гости все рецепт спрашивали 😊😂

Банка кукурузы  
Банка фасоли в собственном соку  
Острые сухарики (с хреном)  
2 зубчика чеснока выдавить  
Кинза свежая  
Все заправить майонезом

29 окт 2022 в 21:50 ❤️ 2

 Ирина Курочкина  
Ирина, ооо, блины - наше всё!!! Только мы целиком на молоке делаем (без воды) и без соды 😊!! Спасибо за рецепт, попробуем



 Ирина Чанчикова  
Ирина, мы тоже похожие делаем.  
Масло сливочное 200гр  
Сметана 200гр  
Мука 2 стакана  
Сода гашеная уксусом  
Застывшее масло рубим с мукой.  
Добавляем сметану и соду, гашеную уксусом. Замешиваем, ставим в холодильник на 30 мин.  
Достаем, раскатываем, смазываем яблочным повидлом.  
Закручиваем рогалики. В разогретую до 180 град духовку ставим на 20-30 минут. Готово.



30 окт 2022 в 16:51



 Ирина Курочкина  
Ирина, спасибо! Интересный вариант

 От нашего стола... 

Юлия Ткаченко

1 2

А поделитесь кто-нибудь,  
пожалуйста, проверенным и не  
сложным рецептом вкусного  
печенья 😊

31 окт 2022 в 15:43



Мария Воробьева

Не совсем печенье, мягонькие.  
Только из духовки) творожные  
ушки. 100 гр слив масла натереть  
на терке, добавить 200 гр творога,  
четверть ложки соды, щепотка  
соли, сахар около половины  
стакана, 240 гр муки. Перемешать  
руками. Брать понемногу теста,  
сделать лепешечку, половинку  
обмакнуть в сахар, сложить  
пополам, опять обмакнуть  
половину в сахар, сложить.  
Сверху можно посыпать сахаром  
полученный треугольничек-ушко.  
Выпекать минут 15 при 180.



31 окт 2022 в 18:37

 3

## ← От нашего стола...



Татьяна Самчук

1 2

После такого количества сладенького надо что-то полезненькое 😊. Предлагаю суп-пюре на скорую руку из пакетика. У него очень хороший состав, все натуральное. Подходит для правильного питания 👍. Одного пакетика хватает на шесть порций. Я варю его на воде. В конце добавляю немного сухариков и зелени. Получается как в детстве, только вкус 🔥



1 ноя 2022 в 10:27



MTS RUS 4G+ 46% 4G+

61 % 22:26

## ← От нашего стола...



Елена Михеева

1 2

Драники. Очень быстро порция на троих. 4 картофеля почистить и натереть на тёрке, добавить яйцо и соль. Испечь картофельные блинчики. + Салатик.



1 ноя 2022 в 17:44



Мария Воробьева

Елена, для сытости, я иногда добавляю сыр или творог) и тоже без муки))

1 ноя 2022 в 22:19



Видео: <https://disk.yandex.ru/i/MIJ5CLb6t22ahw>





ФЗ-бесе

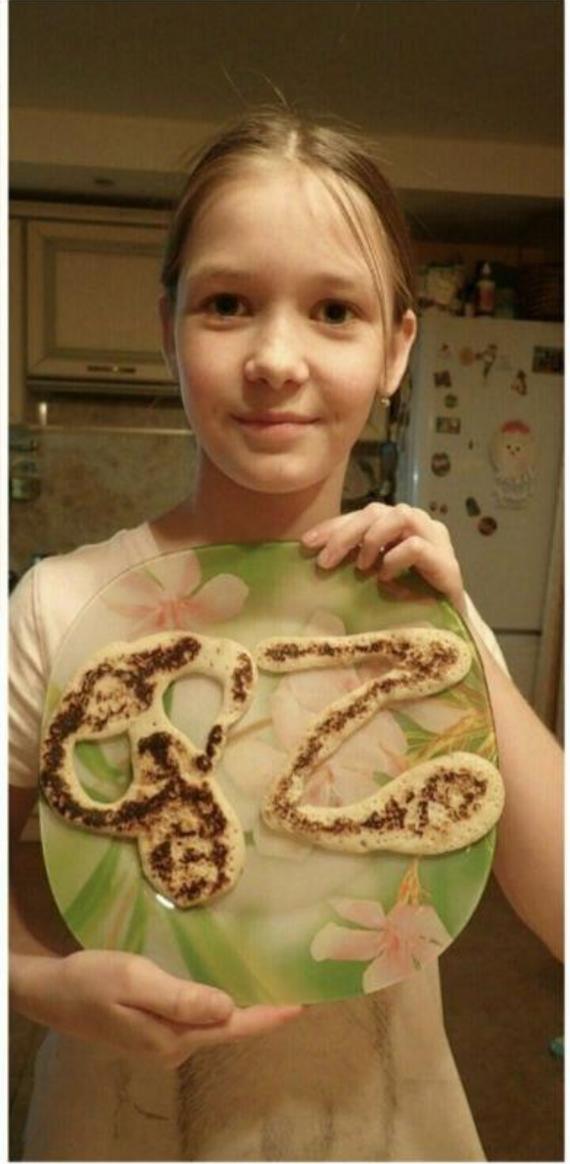


Мы купили пианино, сколько клавиш у него!

Мы купили пианино, ох и вкусное оно!







❤️ 14

