

МБДОУ детский сад № 385  
Проект «История маленького чемоданчика:  
секреты семейного наследия»  
номинация: «История одного семейного  
предмета»  
Музей «Прабабушкина сковорода»



Участники проекта: Клепикова Таисия  
Карманов Платон  
Падерина Вика

Руководитель проекта: Хабибулина Наталья Сергеевна

# Актуальность

Каждый предмет имеет свою историю. А если эта история передается из уст в уста на протяжении многих лет – это превращается в легенду. Есть предметы, которые хранят память о наших предках. Для кого-то это просто предметы, а когда углубляешься в историю, сразу же они приобретают особую значимость. В каждой семье есть такие вещи, они становятся оберегами. Историю таких предметов хотелось бы собрать, пообщавшись со своими родителями, бабушками и дедушками.

## Проблема

Формирование семейных ценностей на данный момент является одной из главных составляющих в развитии ребенка. Как следствие, современные дошкольники не знают свою родословную и не интересуются историей семейных предметов.

# Цели и задачи

## Цель проекта

Способствовать познавательному, интеллектуальному и творческому развитию ребенка в освоении духовно-нравственных ценностей через поисковую деятельность, при сотрудничестве с семьей.

## Задачи проекта:

### Образовательные задачи:

- Создать условия для обогащения знаний детей и родителей об истории сквороды и её видах;
- Пробуждать интерес детей к истории семейных предметов;

### Развивающие задачи:

- Развивать речевые умения детей вести монолог и диалог, рассказывать о себе, своей семье, используя свой личный опыт;

### Воспитательные задачи:

- Содействовать воспитанию культуры общения со сверстниками;
- Воспитывать уважительное отношение к своей родословной и предкам.

# Ожидаемый результат

- Улучшение показателей уровня познавательного развития детей;
- Использование детьми изготовленных карточек в самостоятельной деятельности;
- Заинтересованность родителей в совместной творческой (изготовление атрибутов) деятельности с детьми;
- Установление более тесной связи между поколениями и родственниками в семьях воспитанников;
- Сформированные у детей понятия «Семейные ценности»;
- Развитие интереса детей к музейному делу, как к инновационной форме работы, через необычную подачу экспонатов.

# Этапы реализации проекта

## Первый этап:

- Изучение истории сковороды от древних времен до наших дней;
- Разработка картотеки видов чая, видов современных сковородок, книжка-малышка «Как появилась сковорода», чтение художественной литературы о посуде;
- Ознакомление с различными формами и видами сковороды;
- Изучение родословной семьи;
- Знакомство с историей появления семейной сковороды, переходящей из поколения в поколение.

## Второй этап:

- Создание совместно с родителями макета русской печи, своими руками;
- Сбор материала для Музея «Прабабушкина сковорода».

## Третий этап:

- Создание совместно с родителями Музея «Прабабушкина сковорода»;

# Знакомство с историей сковороды

## Самая первая сковорода на камнях

Наши далекие предки уже имели подобие сковородок. Ими служили обычные камни. На их раскаленной от солнца поверхности подогревали еду, сушили мясо, ягоды и корни. Позже большой плоский камень начали закреплять над костром и жарить на нем куски мяса. Получались аппетитные доисторические стейки.

Со временем люди начали делать в камнях углубления, которые помогали сберечь тепло. С собой такие камни, конечно, возить было проблематично, поэтому кочевым племенам приходилось на необжитом месте искать новые камни, подходящие для готовки, и снова вырезать углубления. Археологи до сих пор находят подобные «инсталляции» на стоянках древних людей.



# Знакомство с историей сковороды

## Глиняная сковородка

С развитием гончарных технологий посуду стали делать из глины. Первая глиняная утварь появилась 12 тысяч лет назад. Сначала сковородки из глины были плоскими — на них удобно было жарить лепешки и мясо. Постепенно посуда становилась все глубже, пока не приобрела привычную для нас форму. Из-за перепадов температур глиняная посуда нередко трескалась, и ей быстро нашли замену из металла, например, из меди.

Увы, беднякам металлическая посуда была не по карману и на Руси крестьяне готовили борщ, овощи, картошку, кисель в латках — глиняных посудинах, ставя их прямо в печь. Иногда латки лопались от сильного жара. Не случайно старославянское слово «скварь», от которого, по-видимому, и родилось название «сковорода», означало «огонь» и «жар».



# Знакомство с историей сковороды

## Медная и бронзовая сковородка

Медные сковородки впервые научились делать на Ближнем Востоке (в Турции и Мессопотамии) в четвертом веке до нашей эры, а в Древней Греции и Риме они появились чуть позже, распространившись затем по всему миру.



## Чугунная сковородка

В России посуда из чугуна появилась в XVI веке, а благодаря Петру I страна еще и вперед вырвалась по объему их производства. Сковороды, утятницы и казаны из чугуна популярны до сих пор благодаря тому, что этот металл жаростойкий, долговечный и безопасный для здоровья. В процессе жарки на чугунных сковородках образуется естественный антипригарный слой, поэтому еда не подгорает и не пристает ко дну. Блюда, приготовленные в чугунной посуде, получаются вкусными и полезными.





# Виды современной сковороды

Универсальная  
сковорода



Блинная



Гриль



Вок



Сотейник



Тапа



# История моего семейного предмета. Чугунная сковорода прапрабабушки



# История сковороды моей семьи

В городе Тавда была куплена чугунная сковорода. От сюда она начала переходить из поколение в поколение. Ее купила моя прапрабабушка Мария (фото не нашлось). Свою сковороду она передала своей дочери Анне.



Прабабушка Анна



В 1970 году прабабушка Анна переехала своей семьей в г. Мариуполь (тогда назывался Жданов) Украина Донецкая область.



Когда сын Прабабушки Анны - Александр женился, то она передала эту сковороду своей невестке, моей бабушке Елене. В 1999 году бабушка с дедом переехали в Екатеринбург и сковорода вместе с ними.

Невестка Прабабушки Анны –  
Бабушка Елена

Бабушка Анна рассказывала моей маме, что еду в этой сковороде раньше готовили на русской печке, так она становилась еще вкуснее. А коронным блюдом были блины. Рецепт этих блинов так же, как и сковорода перешел из поколения в поколение.



Мы очень любим приезжать в гости к бабушке всей своей большой семьей, печь блины и вместе за одним столом пить чай, а главное быть вместе.

Бабушка сказала, что передаст эту сковороду и нам, мы ее будем так же беречь, как и наши предки.

Картотека растений для вкусного чая



Изготовление рецепта блинов



Изготовление демонстрационного материала по теме



«История появления сковороды»



«Виды современной сковороды»

# Изготовление блинов по бабушкиному рецепту и макета русской печи своими руками.



# Музей «Прабабушкина сковорода»

