



**Kulturoloģiskās pieejas
īstenošana
pirmsskolas izglītības
iestādē**

**Daugavpils pilsētas
10.pirmsskolas izglītības iestāde
22.11.2017.**

***IESKATS
PASĀKUMA
NORISĒ:***



Audzēkņu priekšnesums



**Dziesma „PIENA CEĻŠ”,
Latgaliešu deja „DZĪSME”**



PIEDALĪŠANĀS tautas ROTAĻĀS



**Rotaļa „Ābolpuikas”,
Skaņu spēle „Sprigulu
ritmi”**



Aktivitātes darba grupās



Gadskārtu svētki latviešu kultūrā



RADOŠĀS MEISTARKLASES



Mārtiņdienas gailis, Ziemassvētku eņģelītis, Lieldienu telpu rotājums, Jāņu ziedinš

Tematiskās izstādes:



PIEDALĪŠANĀS UNESCO NEDĒĻĀ 2017

09.-15.10.2017.



MAN
>>> TO
JUMS <<<

UNESCO
NEDĒĻĀ
2017

UNESCO NEDĒĻA

Tēma: „Kultūras mantojums lietojumā”.

- UNESCO Latvijas Nacionālā komisija aicināja pievērsties tēmām, kurās ikdienā saskaras materiālais un nemateriālais kultūras mantojums, īpaši izceļot **kulinārā mantojuma nozīmi.**

UNESCO nedēļas ietvaros ikviens interesents tika aicināts:

- **Iepazīties ar Latvijas ēdiena gatavošanas tradīcijām;**
- **Doties ciemos pie recepšu zinātājām/iem, dokumentēt un aprakstīt senas un ne tik senas receptes;**
- **Doties uz muzejiem, bibliotēkām un pētīt senās receptes, mēģināt tās pagatavot un aprakstīt pagatavošanas procesu;**

UNESCO NEDĒĻA

Meklējām, pētījām, gatavojām gadskārtu ēdienus, dokumentējām receptes, iesaistījām arī bērnu vecākus recepšu pagatavošanā kopā ar bērniem.

Tika izveidota „**Gadskārtu ēdienu recepšu grāmata**”.



Spēka pīrāgi

Rauga mīklai	Piens – 1 glāze
Milti – aptuveni 350 g	Raugš – ½ paciņas
Skābais krējums – 1 ēdamkarote	Sviests – 3 ēdamkarotes
Cukurs – 1 ēdamkarote	Sāls
Pildījumam	Žāvēts speķis – 500 g
Stipoli – 2 gab.	Pipari

Raugam pieliek tējkaroti cukura, samaisa, noliek rūgšanai. Pienu uzsilda līdz 30 °C, pieber pusi miltu, iemaisa uzrūgušo raugu, pieliek cukuru, mīklu pārkausa ar miltiem, pārseidz, siltumā uzraudzē. Uzrūgušai mīklai pieliek krējumu, kausētu sviestu, sāli, pārējos miltus un mīca, līdz mīkla kļūst spīdīga un neltņ pie rokām. Pārkausa ar miltiem un liek siltumā vēlreiz uzrūt. Sagriež speķi, pieliek samaltus piparus, sagrieztus stipolus vai ķimenes. Veido pīrāgus. Cep.

RECEPTES...

Pagatavojām 24 latviešu ēdienu receptes

Lieldienas brokastu recepte "Omlete ar āboliem"

Omletei vajag:

- * Olas - 2 gab.
- * Kondensētais piens vai saldaiss krējums - 1 glāze
- * Āboli (saldskābi) - 300 g
- * Kviešu milti - 1 ēdamkarote
- * Sviests - 20 g
- * Cukurs - 40 g

Izkasētā sviestā iemaisa miltus, atšķaida ar 1/2 glāzes ūdens, uzvāra un atdzesē. Tad pievieno olu dzeltenumus, kondensēto pienu un iecilā ar cukuru saputotus olu baltumus. Nomizotus ābolus sagriež plānās daiviņās, pārkausa ar cukuru, liek ar sviestu ieziestā veidnē, pārlej ar olu masu un cep cepeškrāsnī.

The background is a light beige color with several golden, embossed leaves scattered around. The leaves vary in shape and size, including some with serrated edges and others that are more elongated. They are arranged in a circular pattern around a central white rectangular area.

Paldies par uzmanību!

Sagatavoja:

Daugavpils 10.PII

vadītājas vietniece Ilona Andrejeva