

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №37 Центрального района Волгограда»

**Районный рождественский фестиваль «Чудный миг»
среди педагогов муниципальных дошкольных
образовательных учреждений Центрального района
Волгограда**

«РОЖДЕСТВА ВОЛШЕБНЫЕ МГНОВЕНЬЯ...»

*Заведующий МОУ Трапезникова Лариса Алексеевна
Старший воспитатель Зыкова Татьяна Ивановна*

Волгоград 2022





Номинация «Танец»

«РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ЗВЁЗДОЧКИ»

*Танцевальный коллектив
подготовительной группы №6*

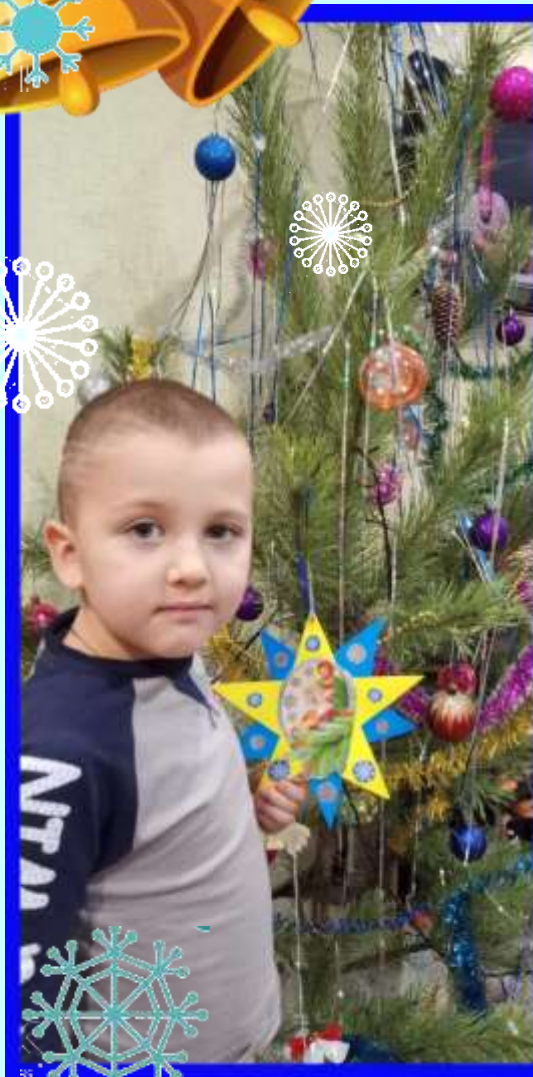
**ПЕРЕСЫПКИНА НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА,
музыкальный руководитель
МАКСУДОВА САИДА МУСТАПАЕВНА,
ПЕТРОВА НАТАЛЬЯ АЛЕКСАНДРОВНА,
воспитатели**





Номинация «Рождественская поделка»

«РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЗВЕЗДА»



Выполнили: семья ГУБАНЦЕВА СТЕПАНА, 6 лет.

Руководитель: ТАРАН ЕКАТЕРИНА ИВАНОВНА, учитель-логопед

Номинация «Рождественская поделка»

«СВЕТЛЫЙ АНГЕЛ»



Выполнили: семья ЧУЙКИНА КРИСТИНА, 6 лет
Руководитель: ГАСАНОВА ЗАРЕМА ГАДЖИШАБАНОВНА, воспитатель

Номинация «Рождественская поделка» «АНГЕЛ»



Выполнили: семья ТРЕМАСОВОЙ ВАРВАРЫ, 3 года
Руководитель: ЕНОКЯН НАИРА ИСАБЕКОВНА, воспитатель

Номинация «Рождественская поделка» «РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЁЛКА»



*Выполнили: семья
КОНОПАЦКОГО МАРКА,
3 года*

*Руководители:
АКБЕРДИНА СВЕТЛАНА
ОЛЕГОВНА,
МАКСУДОВА САИДА
МУСТАПАЕВНА,
воспитатели*

Номинация «Рождественский рисунок»

«РОЖДЕСТВЕНСКИЙ АНГЕЛ»

Выполнила: ШИМАНОВИЧ ВАЛЕРИЯ

Руководитель: ПЛОТНИКОВА НАТАЛЬЯ НИКОЛАЕВНА, воспитатель



«РОЖДЕСТВО ХРИСТОВО»

Выполнила: ОЛЕНЬЕВА ЕВА, 4 года



Номинация «Семейные рождественские традиции»

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ БЛЮДО «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ЧУДО»

Выполнили: семья УШАКОВА ГРИГОРИЯ, 6 лет

Руководитель: **КАРДАЕВА СВЕТЛАНА ВИКТОРОВНА**, воспитатель

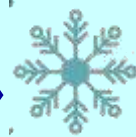


РЕЦЕПТ:

Слоёное тесто - 500гр., шоколадная паста - 150гр., драже, покрытое разноцветной глазурью - 20-30шт., мука - 2 ст.л., сахарная пудра - 1ст.л. ХОД: Слоёное тесто разморозить, разделить на 2 равные части, вырезать контур будущей ёлочки на обеих частях. Нанести тонким слоем шоколадную пасту на нижнюю часть. Накрывать вторым пластом теста. Пластиковым ножом сделать разрезы треугольника "ёлочки" на полоски "веточки" шириной 2,5см, внизу оставить "ствол". Аккуратно свернуть каждую полоску спиралью. Выпекать "ёлочку" в разогретой до 200 градусов духовке 15 минут до золотистого цвета. Дать остыть готовому пирогу. Посыпать сахарной пудрой.



Номинация «Семейные рождественские традиции»



РОЖДЕСТВЕНСКОЕ БЛЮДО «ПРЯНИЧКИ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ»

Выполнили: семья ФЕДОСЕЕВОЙ АЛЁНЫ

Руководитель: ФЕДОСЕЕВА ЕЛЕНА АНАТОЛЬЕВНА, воспитатель



РЕЦЕПТ:

ДЛЯ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА: Мука – 300 гр., разрыхлитель теста – 1 ч.ложка, масло сливочное – 100 гр., яйцо – 1 шт., сахар – 200 гр., имбирь – 2 ч.ложки, корица – 1 ч.ложка, мёд – 2-3 ч.ложки, соль – 1 щепотка.

ДЛЯ ГЛАЗУРИ: Сахарная пудра - 180 гр., яичные белки - 1 шт., вода - 1 ч.ложка, лимонный сок - по вкусу, пищевой краситель - 1 ч.ложка.

ХОД: Готовое тесто вырезаем формочками. Выкладываем на противень, выпекаем при температуре 180 градусов 4-6 минут. Красим глазурь в нужный цвет, наполняем кондитерский мешок с насадкой – рисуем.



Номинация «Семейные рождественские традиции»

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ БЛЮДО «ПЕЧЕНЬЕ ГАТА»

Выполнили: семья БАДАЛЯН МАРКА, 4 года

Руководитель: ЕНОКЯН НАИРА ИСАБЕКОВНА, воспитатель



РЕЦЕПТ:

ДЛЯ ТЕСТА: Мука – 500 гр., масло сливочное (холодное) – 200 гр., кефир – 100 гр., сметана – 100 гр., яйцо – 1 шт., соль – 1/3 ч.ложки, сода – 0,5 ч.ложки. ДЛЯ

НАЧИНКИ: Пшеничная мука - 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, масло – 150 г.

ХОД: Замешиваем тесто, долго месить не нужно - как только тесто собралось в шар - оно готово. Тесто хорошо охладить, раскатать. Белком смазываем тесто, чтобы начинка лучше прилипла и не рассыпалась. Выкладываем начинку из мучной крошки с сахаром. И сворачиваю в рулет, нарезаем на печенье. Выкладываем печенье на противень, сверху смазанное желтком, смешанным с ложкой молока. Духовку разогреваю до температуры 180°C и выпекаю 25-30 минут.

Номинация «Семейные рождественские традиции» «РОЖДЕСТВЕНСКОЕ СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ»

Выполнили: семья КОНОПАЦКОГО МАРКА, 3 года.
Руководители: АКБЕРДИНА СВЕТЛАНА ОЛЕГОВНА,
МАКСУДОВА САИДА МУСТАПАЕВНА, воспитатели



РЕЦЕПТ:

ДЛЯ ТЕСТА: Мука - 400 гр., сода - 1 ч.ложка,
сахар - 200 гр., ванильный сахар - 10 гр.,
соль - 0,5 ч.ложки, сливочное масло - 200
гр., яйца - 2-3 шт.

ГЛАЗУРЬ: Белок одного яйца, сахарная
пудра - 150 гр., лимонный сок - 1,5 ч.ложка.

ХОД: В большой миске взбиваем
сливочное масло, добавляем сахар,
взбиваем и добавляем по одному яйца.
Добавляем муку, перемешанную с содой и
солью. Замешиваем тесто. Охлаждаем в
холодильнике 2 часа. Духовку разогреваем
до 175 градусов. Подготавливаем
противень, выпекаем печенье 7 минут.
Глазурь: взбиваем яичный белок венчиком,
добавляем сахарную пудру и лимонный
сок, перемешиваем. Выкладываем в
кондитерский мешок и украшаем.

Номинация «Танец»
«РОЖДЕСТВЕНСКИЕ СНЕЖИНКИ»



*Танцевальный коллектив старшей группы №4
ИВАНОВА ТАМАРА МИХАЙЛОВНА, музыкальный руководитель
АБДУРАХМАНОВА ЗУМРУТ МУСТАПАЕВНА, ЕЛИНА ЕЛЕНА
АЛЬБЕРТОВНА, воспитатели*

С
РОЖДЕСТВОМ
ХРИСТОВЫМ!

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

