

МБОУ ордена «Знак Почета» гимназия № 5 им. Луначарского А.В.

Исследовательская работа

по русскому языку

«Сладкая орфография»



Выполнили: учащиеся 5 «А» и 5 «Б»
классов

Руководитель: учитель русского языка и
литературы Кокоева И. В.

■ **Цель исследования:** найти орфограммы русского языка на фантиках от конфет

■ **Задачи:**

Изучить названия разных конфет

Повторить изученные орфограммы

Развивать орфографическую зоркость

Повысить грамотность письма

■ **Объект исследования:** упаковка кондитерских изделий

■ **Предмет исследования:** орфограммы русского языка

■ **Гипотеза исследования:** в названиях кондитерских изделий можно обнаружить орфограммы, изучаемые на уроках русского языка.

■ **Методы исследования:** систематизация изученного материала, поиск и классификация названий кондитерских изделий в соответствии с изученными орфограммами.



Слово «конфета» переводится с латинского как «приготовленное сладкое»



Самые первые конфеты появились в Египте. Поскольку сахар в то время еще не был известен, вместо него употребляли финики и мед.



На Востоке конфеты делали из миндаля, фики и орехов



ТУРЕЦКИЕ СЛАДОСТИ



ХАЛВА

Турецкая халва не похожа на привычное нам блюдо. В этой стране готовят в основном две разновидности данного лакомства: из кунжута либо манки. Последнюю на прилавках магазинов вы не встретите, так как это местное поминальное блюдо. А вот от разнообразия кунжутной сладости могут разбежаться глаза.



РАХАТ-ЛУКУМ



Рахат-лукум — еще одно популярнейшее турецкое лакомство. Готовят его с орехами, фруктами, шоколадом, карамелью, ореховой пастой. Лукум — традиционное турецкое блюдо, которое обожают и сами местные жители. Существует множество видов данной сладости, но ее основа всегда остается неизменной — это сахарный сироп и крахмал.

ХАЛВА

Турецкая халва не похожа на привычное нам блюдо. В этой стране готовят в основном две разновидности данного лакомства: из кунжута либо манки. Последнюю на прилавках магазинов вы не встретите, так как это местное поминальное блюдо. А вот от разнообразия кунжутной сладости могут разбежаться глаза.



В древнем Риме варили орехи и маковые зёрна с мёдом и засыпали кунжутом, пропитанным мёдом.



Маковые зёрна



Кунжут



Орехи

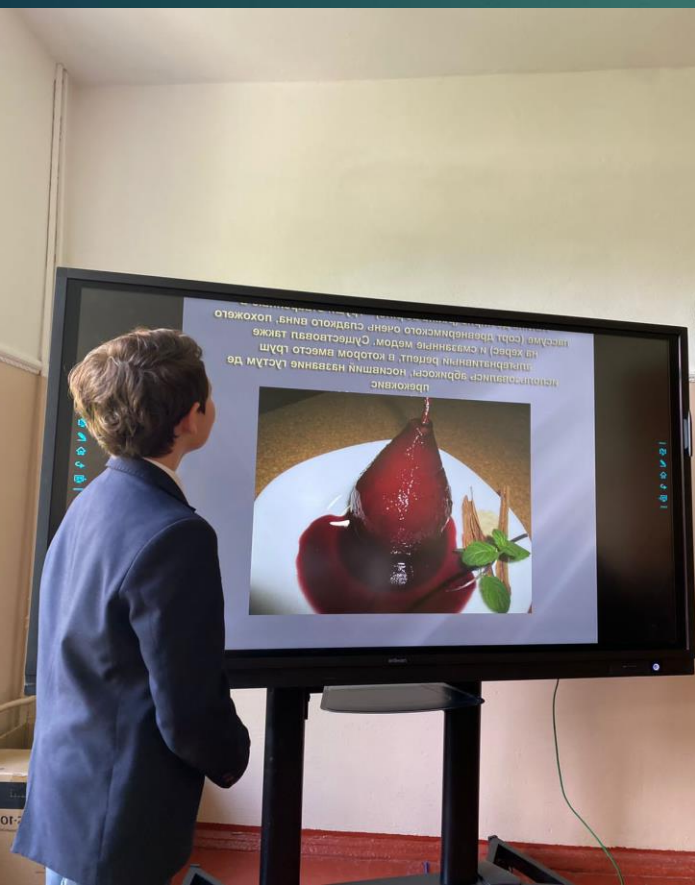


Мёд

Коквиум дульчия (*coquium dulcia*) – для приготовления этого блюда муку варили в смеси молока, мёда и корицы до тех пор, пока смесь не загустевала. После этого смесь охлаждали до тех пор, пока она не становилась твердой. После этого её резали на кусочки, обмакивали в яйцо, слегка обжаривали и вновь смазывали мёдом. Эту процедуру могли повторять несколько раз



Патина де пирис (*patina de piris*) – груши отваренные в пассуме (сорт древнеримского очень сладкого вина, похожего на херес) и смазанные медом. Существовал также альтернативный рецепт, в котором вместо груш использовались абрикосы, носивший название густум де прекоквис (*gustum de praecoquis*).





СЛАДОСТИ ИЗ ЧЕЧНИ

- *Ингредиенты*
- Масло топленое – 175 г
- Сахарная пудра – 300 г
- Мука пшеничная – 500 г
- Грецкие орехи – По вкусу

СЛАДОСТИ ИЗ ОСЕТИИ

Хворост

- яйцо куриное – 4 шт.
- сахар – 1 ст.
- молоко – 3 ст.л
- соль – 1 ч.л
- масло растительное – 2 ст.
- мука – 4 ст.
- сахарная пудра для
посыпки



СЛАДОСТИ ДАГЕСТАНА

- Ингредиенты для 10–12 порций:
- Грецкие орехи – 1 кг
- Тутовый сироп – 100 мл
- Яичный белок – 1 шт



СЛАДОСТИ НА КАВКАЗЕ

- История восточных сладостей насчитывает многие столетия. Экзотические лакомства далекого Востока в течение долгого времени были неизвестны европейцам. В Европе они появились примерно в XVII-XVIII веках, их подавали в самых богатых домах как высшие деликатесы. В Европе их изготавливают Босния, Македония, Болгария, Греция и Румыния.

Казы — самая популярная восточная сладость — известна с V века до н.э. Родина казы — Иран, откуда разнообразные способы ее изготовления распространились по всему Среднему и Ближнему Востоку. Настоящая казы готовится вручную. Считается, что даже восточные повара специализируются навар, уличный готовить казы в виде сладких лепешек. Основные компоненты казы — это сахар (или изюм), сливочное масло и мажорановые семена или плоды: грецкие орехи, миндаль, курага (гашенные казы), арахис и конопля.


СЛАДОСТИ ИЗ ЧЕЧНИ



- Ингредиенты**
- Масло топленое — 175 г
- Сахарная пудра — 300 г
- Мука пшеничная — 500 г
- Грецкие орехи — По вкусу

СЛАДОСТИ ДАГЕСТАНА

- Ингредиенты для 10-12 порций:**
- Грецкие орехи — 1 кг
- Тутовый сироп — 100 мл
- Яичный белок — 1 шт



В Древней Руси конфеты делали из
кленового сиропа, патоки и меда.



Кленовый сироп



Патока



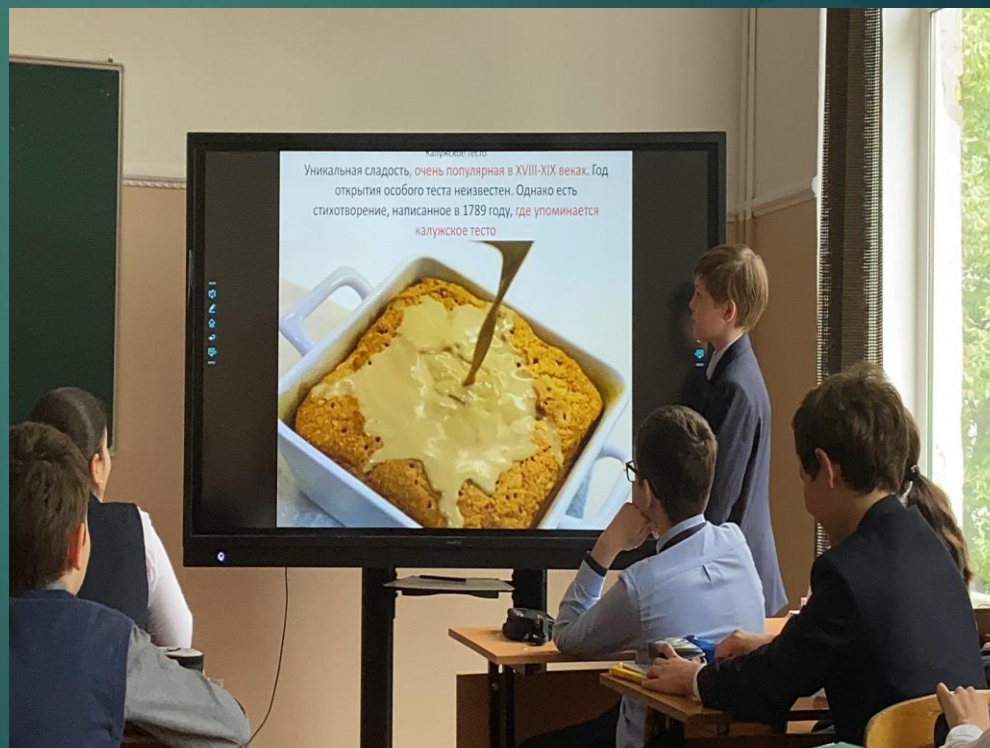
Мёд

На Руси испокон веков уваривали фрукты в меду да ещё и добавляли различные

ти.



Мазуня-блюдо, представляющее собой сладкую массу из измельченной сухой редьки, заваренной в белой патоке. К этой массе добавляли пряности. Название «Мазуня» происходит от глагола мазать, так как сладкая масса, в итоге, намазывалась на хлеб. **Мазуню** также готовили из арбузов и сухих вишен, привозимых из низовьев Волги в Московию.



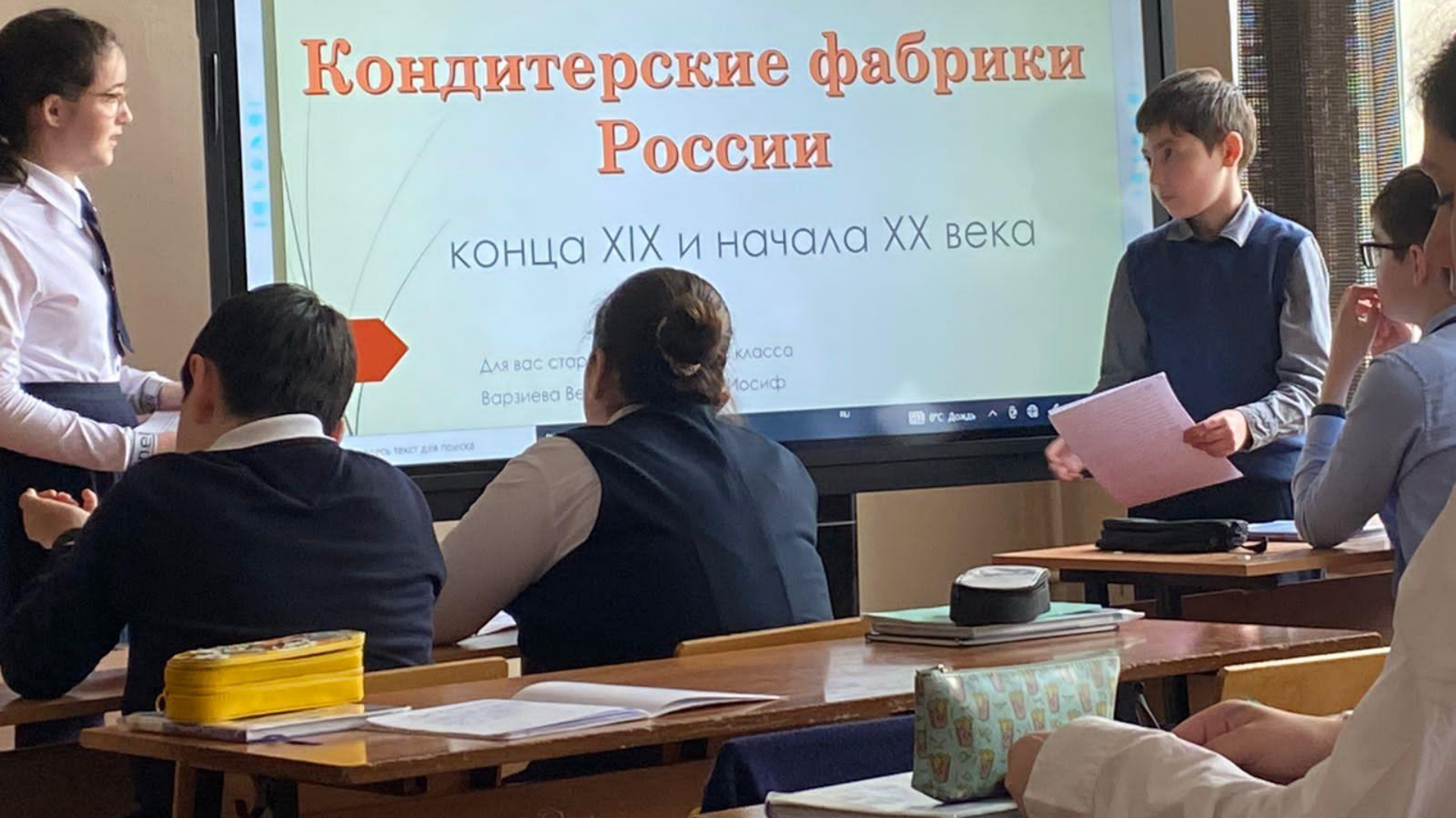
Леваши – старинная русская сладость из отваренных и подсушенных ягод, напоминающая тонкий лист. Блюдо похоже на традиционную пастилу или мармелад. Для приготовления левашей использовались специальные левашные доски, смазанные патокой



Кондитерские фабрики России

конца XIX и начала XX века

Для вас стар... класса
Варзиева Ве... Иосиф





В 1851 году в Москве на Арбате открылась первая в России мастерская по производству шоколада и конфет. Её основатель Теодор Фердинанд фон Эйнем.



Фабрика М-ва Эйнема, в...

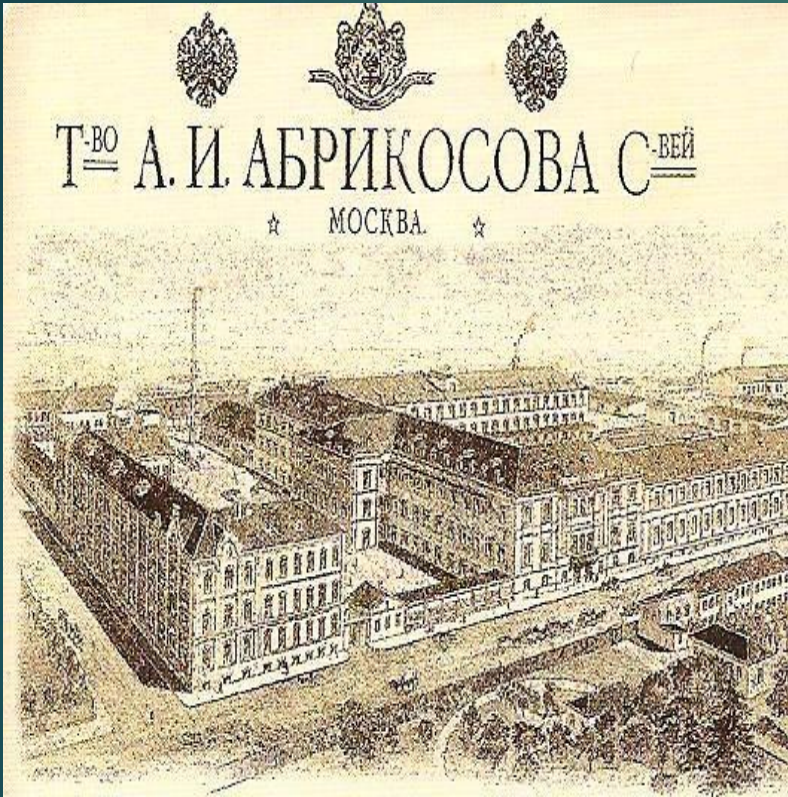


Сейчас это фабрика «Красный Октябрь»

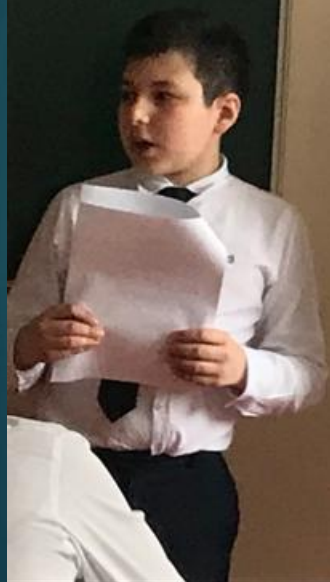




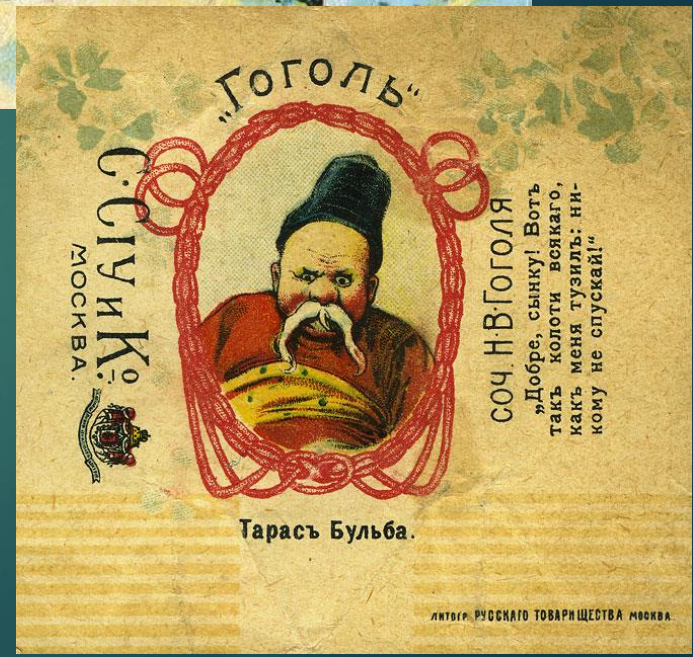
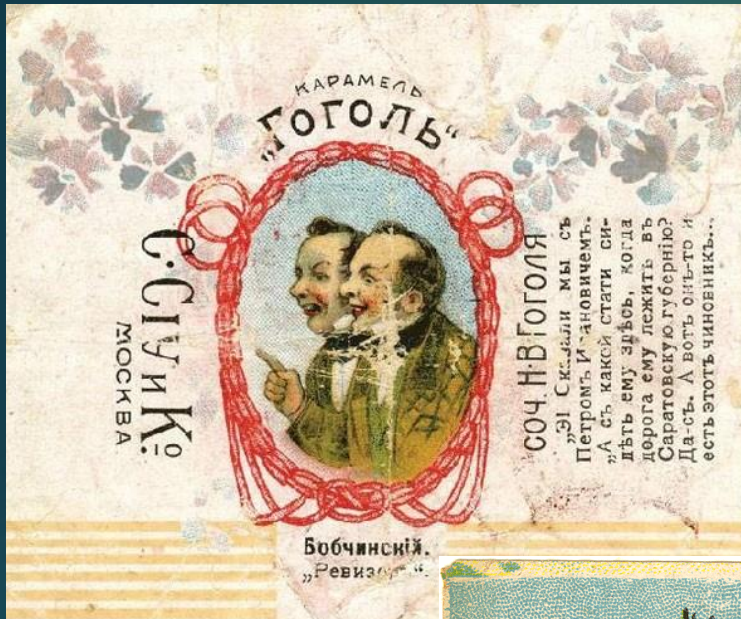




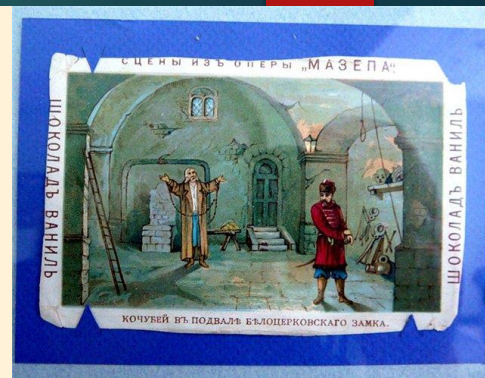
Мишка косолапый



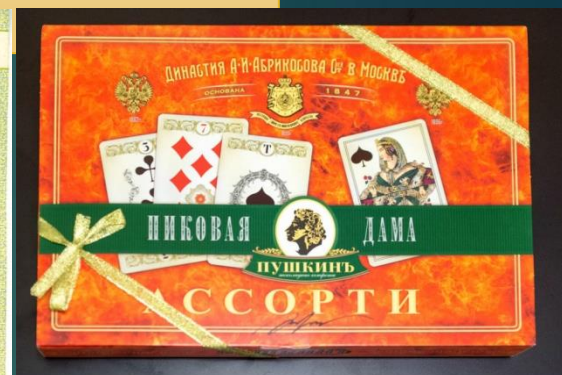
Конфетные обёртки конца XIX начала XX века

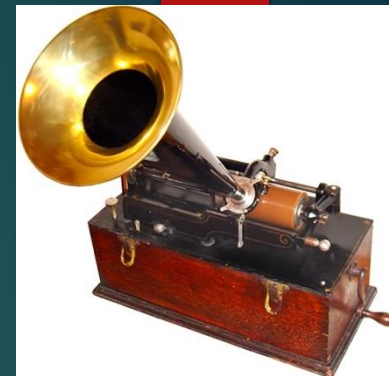
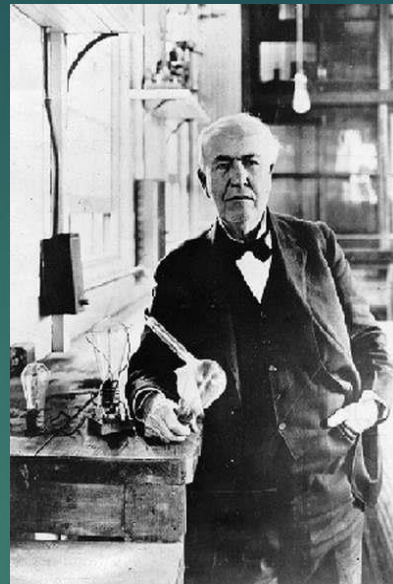
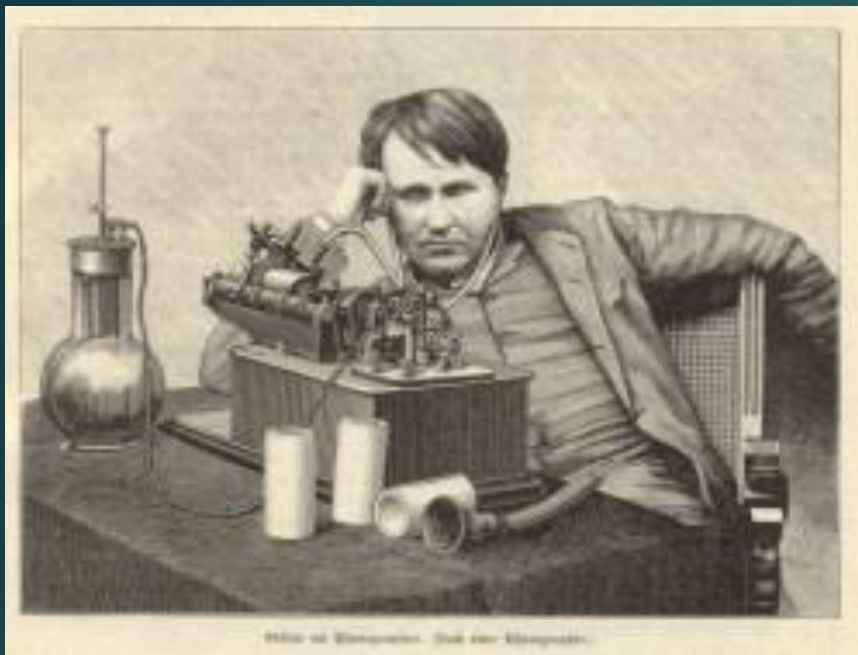


Конфетные обёртки конца XIX начала XX век

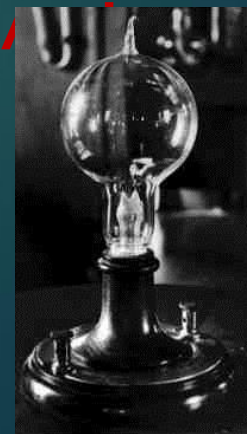


Так примерно выглядели упаковки и франтики конфет в 20 веке, в России





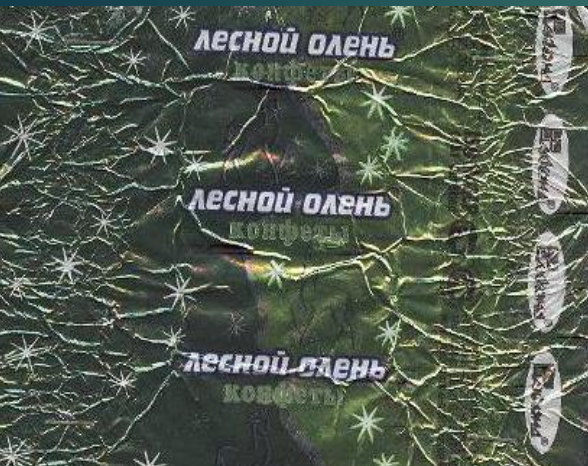
Изобретение парафинированной бумаги - важная веха в области «конфетозаворачивания». Это одно из 1093 запатентованных открытий Томаса Эдисона. Самые известные его творения: фонограф, телефон, электролампочка.



Нам удалось собрать 73 различных фантика с
разными

орфограммами русского языка

Проверяемые безударные гласные в корне слова



Лесной - лес



Лебедушка - лебедь



Ледок - лёд

Стрелец - стрелы



Золотая - золото



Морские - море

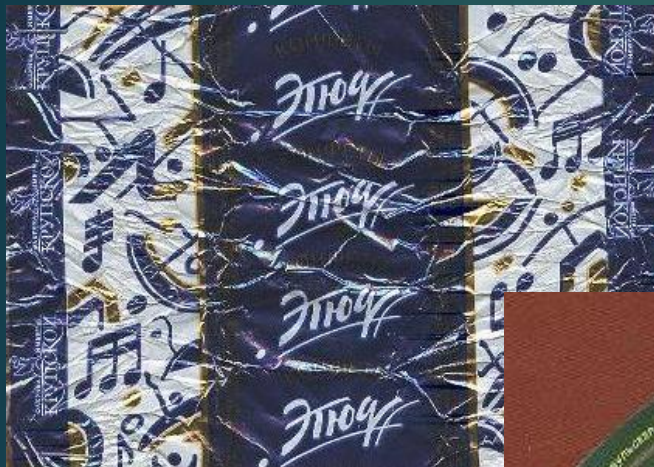
**Золотая лилия - золото,
позолоченный.**

Добрянка - добрый



Лесная лакомка - лес

Парные согласные в корне слова



Этюд



Престиж

Грильяж



Сказка

Коро^вка - коро^вы



Ореховая сказка - сказочный



Зага^дка - зага^дать



Ми^шка на Севере - ми^шутка



Орфограммы с шипящими



Печать

Живинка



Пушистая



Роща

Шипучка

Ореховая роцца



Орфограммы буквосочетания -ЧК-, -ЧН-



Черноморочка



Клубничка



Молочная



Задачка

Ласточка

Молочная



Одна и две буквы Н в суффиксах прилагательных



*Весенний
свет*



Обыкновенное чудо



Весенний луг



Лимонный блюз

Дефис в сложных прилагательных



Ирисово-сливочный

Дефис в сложных словах



Крем-Брюле



Рахат – Лукум

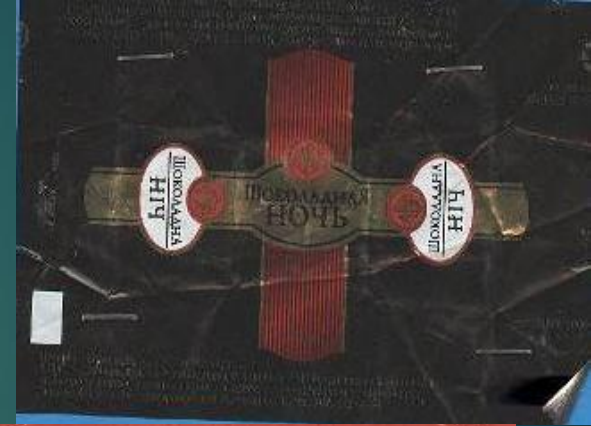
А какие орфограммы вы можете
определить
в ЭТИХ названиях конфет?



Можно даже
придумать
задания

Определи род, прилагательных
существительных

Шоколадная
ночь



Русское
приволье



Васильковый
луг



Красный мак



Золотая
печать

Найди однокоренные слова. Разбери слова по составу.

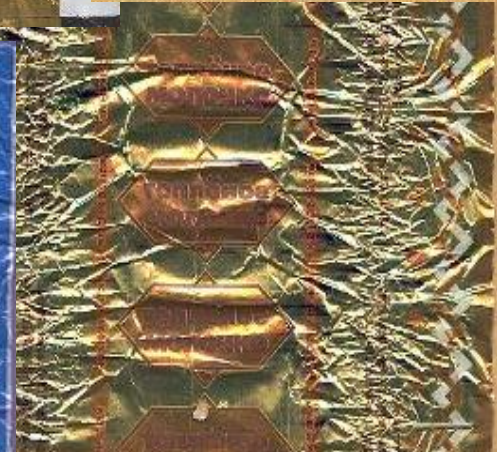
Коровка

Сливочный
вкус

Коровкины
сливочки

Топлёное
молочко

Молочный
шоколад



Это интересно

Сколько килограммов конфет продаётся в городе
Владикавказ?

Магазин	Объём продаж в день
«Солнышко»	5 кг
«Скиф»	3 кг
«Лана»	15 кг
«Зеленый»	10 кг
«Стейтон»	10 кг
«Забава»	16 кг
«Ласточка»	15 кг

За **ОДИН ДЕНЬ** в этих магазинах продаётся приблизительно **74** кг конфет

За **ГОД** в этих магазинах продаётся приблизительно **28 835** кг конфет

Это интересно



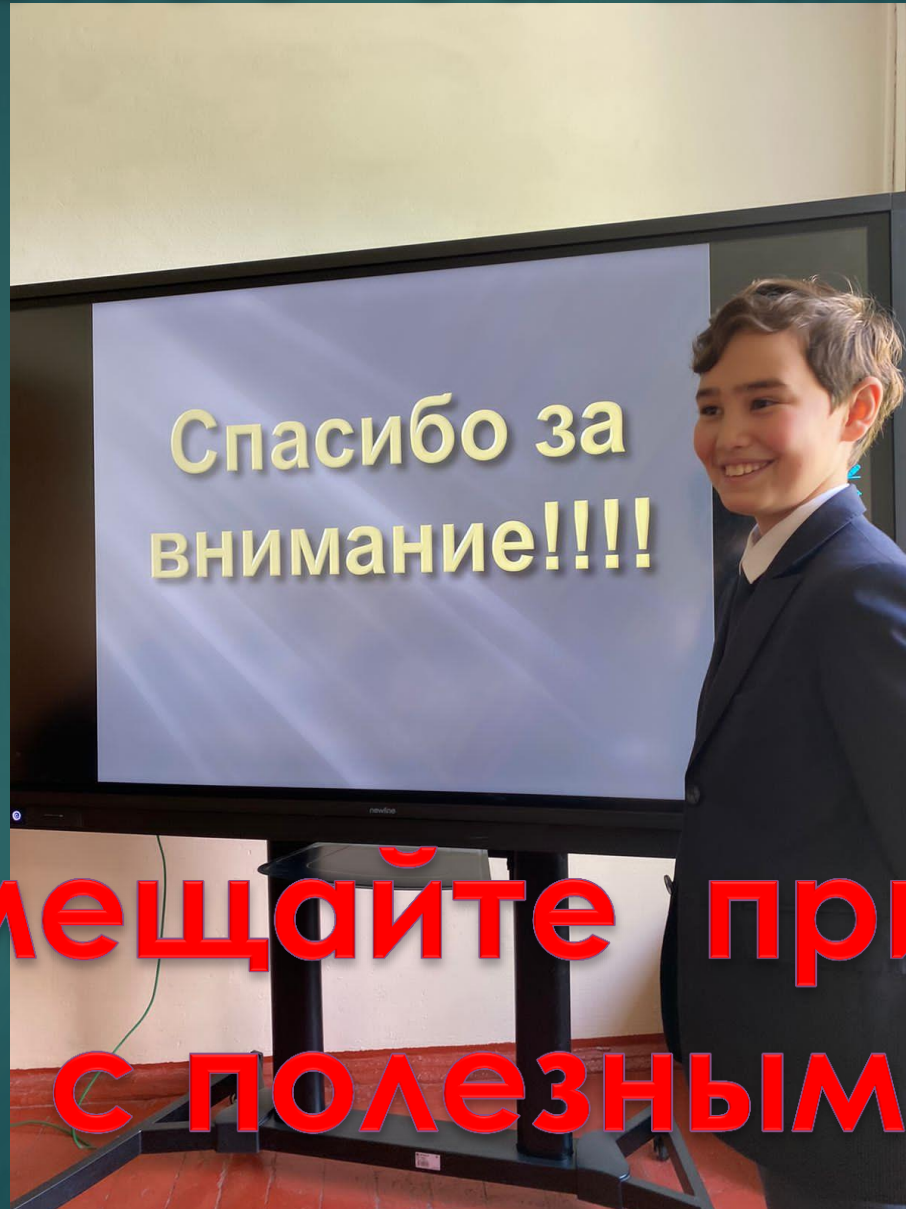
Из фантиков...

Это интересно



Из фантиков...

Спасибо за внимание



**Совмещайте приятное
с полезным!!!**