**Приглашаем всех желающих обучающихся**

**нашей школы принять участие!**



**Первый международный «Рождественский марафон»**

**28 ноября-20 декабря**

Канун Рождества И Нового года – несомненно самое лучшее время в году! Нам свойственно подводить итоги уходящего года, мы строим планы и загадываем желания на год наступающий. А с каким трепетом ожидают дети момента установки и украшения елки, как мы идем в магазины за подарками. В это время все ждут волшебства и чудес!

Мы приглашаем вас и ваших детей в предрождественскую сказку. Мы расскажем истории появления праздников, поговорим об особенностях встречи в разных странах. Приготовим традиционные новогодние блюда, научимся делать подарки своими руками.

**Встречи будут проходить на платформе ZOOM**

**ID 362 847 1361**

**Pass 4zir0r**

**Время встречи 15.00 по Московскому времени (но возможна корректировка под участников мероприятия)**

28 ноября суббота

История Рождества и особенности празднования Нового года в России

Рождественский марафон стартовал… Светлый праздник и ожидание чуда объединили участников из различных городов России, Ирландии, Латвии, Турции, Дании. Ребята рассказывали о том, чем уникален каждый праздник в той или иной стране. Мы познакомились с различными именами главных героев декабря.

29 ноября воскресенье

Встреча на кухне: символ Рождества – имбирный пряник

Воскресным вечером мы встретились в самом теплом и уютном месте любого дома – на кухне. Участники поделились традициями семейного новогоднего стола. Даже в Турции праздничный ужин не обходится без русского салата, который мы, в России, традиционно называем красивым французским словом «Оливье».

Кульминацией разговора о праздничных блюдах стало приготовление знаменитых имбирных пряников. Результатом своего кулинарного дебюта поделился один из участников (но из-за своей скромности пожелал остаться инкогнито)



Первые предрождественские выходные уже стали историей…. Но мы продолжаем наш марафон….

5 декабря суббота

Праздничная викторина: Новый год шагает по планете….

Мы погрузимся в праздничный мир разных стран, узнаем интересные факты…. В этой викторине каждый будет победителем!

6 декабря воскресенье

Создаем новогоднее настроение!!! Смотрим любимые новогодние фильмы! И готовим пельмени (или вареники)

Встреча в 13 часов по Москве

Ингредиенты:

Мука 400 гр.

Горячая вода 200 мл.

Соль 1 чайная ложка

Растительное масло 4 ст. ложки

Для ребят 8-12 лет добрая классика! Любимая волшебная сказка ***«Новогодние приключения Маши и Вити»***

<https://yandex.ru/video/preview/?text=новогодние%20детские%20фильмы&path=wizard&parent-reqid=1607129055460376-917748128122425154200163-production-app-host-vla-web-yp-247&wiz_type=vital&filmId=13895469552444450891>

Для подростков и семейного просмотра ***«Елки 1914».*** Самая непридуманная история, которая могла случится с Новым годом и главным его символом 100 лет назад

[https://www.youtube.com/results?search\_query=елки+1914+смотреть](https://www.youtube.com/results?search_query=%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8+1914+%D1%81%D0%BC%D0%BE%D1%82%D1%80%D0%B5%D1%82%D1%8C)

**Встреча для обсуждения:**

1 фильм 15.00

2 фильм 15.40

12 декабря суббота

Мастер-класс по изготовлению рождественского венка

Необходимые материалы:

Основа для венка (от картона до пенопласта) – диаметр по желанию

Еловые веточки

Плотная нить (лучше зеленого цвета)

Клеевой пистолет

украшения (на ваш выбор) 

Венок станет изысканным украшением, в том числе, и на новогоднем столе.

13 декабря воскресенье

Традиции новогоднего костюма

Говорим о традициях перевоплощения в разных странах! По желанию предлагаем свой вариант праздничного наряда!

19 декабря суббота

Встреча на кухне: рождественские десерты

Делимся рецептами любимых сладких блюд

20 декабря воскресенье

Встреча на кухне: Русский новый год и салат Оливье

Мы уже точно знаем, что салат с французским названием «Оливье» весьма популярен! Делимся рецептами и готовим салат!

Ингредиенты:

Колбаса, отварное мясо, курица (то есть то, что желаете использовать именно вы)

Картофель

Морковь (предварительно отварить)

Яйца куриные или перепелиные (предварительно отварить)

Огурцы маринованные и свежие

Зеленое яблоко

Зеленый горошек

Майонез или сметана

Количество продуктов зависит от количества порций, которые предполагается приготовить

21 декабря понедельник

Готовим турецкие симиты (вкуснейшие бублики) с настоящим шеф-поваром из Турции

Ингредиенты:

Дрожжевое тесто:

[Мука пшеничная высшего сорта](https://finecooking.ru/ingredient/muka-pshenichnaya-vysshego-sorta)(250 граммов)[Вода](https://finecooking.ru/ingredient/voda)(120 миллилитров)[Масло оливковое](https://finecooking.ru/ingredient/maslo-olivkovoe)(3 столовые ложки)[Сахар](https://finecooking.ru/ingredient/sahar)(1 столовая ложка)[Дрожжи быстродействующие](https://finecooking.ru/ingredient/drozhzhi-bystrodejstvuyushie)(1 чайная ложка)[Поваренная соль](https://finecooking.ru/ingredient/povarennaya-sol)(0.25 чайной ложки)

Для формовки:

[Кунжут белый](https://finecooking.ru/ingredient/kunzhut-belyj)(100 граммов)[Вода](https://finecooking.ru/ingredient/voda)(100 миллилитров)[Мед натуральный](https://finecooking.ru/ingredient/med-naturalnyj)(1 столовая ложка)

На все вопросы отвечает **организатор Ксения Шумская** +79139502623 whatsapp