



IV краевой конкурс проектных работ «Диалог культур народов Амура»,

Номинация 1: «Сохраняю родной язык»

ПОЛЫНЬ

Потапченко Ирина Денисовна,
МБОУ ООШ с. Омми Амурского муниципального района

Слово на русском и
нанайском языке:

ПОЛЫНЬ

СОАКТА

Лексическое значение этого слова в русском языке

- Многолетнее травянистое растение серебристого цвета, с сильным ароматным запахом и знаменитой полынной горечью. Одно из древнейших лекарственных растений.
-

Транскрипция слова

Полынь [палы́н']

Соакта [соакта]

Файл аудио в формате mp3 – произношение слова

Приложение 1.1

Приложение 2.1

Предложение со словом для туристического разговорника №1

Приложение 1.2

Приложение 2.2

Предложение со словом для туристического разговорника №2

Приложение 1.3

Приложение 2.3

Фотография или рисунок, иллюстрирующие слово

Приложение 1.4



Приложение 2.4



Творческая работа со СЛОВОМ

Приготовление традиционного
нанайского блюда



«ПОЛЫННЫЙ СУП»

«СОАКТА ЧОЛОНИ»

1. Приготовим продукты

Картофель, лук (или сушеная черемша), отваренная и замороженная польнь, масло, мука, соль, белорыбица (сом, карась, косатка, плеть),



2. Отвариваем рыбу и отделяем мясо от костей, через сито процедить бульон и снова ставим на огонь.



3. В рыбный бульон отправляем нарезанный картофель и варим до готовности



4. К сваренному картофелю отправляем нарезанные кусочки полыни и рыбы



5. На сковороде пережариваем лук до золотистого цвета, добавляем столовую ложку муки. После обжарки лука с мукой добавляем в суп. Можно добавить специи (любую зелень)



Полынный суп готов, можно пробовать!



Рецепт полынного супа со свежей полынью, приготовьте сами!

Продукты: Полынь, картофель, белорыбица, соль, масло, лук.

Способ приготовления: Рыбу разделать, промыть, разрезать на куски.

Кусок рыбы положить в кастрюлю, залить 2 л. холодной воды, посолить и варить, пока мясо не станет хорошо отделяться от костей. Из кипящей воды аккуратно вынуть рыбу, очистить от костей. Кусочки отваренной рыбы выложить на тарелку, а в кастрюлю с кипящим рыбным бульоном добавить нарезанный кубиками очищенный картофель.

В отдельной кастрюле подготовить полынь: отварить листья молодой полыни, затем промыть несколько раз в холодной воде до исчезновения горечи.

Отжать отваренную полынь, нарезать и добавить в кастрюлю с рыбой.

Варить в течение 10 минут.

В сковороде пережарить лук, нарезанный, мелкими кубиками до золотистого цвета и засыпать ложку муки. Обжаренную смесь добавить в кастрюлю, всё перемешать. Заправить зеленью (укроп).

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!
БАНИХА!**
