Национальные традиции приготовления блюд.

Цель: Рассказать воспитанникам о традициях народов и их национальной кухне.

Задачи: 1. Образовательная:

* дать воспитанникам представление о традиционных национальных блюдах; формировать у детей широкую, целостную научную картину мира, историческое мышление; расширять его кругозор
1. Коррекционная:
* развивать у воспитанников монологическую речь, логическое мышление, внимание, память;
1. Воспитательная:
* воспитывать у детей уважение к традициям русского, марийского, удмурдского, татарского народов, культуру поведения, умение сообща работать в коллективе.
1. Здоровьесберегающая: следить за осанкой.

Словарная работа.

Традиция - это то, что перешло от одного поколения к другому, что унаследовано от предков (например: идеи, взгляды, вкусы, образ действий, обычаи).

Нация - это общность людей, у которых сложились общие интересы, общие традиции и говорят одним общим языком.

Национальный - это то, что характерно для данной нации, свойственный именно ей.

Ход занятия: I. Сегодня занятие у нас необычное, и я уверена, что оно пройдет интересно.

-Посмотрите, ребята, друг на друга, на гостей.

-Поздоровайтесь и садитесь поудобнее.

-Я бы хотела, чтобы на протяжении всего занятия у нас царила добрая обстановка. Успехов вам, ребята!

-И так, начнем нашу работу.

-Ребята, кто мне скажет, какое сегодня число?

-Какой день недели?

-Какое время года?

-Молодцы!

II-1 .-На занятии мы поговорим о традиционной кухне разных народов- русских, татар, марийцев, удмуртов.

Мы все живем одной дружной семьей, и у нас в классе учатся дети многих национальностей и русские, и татары, и удмурты, и марийцы.

-Дети, каких национальностей учатся в нашем классе? (русские, татары, марийцы, удмурты).

-Какие еще национальности вы знаете? (грузины, армяне, таджики, украинцы, узбеки, азербайджанцы, немцы).

-А в нашей школе дети, каких национальностей учились и учатся? (немцы, азербайджанцы, украинцы).

-Людей, каких национальностей живет в Малмыже больше? (татар, удмуртов, марийцев, русских).

-Почему? (потому, что эти республики находятся недалеко от нас).

-У каждого народа есть свои национальные традиции приготовления блюд.

* Сегодня мы узнаем о некоторых из них.

-Олег, расскажет нам о традиционной кухне русского народа.

-На Руси одним из традиционных блюд была каша. Так уж получилось, что на землях, где жили наши далекие предки, не росли капуста, картофель, помидоры. Зато много было дикой пшеницы - полбы. Помните работника Балду, так ведь он питался вареной полбою, вот и был он здоровым и сильным. Ни одного важного дела или события не проходило в старину без каши. Каша считалась символом богатства и благополучия в семье. Так же считалось, что поев кашу можно было браться за большое дело, требующее много силы, ума и ловкости.

-Почему такой почет каше? ( Польза каш в том. что в ней есть все необходимые питательные вещества).

* Ребята, а какие же каши вам известны? (ответы детей)

-Смогли бы вы сварить кашу самостоятельно? (ответы воспитанников). Работа с карточками. Выберете на столе карточки с названиями продуктов, которые необходимы для приготовления каши.

* Молодцы!

-Ребята, давайте вспомним с вами пословицы, которые относятся к русской кухне. Вы их прочтете, и мы вместе попробуем их объяснить.

* «Щи да каша - пища наша».

(в этой пословице говорится о том, что в старину у русских людей главной едой были щи и каша).

* «Без каши обед не в обед».

(каша считалась полезной и главным блюдом на столе).

* «Борщ без каши - вдовец, каша без борща - вдова».

(люди в старину питались правильно, ели первое и второе).

* «Гречневая каша сама себя хвалит: я - де с маслом хороша».

(каша считалась здоровой пищей, в ней много питательных веществ).

Вывод: Почему на Руси кашу почитали? (Каша очень полезная, в ней много питательных веществ. Каша считалась символом богатства)

2. - Вика продолжит нам рассказ о национальном блюде русского народа - «блины».

-Блины пользовались особой популярностью в народе.

Когда появились блины на столе, трудно сказать, однако достоверно известно, что блины были и есть угощением на Масленицу. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки, припевки:

« "Как на масляной неделе в потолок блины летели".

* «Без блина - не Масленица, без пирога - не именины».
* «Блин - символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей».
* Мы давно блинов не ели,

Мы блиночков захотели,

Ой, блины, блины, блины Ой, блиночки мои.

Масленица, самый весёлый из праздников на Руси. Согласно легенде, Масленица родилась на Севере, отцом её был Мороз. Однажды в самое суровое и печальное время года человек заметил её, прячущуюся за огромными сугробами, и призвал помочь людям, согреть и развеселить их.

И Масленица пришла, но не той хрупкой девочкой, что пряталась в лесу, а здоровой ядрёной бабой с жирными румяными щёками, коварными глазами, не с улыбкой на устах, а с хохотом. Она заставила человека забыть о зиме, разогрела зазябшую кровь в его жилах, схватила за руки и пустилась с ним плясать до упаду. Праздник продолжался неделю, и каждый день угощались блинами.

Нам тоже знаком этот праздник, потому что мы его отмечаем каждый год в школе.

Вывод: - Ребята, как много интересного мы узнали из истории традиционной кухни русского народа.

1. - Не менее интересную историю о марийской кухне нам приготовила Виолетта, давайте мы послушаем ее.
* Одним из национальных блюд марийского народа считаются - "ватрушки". Богата марийская кухня мучными изделиями - это пироги и ватрушки с различными начинками (картофельная, ягодная, творожная, грибная, конопляная и др.).

На любом праздничном столе марийского народа к чаю всегда подаются аппетитные ватрушки. Ватрушки из ягод готовят чаще из дрожжевого теста. Для ягодной начинки берут малину, землянику, клубнику и другие ягоды. Ватрушки с картофелем. В связи с тем, что картофель считается "вторым хлебом", в марийской кухне имеется много блюд, где основой служит картофель (картофельные пельмени, картофельные оладьи, каша с картошкой, пироги с картошкой).

Ватрушки с творогом готовят с творожной начинкой.

Марийская национальная кухня, как и любая другая кухня, постоянно развивается, пополняется новыми блюдами.

Вывод: Мы внимательно послушали рассказ Виолетты и узнали о традиционных блюдах марийского народа.

* Посмотрите, у меня на столе ватрушки румяные с картофельной начинкой.

-Как вы думаете, к какому национальному блюду, они относятся? (ответы детей)

-Молодцы!

Продолжим работу дальше.

1. Женя, расскажет нам об удмуртской кухне.

-Когда речь заходит об удмуртской народной кухне, прежде всего, подразумеваются пельмени. Да, именно пельмени, которые во всем мире считаются исконно русской едой, попали в Россию из Пермского края от предков нынешних удмуртов и коми. Об этом говорит само название блюда. Пельмень удмурты называют «пельнянь»: пель - ухо, нянь - хлеб, то есть хлебное ухо. Действительно, он и похож на ухо.

Несомненно, удмуртская кухня славится не только пельменями. Любимейшим блюдом жителей являются перепечи. Это праздничное угощение, которое готовится в торжественных случаях. Из теста вырезаются кружочки, из которых лепят корзиночки, приподняв и защипнув края. В середину кладется начинка: грибы, мясо, капуста, картофель, редька, каша, лесные травы, перемешанные с омлетом и луком. Перепечи выпекают на небольшом огне и едят только горячими.

-Молодец, Женя, мы все с интересом тебя слушали. А твоя бабушка готовит какое-нибудь из этих блюд?

Вывод: - Ребята, обратите внимание, у всех народов есть своя национальная кухня.

1. Давайте мы познакомимся с татарской национальной кухней.

-Сейчас Альбина расскажет историю о татарских традиционных блюдах. Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста, которые подавались к чаю. Чак-чак, характерен лишь для татарской национальной кухни. Чак-чак является особо почетным угощением на свадьбах, торжественных приемах.

Чайный стол - душа семьи,- говорят татары. Пьют чай крепким, горячим, нередко разбавляя молоком, сливками. Без чая, по существу не обходится ни один прием пищи. Чай с печеными изделиями порой заменяет завтрак, обед или ужин. Во время приема гостей, суп - лапша на мясном бульоне до сих пор остается обязательным блюдом. В народе считают, что украшением застолья и сейчас остается хорошая беседа.

-Молодец, Альбина, познавательную историю нам рассказала.

Задание: - Я приготовила вам угощения. Назовите, к какой национальной кухне относится каждое из этих блюд? (тат., мар., уд., рус.).

Хорошо.

-Я вам давала домашнее задание, чтобы вы с Альбиной Васиховной написали рецепты этих угощений. Давайте их прочтем.

(дети зачитывают рецепты).

-Молодцы, с домашним заданием вы справились.

* С Альбиной В. на уроке СБО, вы узнаете технологию приготовления татарского блюда Чак-Чак.

-А ваши родители готовят эти блюда? (да готовят).

-Ребята, обратите внимание, что мы переняли друг у друга самые вкусные рецепты приготовления блюд. Татары с удовольствием готовят пельмени, русские стряпают ватрушки и т.д..

Итог: Дети, сегодня мы с вами познакомились с лучшими кулинарными традициями и обычаями разных народов. Их кухни богаты своими национальными блюдами, всегда славились оригинальностью приготовления, вкусовыми качествами и оформлением.