

Сценарий развлечения для детей подготовительной к школе группы.

Цель: Приобщение детей к национальным ценностям удмуртского народа.

Задачи:

Образовательные задачи:

Продолжать знакомить детей с национальной культурой Удмуртии, вызвать положительные эмоции и чувства в процессе познания. Познакомить детей с удмуртскими блюдами.

Развивающие задачи:

Развивать воображение, мелкую моторику пальцев рук.

Воспитательные задачи:

Воспитывать любовь к родному краю, желание помогать, уважение к удмуртской культуре.

Наглядный материал: ноутбук, проектор, доска: презентация блюд удмуртской кухни.

Предварительная работа: Рассматривание альбомов «Национальный костюм удмуртов», «Орнамент». Беседы: «Кухня удмуртов», «Традиции удмуртского народа», «Наша Удмуртия», «Промыслы удмуртского народа», «Символы Удмуртии».

Ход развлечения.

(Звучит мелодия удмуртского народного инструмента крезь)

К детям приходит Таня апай (воспитатель в национальной одежде).

Таня апай. Зеч буресь, пинальёс! (Здравствуйте, ребята)

Дети. Зеч буресь! (Здравствуйте)

Таня апай. Я хочу пригласить вас к себе в гости и познакомить с разными удмуртскими блюдами. Вы согласны? (ответы детей).

(Дети заходят в группу, где проводится развлечение).

Таня Апай. Мы живем в самой красивой и замечательной стране, как она называется? (Россия)

А в нашей большой прекрасной России есть маленькая республика, как она называется? (Удмуртия)

Испокон веков на ее территории живут удмурты. Каждый народ разговаривает на своем языке, носит свою национальную одежду, поддерживает и бережет свою культуру.

Посмотрите на меня какая я сегодня нарядная! Что на мне надето? (Национальный костюм).

Такие красивые костюмы было принято надевать по праздникам, когда принимают больших гостей. Я сегодня нарядилась, чтобы принять гостей. А еще гостей принято угощать.

Удмуртия славится своей национальной кухней.

Игра с мячом. А какие национальные блюда вы знаете? (Табани, лепешки, перепечи, шаньги, пельмени, кыстыбей, студень, кожи пог).

Таня апай: Национальная кухня всегда складывается из образа жизни народа. Удмурты издавна занимались земледелием и подсобным хозяйством. Выращивали овощи, в лесу собирали ягоды, грибы, орехи, травы. Удмуртский народ создал немало вкусных кушаний, которые готовились очень просто. В кухне любого народа всегда есть несколько блюд, которые определяют его национальное лицо. Какие же угощения готовят в вашей семье?

Идет показ слайдов, дети рассказывают:

1 ребенок

В нашей семье главным удмуртским национальным блюдом стали пельмени. Посмотрите, как я их готовил с мамой. Удмуртское слово «пель» – означает ухо, «нянь» – хлеб. Пельмени очень напоминают человеческое ухо. Видов фарша для пельменей существует множество: говядина, свинина, курятина, рыба, картофель, капуста, крапива, редька и т.д., и т.п. В Ижевске есть даже памятник Пельменю.

2 ребенок

Табань – удмуртское популярное праздничное хлебное блюдо в виде лепёшки из кислого теста. Эти кислые лепёшки пекли из всех видов муки: ржаной, пшеничной, овсяной, гречневой, гороховой. Название «табань» произошло от удмуртского слова «таба» - «сковорода», т.к. на ней пекут табань. Табани пекли не только по праздникам, но и по воскресеньям. Табани пекут во всю сковородку перед горячей печью у самого её устья, где жар наиболее оптимален для их печения; перед едой обязательно смазывают каким-либо топлёным животным салом или маслом, и затем обмакивают в приправу.

На целом свете нет вкусней еды,
Чем табани с большой сковороды!
Они круглы, как солнце и желты.
Кипящим маслом щедро политы.

3 ребенок

Моя бабушка в деревне печет шаньги в печке, чаще всего с картошкой. Шаньга – род ватрушки из дрожжевого ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста. Шаньга никогда не бывает сладкой. В Удмуртии шаньги были настолько привычной едой, что про них сохранилось немало поговорок. К примеру, когда за обедом собирались косари, им говорили «шанежки да пирожки, так под самые корешки».

Таня Апай:

А я хочу вам рассказать про перепечи. Это одно из любимых блюд удмуртов. Перепечи в Удмуртии считаются праздничным блюдом. Готовят их для больших гостей, в торжество или в праздничные дни. Название произошло от выражения «перед печкой», т. к. для приготовления блюда не нужен сильный жар, достаточно температуры перед горящим огнем.

Перепечи – корзиночки из ржаной муки с начинкой, залитой омлетной массой. Начинки для перепечей могут быть самыми разными: фарш из вареного мяса, свежей или квашенной капусты, грибов, зелени, творога, ягод.

Это блюдо подается только в горячем виде, сразу из печи. Перепечи можно подавать с топленым молоком, мясным бульоном.

Пере – пере– перепеч.

Нэние пыже туж зеч.

Куное ке лыктиды,

Асьтэос верьялоды.

- Как вы думаете, из чего стряпают перепечи? (Из муки, теста).

- Как же месят тесто?

Игра – имитация «Замешивание теста» (работа с пальчиками).

Тесто мнём, мнём, мнём!

Тесто жмём, жмём, жмём!

Перепечи испечём!

(Очень энергично сжимаем руки в кулаки и разжимаем – одновременно на двух руках или поочередно, делаем движения, как будто лепим).

Пальчиковая игра «Туж ческыт» («Очень вкусно»)

Этот палец ел перепеч

Очень вкусно! (Показ большого пальца)

Этот палец ел перепеч

Очень вкусно! (Показ указательного пальца).

Этот палец ел пельмени
Очень вкусно! (Показ среднего пальца).
Этот палец ел кокроки
Очень вкусно! (Безымянный палец).
А этот палец ел шекеру
Очень вкусно! (Мизинец).

Таня Апай: У нас уже накрыт стол. Что же там? (Переречи).
Приглашаю всех к столу пить чай.

До скорых встреч! Зеч луэ!