Муниципальное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №2 с. Карагач» дошкольные группы

конспект открытого занятия по НРК

в старшей группе

***Воспитатель: Котепахова***

***Людмила Зульхадиновна***

Декабрь-2010год

***Программное содержание:***

1. Познакомить детей с некоторыми особенностями адыгских блюд, способами

их приготовления и рецептурой блюд национальной кухни (джэдлыбжэ,

пIастэ, зэкIэрыс, кхъуейжьапхъэ, хьэлыуэ).

2. Продолжать знакомить детей с адыгской посудой и с домашней утварью

(гуэгуэн, шыуан, белагъ,шынакъ, сыхьэн).

3. Воспитывать доброжелательное отношение к своим обычаям и традициям, к

адыгскому этикету и к своему родному краю.

***Предшествующая работа:***

1. Экскурсия в мини- музей.

2. На занятиях детей знакомили с обычаями, традициями адыгского народа, с утварью, с их

предназначением (коромысло, коса, чугунная посуда для пасты с подставкой), знакомили с

мужской, женской национальной одеждой.

**Словарная работа.** Обогащение словаря: гуэгуэн, зэкIэрыс, просо, пшено.

***Вспомогательный материал:*** Экран на триноге, DVD проигрыватель, мультимедийный проектор, фрагменты фильма «Адыгэ хабзэ», несколько готовых национальных блюд, предметы быта, адыгская посуда, атребуты к играм,нац. гармошка.

**Ход занятия**

Дети заходят в зал под музыку «Си Къэбардей».

**Вос-ль:** В какой республике мы с вами живём?

**Дети:** В Кабардино- Балкарии.

**Вос-ль:** Правильно, а какие народы живут в КБР?

**Дети:** Кабардинцы, балкарцы, чеченцы, армяне, русские

**Реб**  В Кабардино- Балкарии

Много наций живут.

Меж собой они дружат

И о мире поют.

Ходят в гости друг к другу.

Каждый гостю здесь рад.

Уважают традиции

И обычаи чтят

**Вос-ль:** А теперь давайте мы с вами совершим небольшое путешествие

посетим мини-музей. «Традиционная утварь»

Я вас познакомлю с посудой , традиционной утварью с

изображением жизни наших предков, Адыги для напитков и жидкой пищи

использовали обычно округлые деревянные чаши с боковой ручкой. Их вырезали из

мягких сортов дерева.

Чаши и черпаки, предназначенные для угощения гостей, нередко декорировали

орнаментальными узорами и фигурной резьбой.

**Вос-ль:** А ещё, какие предметы домашней утвари вам знакомы

**Дети:** перечисляют (Сыхьэн,шыуан,шыуан лъэкъуэ, коромысло,коса).

**Вос-ль:** Вот и все, что я хотела вам показать и рассказать о посуде. Может у вас есть вопросы

о домашней утвари?

*Ответы детей*

**Вос-ль:** Ребята сегодня я приготовила вам сюрприз. Мы с вами сейчас попадем в прошлое

кабардинского народа, где жили наши прадедушки. Показ фрагментов научно-

популярного фильма «Адыгэ хабзэ» адыгские блюда и их приготовление и

гостеприимство.

*Дети смотрят фрагменты фильма***Вос-ль:** За столом раньше тамады никто не начинал есть. Однако, кушать переставали чуть

позже него. Все это требовало «Адыгэ хабзэ» « Незнающий хабзэ, ведет себя

безобразно». Гостеприимство это, в первую очередь внимательное отношение

человека к другому человеку. Адыги любили принимать гостей, у кабардинцев было

поверье «ХьэщIэ къакIуэм насып къыдокIуэ» (Вместе с гостем идет счастье) Для

гостей обилие пищи отличались вкусом и качеством и готовили ее привлекательно и

аппетитно. Главенствующее место занимают блюда из баранины, говядины и птицы,

а также молочные и растительные это мы сейчас увидели на экране.

*Дети**перечисляют блюда увиденное на экране.*

**реб.** Хлебосольством да радушьем

Знаменит родной наш край.

Горы снежные, реки быстрые,

Люди мудрые

Вот какой родной наш край.

**Вос-ль:** Дальше я вас приглашаю в «Адыгскуя кухню» здесь мы с вами ребята рассмотрим, и

я вам расскажу о приготовлении нескольких блюд.

**Вос-ль:** Это что за блюдо.

**Дети** (пастэ)

**Вос-ль:** Правильно, а что делают для приготовления пасты

**Дети:** Для приготовления пасты варят вязкую кашу из пшена с добавлением кукурузной

муки.

**Вос-ль:** Готовую массу выкладывают в смоченный водой противень и охлаждают.

**Вос-ль:** Ну а это, какое блюдо

**Дети:** Кхъуейжапхъэ

**Вос-ль:** Этоблюдо считалось одним из сытных блюд. Готовили так: кипятили сметану,

добавляли в неё мелко нарезанный сыр и кислое молоко, доводили до кипения,

тонкой струей всыпали кукурузную муку, непрерывно помешивали, пока масса не

загустеет, соль по вкусу.

Вот, ребята, вы теперь знаете несколько адыгских блюд. Может у вас есть вопросы по

блюдам? **реб.** И какой бы ни был крови

Если ты с добром пришёл

Встретим мы тебя с любовью

Пригласим тебя за стол.

*Ответы детей*

*В гости приходит бабушка ( Нана).*

*Дети вежливо здороваются с ней и усаживают её на почётное место.*

« Нэхъыжьым жьантIэр ейщ»

**Бабушка:** Дети я слышала, что вы сегодня посетили мини – музей, адыгскую кухню узнали

и увидели многое.

Бабушка детям задает обобщающие вопросы. Дети отвечают.

**Бабушка:** Дети я пришла, не с пустыми руками достает из корзины мешочки с кукурузой,

пшеном, семечками, пшеницей.и.т.д.

*Проводится*  ***Игра «Что- из чего можно приготовить?»***

Дети по одному достают из каждого мешочка по зернышку и рассказывают что это за зерно, что из этого зерна делают, какое блюдо можно приготовить и. т. д.

Бабушка: большое спасибо дети, вы молодцы отгадали, что из чего можно

приготовить, мне очень приятно было с вами поиграть.

А теперь дети я хочу, послушать знайте ли вы пословицы, поговорки о труде.

*Ответы детей**перечисляют скороговорки, пословицы и поговорки.*

**Бабушка:** Как вы меня удивили, как много всего вы знайте.

**Вос-ль:** А сейчас бабушка наши дети для вас споют песню «Сэ си нанэ».

*Дети поют и танцуют вместе с бабушкой.*

*Проводиться игра «Под буркой».*

**Бабушка:** Дети мне очень понравилась ваша песня, а играть с вами было весело. А теперь

давайте мы с вами будем работать с тестом, лепить из него лакумы

Воспитатель раздаёт детям готовое тесто. Дети раскатывают тесто и с помощью

формочек вырезают лакумы. Затем дети наблюдают за выпечкой своих лакумов на

кухне.

**Вос-ль:**  Вот и подошло к концу наше занятие. Скажите, что нового вы узнали сегодня на

занятии?

*Ответы детей*

**Вос-ль:**  Мне очень хочется, чтобы все, что увидели и услышали сегодня, вы запомнили.

Всего вам доброго. Досвидания.