

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 81 «Мальвина»**

**ПРОЕКТ
«Национальное блюдо семьи»**



Руководители проекта –
воспитатели Аджиниязова
К.А., Савкатова А.Я.
Участники проекта: дети,
родители, педагоги

г. Сургут

Информационная карта проекта

<i>Полное название проекта:</i>	«Национальное блюдо семьи»
<i>Авторы проекта:</i>	Воспитатели: Аджиниязова К.А., Савкатова А.Я.
<i>Участники проекта:</i>	Дети, родители воспитанников, педагоги
<i>Тип, вид проекта:</i>	краткосрочный, познавательно-исследовательский, групповой
<i>Сроки реализации:</i>	с 03.11.2026 по 10.04.2026
<i>Цель</i>	ознакомление с национальной кухней семей, воспитание у детей дошкольного возраста чувства глубокого уважения к культурным и национальным традициям разных народов, чувства дружбы и взаимопонимания, как важным компонентом национальной культуры.
<i>Количество участников проекта (взрослые и дети):</i>	21 человек
<i>Форма проведения:</i>	занятие, индивидуальная работа с детьми
<i>Ожидаемый результат:</i>	У детей возникнет интерес к быту и традициям народов разных национальностей. Совместно с родителями они познакомятся с технологией приготовления различных национальных блюд, получат знания о культуре другого народа.
<i>Задачи проекта:</i>	• Формировать знания об особенностях национального быта разных народов, эмоционально-ценностное отношение к культуре и традициям своего и других народов. Познакомить с технологиями приготовления различных национальных блюд. • Способствовать развитию эффективного взаимодействия между детьми и родителями в семьях участников проекта. • Воспитывать эмоциональную отзывчивость, сопереживание, уважительное и доброжелательное отношение к окружающим; • Содействовать созданию благоприятной этнокультурной среды для воспитательного процесса, проектной деятельности и творчества.

<i>Ресурсное обеспечение:</i>	Подборка методической и художественной литературы и иллюстраций. Экологический уголок. Методический инструментарий: конспекты занятий, картотека дидактических игр и т.д. Технические средства: ноутбук, магнитофон, фотоаппарат и т.д.
-------------------------------	---

Содержание проекта:

<i>Образовательные области</i>	<i>Вид деятельности</i>
Социально-коммуникативное развитие	Проведение тематических занятий, индивидуальных бесед. Выставка творческих работ
Речевое развитие	Знакомство детей со стихами, отгадывание загадок
Физическое развитие	Проведение физических минуток, подвижные игры
Художественно-эстетическое развитие	Рисование, аппликация, лепка из пластилина
Познавательное развитие	Дидактические игры,
Игровая деятельность	
Дидактические игры: «Какие продукты нужны для приготовления щей», «Из чего состоит блюдо», «Где, какая крупа?» «Узнай и назови крупу», «Из чего состоит наша пища?», «Найди по описанию», «Какой сок?», «Загадки с грядки».	
Сюжетно-ролевые игры: «Готовим завтрак», «Магазин»	
Подвижные игры: «Вкусный обед», «Пирожок», «Самовар».	
Пальчиковые игры «Овощи», «Капуста», «У Лариски – две редиски»	

Методическое сопровождение:

- конспекты мероприятий;
- просмотр познавательного видео;
- консультации для родителей;
- творческая деятельность.

Продукт проекта:

- Итоговое занятие «Стол дружбы. Празднование дня народного единства».
- Анализ полученных результатов.
- Презентация проекта «Кухня народов России».

Формы работы с родителями:

-сбор урожая, дегустация лука.

-фотоотчёт «Национальное блюдо семьи».

Введение

Детский сад – это поликультурный мир, где каждый ребенок, какой национальности бы он ни был, является представителем своего мира, традиций, культуры. И каждый из них должен иметь представление о культуре, быте и жизни другого народа. Поэтому воспитание и образование детей в дошкольном учреждении мы строим через изучение народных обычаев, национальных и кулинарных традиций, приобщение к народной культуре с целью её сохранения, возрождения и развития.

Проблема

Как питание влияет на здоровье человека? Какое питание относится к здоровому? Чем питались в прошлом? Любимое блюдо семьи, группы?

Актуальность проекта

Наше общество представляет собой большую коммунальную квартиру, в которой живут люди разных национальностей, вероисповедания. Они живут рядом с нами и мы должны жить в мире и согласии, не соритса, быть терпимыми, толерантными, уважать и сочувствовать всем. кто живет рядом, несмотря на то, что эти люди говорят на другом языке, соблюдают иные традиции.

На данном этапе развития общества часто происходят межнациональные конфликты, основанные на неуважении и нетерпимости между людьми. Каждый человек должен представлять для другого человека партнера по общению, труду, отдыху. И тут национальная принадлежность играет другую роль, здесь главное – вызывает ли человек интерес как личность, может ли он сочувствовать, сопереживать своему товарищу. Общение детей разных национальностей оказывает благотворное влияние на их развитие. Дети получают знания о быте, искусстве, культуре другого народа. Приобщение к знаниям семейных, национальных, кулинарных традиций, как никогда актуально в наше непростое время. Это позволяет ребёнку ближе

познакомиться с национальной культурой российского народа, понять смысл общения с людьми другой национальности.

Цель проекта: ознакомление с национальной кухней семей, воспитание у детей дошкольного возраста чувства глубокого уважения к культурным и национальным традициям разных народов, чувства дружбы и взаимопонимания, как важным компонентом национальной культуры.

Задачи проекта:

1. Формировать знания об особенностях национального быта разных народов, эмоционально-ценностное отношение к культуре и традициям своего и других народов. Познакомить с технологиями приготовления различных национальных блюд.
2. Способствовать развитию эффективного взаимодействия между детьми и родителями в семьях участников проекта.
3. Воспитывать эмоциональную отзывчивость, сопереживание, уважительное и доброжелательное отношение к окружающим;
4. Содействовать созданию благоприятной этнокультурной среды для воспитательного процесса, проектной деятельности и творчества.

Этапы реализации проекта

Этап подготовительный:

- анализ предметной среды группы;
- беседа с детьми и родителями;
- формулирование целей и задач проекта;
- подбор и изучение литературы по теме проекта.

Основной этап:

- создание в группе условий для реализации проекта;
- деятельность в соответствии с картой проекта.

Итоговый этап:

- итоговое занятие «Стол дружбы. Празднование дня народного единства».
- анализ полученных результатов.

- презентация проекта «Кухня народов России».

Ожидаемые результаты:

Для детей: У детей возникнет интерес к быту и традициям народов разных национальностей. Совместно с родителями они познакомятся с технологией приготовления различных национальных блюд, получают знания о культуре другого народа.

Для родителей:

Вовлечение родителей в сферу педагогической деятельности, их заинтересованное участие в воспитательно-образовательном процессе, что совершенно необходимо для их собственного ребенка.

Последовательность реализации проекта

№ этап а	Название этапа	Мероприятие	Самостоятельная деятельность детей	Работа с родителями
1	Подготовительный	Обсуждение проблемной темы; Создание условий для реализации проекта исходя из поставленных задач; Изучение художественной литературы по теме; Подбор иллюстраций по теме проекта; Разработка сценария итогового развлечения для детей; Обогащение развивающей среды: Центр «Книги» - книгами и иллюстрациями по теме. Центр ИЗО - тематические раскраски Распределение заданий для детей;	Рассматривание иллюстраций Изготовление тематических рисунков	Освещение проблематики и проекта, обсуждение. Подготовка информационного и наглядного материала для просвещения родителей: - изготовление наглядного материала для родителей, для детей (наглядность для занятий);

		Оформление группового помещения к мероприятию. Изготовление афиши к мероприятию Разработка сценария развлечения для детей и родителей «Стол дружбы. Празднование дня народного единства».		Разработка «домашнего задания» для родителей и детей по проблемной теме
2	Основной	Образовательная область <i>ОО«Социально-коммуникативное развитие»</i> Проведение тематических занятий, индивидуальных бесед. Оформление выставки художественной и познавательной литературы по теме. Дидактические игры: «Какие продукты нужны для приготовления щей», «Из чего состоит блюдо», «Где, какая крупа?» «Узнай и назови крупу», «Из чего состоит наша пища?», «Найди по описанию», «Какой сок?», «Загадки с грядки». Подвижные игры: «Вкусный обед», «Пирожок», «Самовар». Пальчиковые игры по теме «Овощи», «Фрукты», «Капуста», «У Лариски – две редиски». Сюжетно ролевые игры: «В магазине», «Помогаем маме готовить», «Готовим завтрак», «Магазин». <i>ОО «Речевое развитие»</i> Коммуникация:	Образовательная деятельность по реализации проекта Создание продуктов образовательной деятельности.	Обсуждение текущей работы, обмен мнениями.

		Беседы : «Старинный предмет домашнего быта или о чугушке и картошке», «Блюда народов России и русская каша – кормилица наша», «Овощи — полезные продукты» (плакат о пользе овощей) Чтение художественной литературы: русская народная сказка «Каша из топора», Братья Гримм «Горшок каши», Н. Носов «Мишкина каша», И. Резник «Каша-Дуняша», Л. Зильберг «Полезные продукты», Ю. П. Климович рассказ «Фрукты – Овощи» (учимся правильно питаться). <i>ОО «Художественно-эстетическое развитие»</i> Продуктивная деятельность: Рисование: раскрашивание костюмов народов России. Лепка : «Чугунок». Игра-сказка «Фрукты и овощи». <i>ОО «Познавательное развитие»</i> Проблемные вопросы: «Какие продукты нужны для приготовления щей», «Из чего состоит блюдо». <i>ОО «Физическое развитие»</i> Подвижная игра: «Вкусный обед», «Сельдь», «Самовар», «Пирожок»		
--	--	--	--	--

		Пальчиковые игры по теме «Овощи», «Капуста», «У Лариски – две редиски». Тематические физминутки.		
3	Заключительный	Проведение тематического развлечения «Стол дружбы. День народного единства»; Создание презентации «Кухня народов России», фотоотчет «Любимое блюдо семьи».	Обсуждение с детьми работы, проведенной по теме проекта; Участие в мероприятиях	Обмен мнения по поводу проведенной работы. Помощь в организации и проведении заключительных мероприятий. Демонстрация родителям фотоотчета мероприятия.

Литература:

1. Выдревич Г.С. Каши в горшочках. М.: ЭКСМО, 2009.
2. Даль В. И. Пословицы русского народа. – М.: ЭКСМО, 2009. Долникова В, Татарская кухня. Будни и праздники, М.-2002г
3. Калинкина К.А. «Многонациональная кухня», Ульяновск: Дом печати, 1992. 4. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Рецепты народов мира. - М.: Мир, 1989.- 304с.
5. Лагутина Л. А. Лагутин С. В. а Каши. М., Феникс, 2012.
6. Лужин М. Г. «История татарского народа» М.-1998 г.
7. «Немецкая кухня» Изд. Кухни народов мира - 2011
8. Потёмкина Е.. Современные каши. М., Айрис-Пресс, 2013.
9. Похлебкин В.В. «Кухни славянских народов», Москва, 2012г
10. Похлебкин В.В. «Занимательная кулинария», М.: «Центрполиграф», 1997
11. Сенгурова Е. «Пир на весь мир», М.: «Терра», 1998

12. Шорыгина Т. А. «Фрукты. Какие они?» Книга для воспитателей и родителей. – М.: ГНОМ и Д, 2003.

13. Шорыгина Т. А. «Овощи. Какие они?» Книга для воспитателей и родителей. – М.: ГНОМ и Д, 2003.

14. Юдина Н А., Русские обряды и обычаи, - М.: Издательский дом Вече, 2013.

ПРИЛОЖЕНИЕ К ПРОЕКТУ

Приложения к проекту:

Приложение 1 – Консультация «Особенности национальной кухни и история возникновения национальных блюд».

Приложение 2- Памятка «Чаепитие разных народов»

Приложение 3- Сценарий совместного мероприятия с родителями и детьми в группе компенсирующей направленности (с 3 до 8 лет) «Стол дружбы. День народного единства».

Консультация «Особенности национальной кухни и история возникновения национальных блюд».



Башкирские блюда отличаются малым количеством приправ: в основном используются только черный и красный перец, и чеснок. Однако недостаток приправ с лихвой возмещается обилием свежей зелени: зеленого лука, укропа и петрушки. Немаловажной особенностью башкирских блюд является обилие мяса во всех горячих блюдах и закусках – количество блюд без мяса можно буквально пересчитать по пальцам одной руки. Гости других национальностей часто бывают удивлены количеством мяса в предложенных им угощениях и способностью башкир его поглощать в сочетании с луком и солью.

Любовь башкир к конской колбасе «казы» и конскому салу заслуживает отдельного внимания: башкиры любят есть конину с толстыми кусками сала запивая его бульоном с кислым курутом (кисломолочный продукт) нейтрализующим последствия такого количества жира. Кочевой образ жизни привел к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Таким образом основную массу башкирских национальных блюд составляют отварная, сушеная и вяленая конина, баранина, молочные продукты, сушеные ягоды, сушеные злаки, мёд.

Яркими примерами являются такие блюда как казы (конская колбаса), какланган ит (вяленое мясо), как (пастила), кумыс, сейле хары май (вишня в топленом масле), корот (сухой укрут) и айран – все эти блюда относительно долго сохраняются даже при летней жаре и их удобно брать с собой в дорогу. Говорят, что кумыс готовился именно в дороге – сосуд с кобыльим молоком привязывался к седлу и болтался в течении дня. Традиционное башкирское блюдо «бешбармак» готовится из отварного мяса и салмы, обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутом. Это другая заметная особенность башкирской кухни: к блюдам часто подаются молочные продукты – редкое застолье обходится без курута или сметаны. Большинство башкирских блюд отличаются простотой приготовления и питательностью. В целом, блюдо представляет собой крошеное отварное мясо с лапшой, луковым соусом и некоторыми особенностями в технологии приготовления и подачи, что позволяет достичь вкуса, присущего именно этому блюду. Традиция мелко крошить мясо имеет особое значение и древние корни. Это знак уважения хозяев к гостям, особенно к пожилым (им трудно разжёвывать крупные куски). Чем мельче накрошено мясо, тем лучше, плохо накрошенное мясо в бешбармаке расценивается как неуважение к гостям или просто как неумение готовить бешбармак.

Особенности Аварской кухни и история возникновения национальных блюд Аварская кухня – кухня аварцев, народа Кавказа, проживающего преимущественно в Дагестане, Чечне и Калмыкии. Учитывая географическое расположение, аварская кухня вобрала некоторые приемы из соседних – азербайджанской и грузинской кухонь. А исторические скотоводческие традиции аварцев сделали их кухню схожей с некоторыми степными кухнями – узбекской и казахской. В аварской кухне вы не встретите большого количества овощей. Обычный овощной рацион аварской кухни – это томаты, картофель, баклажаны и лук. Но зато здесь очень много разнообразной зелени и приправ. Также стоит отметить сильные традиции аварцев в виноградарстве. Мясо играет важную роль в аварской кухне. Традиционно мясные блюда

готовятся из баранины и говядины. Одна из жемчужин аварской кухни – сушеное мясо. Хотя такой вид приготовления мяса появился очень давно как способ предотвращения его порчи, аварцы по сей день сохранили верность этой традиции. Сушеное мясо можно подавать как отдельное блюдо или использовать в качестве одного из ингредиентов для более сложных блюд. В аварской кухне можно встретить достаточно экзотические для европейского человека способы употребления молочных продуктов, например, к сушеной колбасе здесь подают молочные напитки.

Аварская кухня богата на различные приправы и специи. Во блюда часто добавляется чеснок, уксус, а также различные травы и острые специи. Самый популярный соус аварской кухни – сметана, смешанная с давленным чесноком, рубленой зеленью, солью и специями.

Традиционные блюда: Сариси – рулет из бараньей печени и субпродуктов, которые мелко рубятся, затем заворачиваются в сальник (жировую сетку) и запекается. Горячее: Супы в аварской кухне, в основном, густые и наваристые, как например, чурпа или, как его еще называют, шурва. Самые популярные рецепты – чурпа чечевичная и чурпа из щавеля. Панк-чурпа – один из самых популярных аварских супов, который готовится из баранины с домашней лапшой. Второе блюда: Ботишал – традиционный аварский пирог из тончайшего теста с начинкой из творога и картофеля. Чуду – кавказские лепешки из тонкого теста с различными начинками, чаще всего с зеленью, мясом, овощами, сыром или яйцами. Аварский хинкал – еще одно популярное блюдо аварской кухни. Аварский хинкал готовят из теста на кефире или сыворотке, которое нарезают на небольшие кусочки и отваривают в бульоне или в воде. Готовый хинкал поливают топленным маслом и подают на большой тарелке вместе с мясом. Курзе – кавказский аналог вареников, которые красиво защипываются косичкой. В качестве начинки чаще всего используют сырые яйца с зеленью, также делают курзе с мясом, картошкой, сыром или творогом. Бахух – аварская халва, которая готовится из муки со сливочным маслом и сахаром. Бахух считается праздничным блюдом, его

часто готовят на свадьбы. Чай – один из самых популярных напитков аварской кухни. К чаю часто подают фрукты и орехи.

Особенности Татарской кухни и история возникновения национальных блюд Поскольку татары изначально являлись кочевым народом, основу их национальной кухни составляет мясо – баранина, конина, говядина, курица, утятина, дичь. По исламским традициям рецепты татарской кухни не используют свинину, которая считается грязным мясом. Остальные же виды мяса готовят в разных вариациях: варят на них супы и бульоны, используют в приготовлении вторых блюд и в начинке для пирогов. Второй по распространенности в татарской кухне ингредиент – это различные крупы. Татары любят каши: рисовые, гороховые, пшенные, гречневые. Они готовят их с добавлением овощей или сухофруктов. Татарская кухня богата разнообразной выпечкой, поэтому третьим по важности ингредиентом является тесто, в основном – дрожжевое, из которого получается пышная, мягкая выпечка. Татарские хозяйки пекут как небольшие пирожки, так и закрытые и открытые большие пироги с разными сладкими и солеными начинками.

Основным мучным изделием, как и у многих народов Евразии, является хлеб – у татар он зовется икмэк. Еще один немаловажный ингредиент татарской кухни – молочные продукты. Молоко в чистом виде практически не используется – его превращают в сметану, кефир или творог. На основе коровьего или конского молока готовят катык путем квашения. Полученный кисломолочный продукт используют для приготовления популярного освежающего напитка айрана.

Катык также является базой для татарского творожного продукта сюзмэ, из которого путем долгого выпаривания готовят татарский сыр под названием корт. Каждому любителю сладостей знакома эта необычная восточная сладость – чак-чак. А представляет он из себя – изделие из теста с медом или, проще говоря – обжаренная и обсахаренная лапша. Принято считать, что чак-чак – это национальное татарское и башкирское блюдо. А все благодаря тому,

что издревле татарский народ успешно и активно занимался сельским хозяйством и пчеловодством. Именно продукты этих сфер деятельности являются основой этого восхитительного блюда. Так, сладкое лакомство «чак-чак» готовится из традиционных продуктов — муки, молока, яиц, масла и меда. Сейчас это блюдо стало практически повседневным. При желании, его можно приобрести в любом супермаркете или магазине города. Многие хлебозаводы специализируются на его производстве и, нужно отметить, в большинстве случаев качество чак-чака практически не уступает приготовленному в домашних условиях.

Стоит отметить, что раньше чак-чак не был повседневным угощением. Его готовили только к большим праздникам, дарили во время свадеб. Родители молодых, навещая друг - друга, приносили в качестве гостинца пироги и непременно чак-чак. Готовили его особенно: все девушки на выданье катают тесто, другие его режут, замужние девушки его жарят, а самое старшее поколение занимается медовой заливкой и формированием формы праздничного готового блюда.

Памятка «Чаепитие разных народов»



Чаепитие — мероприятие по употреблению чая. Чай является любимым напитком народов разных стран. Он почитаем в туманной Великобритании, его любят на Востоке, без чая трудно представить себе Россию.

Каждый народ создал свою традицию чаепития, чайные церемонии многих стран представляют собой красивые ритуалы. Для приготовления используется особая посуда, соблюдаются правила потребления чая.

Русское чаепитие. Чай на Руси появился в 16 веке, до этого чайный напиток готовили из различных кореньев, трав, плодов. Широко использовался иван-чай, листья вишни, смородины, липы. После того, как заморский напиток пришелся ко двору, появилась традиция заваривать чай в самоваре. Самовар собирал за столом по вечерам всю семью. Он олицетворял домашний уют и тепло семейного очага. На стол обязательно ставили сахар, только не песок, а кусковой, который глава дома колот специальными щипчиками.

Чай пили с бубликами, баранками, пряниками. Широко использовался мед. Сейчас в России можно приобрести любые сорта чая: цейлонский,

краснодарский, индийский, китайский. Любят и зеленый, и черный чай в равной мере. Особенностью заваривания чая по-русски является то, что чай заваривается сильной концентрации, чтобы потом разбавлять его кипятком. Иногда чай заваривается повторно. Каждому гостю предлагается чай, но в отличие от стран Востока, в России принято наливать полную кружку. Это показывает, что хозяин рад гостю. Аварское чаепитие. Для заваривания чая аварцы используется керамический сосуд, который ополаскивают сначала крутым кипятком, чтобы прогреть. Затем в него добавляют листья чая, заваривают кипятком. Сосуд аккуратно прокручивают, чтобы обеспечить полное раскрытие чайного листа. Напиток разливают не сразу, нужно трижды перелить чай в пиалу и обратно, тогда вкус станет ярче. Каждому гостю вручается пиала, в которую хозяин наливает чай на три глотка. Хозяин будет следить, чтобы пиала не пустела, постоянно подливая напиток.

Чай принято пить не спеша, мысленно погружаясь в этот удивительный процесс и сосредотачиваясь на своих ощущениях. Человек, вовлеченный в такое чайное действие, поглощенный тонкостями чайной церемонии, даже забывает на время о жизненных трудностях, которые лежали на его плечах до того, как он вошел чайхану. К чаю аварцы подают орехи, фрукты, бахух.

Башкирское чаепитие. Чай башкиры любят и также охотно угощают им гостей. У башкирского народа даже есть такая легенда. Объявил Бог, что в определенный день будет раздавать людям праздники. До башкир весть дошла с опозданием, поскольку до гор добраться нелегко. Пока они собирались в путь-дорогу, пока добирались до Бога, праздников-то и не осталось. Но видя, как опечалились башкиры из-за того, что им не достался праздник, Всевышний сжалился и сказал: «Хорошо, я к вам буду направлять гостей, и их появление в ваших домах вы должны считать праздником. Будете угощать их и принимать с всякими почестями». Наверное, поэтому башкиры обязательно предложат чай любому пришедшему к ним в дом. Так принято испокон веков.

Не угостить гостя чаем – значит нанести ему оскорбление или показать свою враждебность. Эта традиция гостеприимства сохранилась до сих пор даже среди городского населения. Действительно, башкиры всегда выставят перед гостем свою лучшую еду, а если он останется ночевать, то уложат спать его на самом почетном месте. Раньше любое застолье или угощение начиналось с чаепития, а еду подавали только после этого. Пили напиток помногу, не одну-две чашки, а как минимум три (это когда второпях). Обычно при этом хозяева уговаривали: «Да давай уж, выпей вторую чашку». И сколько бы чашек ни пил гость после второй, вот так и подшучивали. Чай в башкирской кухне имеет особое значение. Это не только напиток, но и целый ритуал. Приглашение попить чай будет означать церемонию чаепития с медом, традиционной выпечкой, пирогами и другими угощениями.

Татарское чаепитие. Татарские обычаи и традиции, как и у многих других тюркских народов, уделяют особое внимание гостеприимству. Гость считается очень важным человеком, которого непременно пригласят к столу и будут щедро угощать. Есть давний татарский обычай потчевать гостя – кыстау. «Потчуют – и воду пей» («Сыйлаганда – су эч») – не зря говорили в народе. Вместе с лучшим угощением на стол выставлялись особо почитаемые напитки – катык, сладкие шербеты и компоты из изюма, кураги, урюка и, конечно же, душистый чай. «Чай эчу» – так называют у татар чаепитие.

Откуда оно берет начало? Первый татарский энциклопедист и просветитель XIX века Каюм Насыри приводит старинную легенду.

Жил-был один суфий – набожный человек. Жизнь свою он проводил в миссионерских путешествиях. Привели его однажды пути-дороги в Туркестан. Обессиленный, утомленный жарой и долгой дорогой, заехал он в селение у китайской границы, направив осла в первый встретившийся двор. Хозяин оказался человеком добродушным: без долгих объяснений принял суфия, отвел в тень осла. А вскоре принес ему горячий напиток: – Отведай, уважаемый, не пожалеешь. Это то, что нужно для возвращения силы...

Путник выпил чашку, другую. И... о, чудо! Куда-то улетела усталость, вернулось вновь хорошее расположение духа. Он вытирал пот со лба и не мог нахвалиться отваром: – Вот это напиток! Его место в раю! Это подарок Всевышнего! И поспешил он снова в путь, рассказать людям о чудо-напитке. А вскоре волшебный отвар стал известен всем: и богатым, и бедным, и одержимым болезнями, и не жалующимся пока на здоровье. Он вошел в такое обыкновение, что без него не мог обходиться никто. Напитком этим был чай. А суфий тот прожил еще немало лет. И неизменно в свои далекие путешествия брал чай. И чайные традиции сохранились почти в каждой семье. Кстати, чаепитие – это ведь не только форма застолья или дань традиции, а и оздоровительная процедура. Правда, многое тут зависит еще от того, как, в чем, с чем и... в каком настроении напиток завариваешь. Словом, в приготовлении и подаче чая на стол у каждой хозяйки есть свои особенности и секреты.

Приложение 3.

Сценарий совместного мероприятия с родителями и детьми в группе компенсирующей направленности (с 3 до 8 лет) «Стол дружбы. День народного единства».



Цель: расширение знаний и представлений представления о празднике «День народного единства» и его значимости для нашей страны через совместную досуговую деятельность.

Задачи: Расширить представления родителей и детей о празднике, о народах и национальностях России, о их традиционных блюдах, формирование дружеских отношений в коллективе.

Развивать память, логическое и творческое мышление, воображение, речь.

Воспитывать любовь к Родине, патриотические чувства, сплоченность коллектива.

Ход мероприятия:

Ведущий: Здравствуйте дорогие ребята, уважаемые гости! Мы очень рады видеть вас! 4 ноября вся Россия отмечает праздник «День народного

единства». Это праздник патриотизма, взаимопомощи и единения всех российских народов. Этот день занимает особое место среди государственных праздников современной России. Во все времена русский народ любил свою Родину. Слагал о ней песни, пословицы и стихи, во имя родной страны совершал подвиги. В русском языке есть много добрых и хороших слов, которыми мы выражаем любовь к своей родине. Это Отечество, Россия, Отчизна, Дом, Родная страна.

РЕБ: Филипп.

Родина- слово большое, большое
Пусть не бывает на свете чудес
Если сказать это слово с душою,
Глубже морей оно, выше небес.

Реб: Софья.

Мы День Единства отмечаем
России праздник молодой,
И всем и каждому желаем
Стране быть верным всей душой!

Ведущий: Россия единая, могучая, бескрайняя, гостеприимная протягивает руку дружбы и раскрывает объятия всем народам, кто пожелает жить на земле мирно и счастливо.

Живут в России разные народы с давних пор.

Одним – тайга по нраву, другим-простор.

У каждого народа язык свой и наряд,

Но вместе все народы на русском говорят.

Ведь русский, татарин, башкир и якут Единой семьей в России живут!

Песня-танец «Дружба»

Ведущий: Как уже говорили. в нашей стране живет очень много народов, и у каждого есть свои культура, музыка, обычаи, песни и игры. Мы с вами поиграем в русскую народную игру «Перетягивание каната». Проверим свои силу и ловкость.

Татарская игра «Гонки с мешочками яиц».

Ведущий: Правила: для участия нужны два игрока. На голову кладется тарелка с яйцом, которое надо перенести до цели. Сохраняя яйцо целым. Побеждает тот, кто быстрее дошел до финиша, не разбив яйца.

Удмуртская игра.

Ведущий: Цель игры: пройти трассу препятствий. Всем игрокам связывают руки и ноги лентами таким образом. Чтобы группа могла двигаться только совместно. Побеждает самая быстрая и слаженная команда.

Ведущий: на протяжении всей истории наш народ слагал о мире пословицы и поговорки. Давайте вместе с родителями попробуем вспомнить некоторые из них. Я буду зачитывать начало фразы, а вы – окончание:

Войной да огнем (не шутят)

Дружно за мир стоять- (войне не бывать)

Без смелости не возьмешь (крепости)

Вражда не делает (добра)

Если дружба велика будет(Родина крепка)

Ведущий: Дружба народов- не просто слова. Дружба народов-навсегда жива. Дружба народов- счастливые дети. Колос на ниве и сила в расцвете!

Реб: МАКСИМ

Мы все такие разные,

Но вместе –мы народ.

Мы все хотим смеяться

И счастье нам дает Единство и согласие,

И мир, и доброта,

Давайте жить, не ссорясь,

И радоваться всегда!

Песня «Мы поссоримся и помиримся»

Ведущий:Россия –это как большой праздничный стол, за которым собрались разные народы. У каждого народа есть свои любимые блюда, свои секреты готовки. (показ слайдов) На Руси любят блины! Они как солнышко на

тарелке. Их пекут на Масленицу и едят с медом, сметаной или икрой. В Татарстане готовят эчпочмаки- треугольные пирожки с мясом и картошкой. Их пекут в печи и аромат разносится на всю улицу. В Бурятии готовят позы (буузы)-паровые пирожки с мясом. Они похожи на домики с дырочкой наверху.

Чукотский народ на Крайнем Севере едят строганину- замороженную рыбу или мясо, нарезанную тонкими ломтиками. Это очень полезно в холоде. Ведущий: А вот в Республике Дагестан живут мирно и дружно очень много национальностей.

Мама Сумайи – Милена приготовила табасаранское чуду из мяса и картошки. Мама Умара вместе с Умаром приготовили курзе с разными начинками. Мархабо Исмаиловна вместе с Мухлисой приготовили нам узбекское блюдо –самса. Всех приглашаем за наш «Стол дружбы».

Пусть наш стол дружбы напомнит: мы разные, но мы одна семья. И каждая кухня- это часть большой истории России!

Песня «Как здорово, что все мы здесь сегодня собрались»

Ведущий: Родные наши помощники! Если бы за организацию собраний вручали олимпийские медали, вы бы точно взяли золото! Спасибо за вашу энергию, креатив и готовность «подставить плечо». Спасибо, что вы с нами и всегда готовы поддержать добрые начинания!