

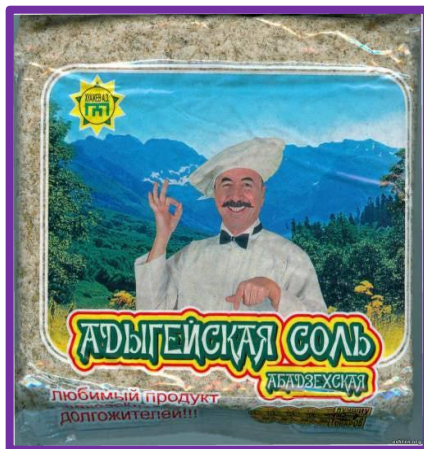
**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
центр развития ребёнка – детский сад № 118 г. Сочи**

354200, г. Сочи, ул. Партизанская, 16 тел./факс (8622) 270-25-07 ИИН 2318020034,  
ОГРН 1022302795130, e-mail: primaryschool118@edu/sochi.ru

**Конспект занятия по программе  
«Дошколятам об этномире народов Причерноморья Кубани»**

**Тема: «Знакомьтесь, - это наша Адыгея!»**

**«Кухня адыгов»**



**Автор: Коваленко Л.М.,  
педагог дополнительного образования**

**2020 г., г. Сочи**

## Конспект занятия

**Тема:** «Кухня адыгов»

**Дата проведения занятия:** \_\_\_\_\_

**Группа:** подготовительная к школе.

**Оборудование:**

*Для детей* – иллюстрации по теме занятия.

*Для педагога* – авторская компьютерная презентация, *слайд №31*.

**Приоритетная образовательная область:** познавательное развитие.

**Интеграция образовательных областей:** социально – коммуникативное развитие; речевое развитие.

**Цель:** познакомить ребят с некоторыми особенностями национальной адыгейской кухни.

**Задачи:** ознакомить дошкольников с традициями адыгов, связанными с питанием. Развивать интерес ребят к национальным традициям разных народов, связанным с питанием, его особенностями.

**Планируемые результаты:** понимание детьми важности знания национальной кухни и её особенностей у разных народов. Обогащение словарного запаса новыми терминами, связанными с познавательной деятельностью по данной теме. Понимание ребятами понятия «национальная кухня, её особенности».

### **I. Создание мотивационного поля (организационный момент).**

- Ребята, все знают, что надо хорошо и правильно питаться, чтобы быть здоровыми.
- Конечно, вы тоже любите вкусно покушать, от этого не только улучшается настроение, но и добавляются силы и энергия для разных ваших дел.
- Мы с вами живём в городе, где рядом с нами люди разных национальностей. А приезжают в Сочи отдыхать со всех уголков России и из других стран.
- Вы уже знаете, что у каждого народа есть свои любимые блюда. Такие блюда мы называем национальными.
- Сегодня познакомимся с традициями питания адыгов, национальной кухней.



## **II. Актуализация знаний и затруднение в образовательной ситуации.**

- Думаю, что многие из вас наблюдали дома, что соль бывает мелкой, крупной, каменной. Может слышали, что она бывает поваренной, морской, и с йодом? (Ребята отвечают)
- А вот слышали, что соль бывает ещё и адыгейской? (Дети отвечают)
- Когда дома вы кушаете, то слышали вы, что некоторые блюда бывают с адыгейским сыром? (Ребята дают свои ответы)
- Бывали вы в гостях у адыгов, чем вас угощали, помните? (Ответы)
- Да, мы живём рядом с адыгами, дружим, общаемся, приглашаем к себе в гости. Обмениваемся рецептами любимых блюд, учимся друг у друга.

## **III. Открытие детьми нового знания (новых понятий, терминов).**

- Сейчас посмотрите на карту нашего Краснодарского края. Прямо, недалеко от Краснодара, на некоторой территории находится республика Адыгея.\* (Рассказ вести на доступном для понимания дошкольников языке)

- \*Северная часть Адыгеи - равнина, а южная - предгорья и горы Большого Кавказа. На ее равнине можно заниматься выращиванием зерновых культур, винограда, овощей и фруктов, животноводством, птицеводством, в предгорьях и на альпийских лугах также животноводством - на их просторах пасутся большие отары овец. Отсюда и **разнообразие питания адыгейцев, национальные особенности их кухни.**

- Но сначала поговорим об отношении адыгов к еде, к процессу приёма пищи и поведения за столом. У адыгов принято вставать при появлении в комнате старшего. Но если вы сидите за столом, то в таком случае подниматься нет надобности, потому что, согласно их поговорке, **«стол старше всех».**

- Адыги очень уважительно относятся к пище. Нельзя поворачиваться спиной к столу. Если вдруг все встали и вышли со стола, то один человек (как правило старший) обязательно остается сидеть на месте, из уважения к столу. Этот народ очень гостеприимный и ни в коем случае нельзя отказываться от

приглашения отобедать, если откажитесь, то это может быть началом вашей вражды с хозяином.

- На адыгейском столе всегда очень много мяса. Предпочтение курице и баранине. Первому блюда подавали старшему из гостей, а затем старшему из хозяев и так далее по уменьшению возраста. Очень важно и какой частью курицы или баранины угощают, к примеру, лучшим кусочком курицы считается крыло, а баранины – курдюк.

- Начнем знакомство с кухней *с адыгейской соли*.

- Отличная приправа! Ее продают и в обычных магазинах. Используют вместо поваренной соли. При приготовлении плова, мясных блюд, рыбы, супов и так далее. При желании ее можно приготовить и самим. Для этого взять обычную или морскую соль, добавить к ней сушеный чеснок и пряности - те же сушеные: кориандр, петрушку, укроп, молотую паприку, хмели-сунели. У каждой адыгейской семьи есть свой рецепт, но и мясо, и рыба, и разные блюда с ее добавкой просто объедение, с ложкой, что называется, проглотишь!



*Запечённая свинина с адыгейской солью*

- Если вам доведется бывать в Адыгее, то обязательно отведайте **адыгейский шашлык**. Адыги мясо молодого барашка не маринуют, а отбивают деревянным молоточком, чтобы придать ему округлую форму, и жарят на костре, поливая специально подготовленным рассолом, благодаря чему мясо остается очень сочным. Стоит отметить, что *вареное, жареное или тушеное мясо солится чесночной солью*, посыпается специями и подается с зеленью, чаще всего это бывает кинза.



- Популярно у адыгейцев блюдо *щипс*, соус из бульона с добавлением пшеничной муки, сливочного масла, специй и лука. Подается соус к мясу с мамалыгой, сваренной из кукурузы или кашей из пшеничной муки (пастэ).

При этом мясо и кусочки мамалыги макают в щипс, и едят.



### Физкультурная минутка.

#### «Зарядка»

Наклонилась сперва

Книзу наша голова (*Наклон вперед*)

Вправо-влево мы с тобой

Покачаем головой. (*Наклоны в стороны*)

Ручки за голову, вместе

Начинаем бег на месте. (*Имитация бега*)

Уберём и я, и вы

Руки из-за головы.

#### IV. Самостоятельное применение нового знания на практике.

- А теперь представьте, что вы пришли в столовую или кафе, где много блюд адыгейской кухни. Очень много блюд с адыгейским сыром, о котором мы подробно говорили, когда знакомились с промыслами и ремёслами адыгейского народа. Некоторые из этих блюд на фотографиях нашей презентации. Я несколько раз назову эти блюда, потом закрою слайд, а вы постараетесь назвать их. Победит тот, кто больше запомнит и назовёт. Начали!



*Слоёное печенье с адыгейским сыром*



*Огуречный салат с адыгейским сыром*



*Жаркое по-адыгейски*



*Хычины и мацони*



*Салат с адыгейским сыром*



*Суп лепс*

#### **V. Рефлексия (итог).**

- Понравились вам национальные блюда адыгов?
- Кто до этого занятия знал про адыгейскую соль?
- Понаблюдайте за мамой, бабушкой, готовят ли они блюда адыгейской кухни.
- До новых встреч на занятиях!