**Текст выступления на семинаре «Методика использования игрового оборудования «Этнокухня»**

**Кривченя М.В., Мигоренко Н.В.**

Причерноморье – уникальный по своему составу многонациональный регион. У каждого народа своя культура, традиции, обычаи. Наш край славится не только трудолюбием, но и своим особым гостеприимством

- Гость на пороге – радость в дом! (русская пословица)

- Кто гостей не любит звать - тому радости не знать!

(армянская пословица)

- Гость доволен - хозяин рад! (греческая пословица)

- У адыга хлеб да соль – на ладонях!

(адыгейская пословица)

У всех народностей есть своя национальная кухня, которая в чем- то схожа, но, в тоже время, имеет свою самобытность, и всегда славится оригинальность приготовления блюд, вкусовыми качествами и подачей.

Для знакомства дошкольников с самобытностью кухни народов Причерноморья было разработано игровое пособие «Этнокухня». Оно представляет собой 4 пластиковых экрана в виде карманов - вкладышей и набора иллюстрированных карточек с изображением продуктов, необходимых для приготовления того или иного национального блюда.

Сегодня воспитанники МДОБУ ЦРР ДС «Исток» с радостью поделятся рецептами национальных блюд с использованием игрового пособия «Этнокухня» и проведут мастер-класс по их изготовлен

Мир вам, гости, долгожданные, (Илария К.)

Что пришли к нам в добрый час! (Ариана К.)

Встречу теплую, желанную (Лиза Г.)

Приготовили для вас! (вместе)

***Ивлева Анисия «Ленивые вареники»***

Здравствуйте, меня зовут Анисия Ивлева.

Это флаг Краснодарского края, а это – ленивые вареники.

Вареники для казаков - особое блюдо. Вареники делали и в будни и по праздникам. Праздничные вареники были с начинками: с сахаром – к радости, с солью – к слезам, с сыром- к прибыли, с шерстью – к достатку, с горохом- к детям. Но чаще всего хозяйки готовили «Ленивые вареники», так как надо было накормить большую семью.

Для приготовления «Ленивых» вареников нам понадобится: мука, вода, щепотка соли, творог (*ребенок отбирает необходимые карточки с изображением продуктов)*. Замешиваем тесто.

*Ребенок вызывает помощники из числа зрителей*: «Кто поможет мне сегодня приготовить ленивые вареники?».

Ребенок: Тесто готово, из него сформируем колбаску и разрежем на порционные кусочки. (делают вместе с помощником). Теперь мы отправляемся на кухню и там опускаем наши варенички в кипяток.

В готовые вареники можно добавить масло, сметану.

-Приятного аппетита!

***Кульян Ариана «Армянский лаваш»***

Меня зовут Кульян Арианна. *Ребенок демонстрирует флаг Армении*: Я думаю, все знакомы с флагом Армении (*вставляет в карман на игровом пособии «Этнокухня»и карточку с изображением рулета, приготовленного из армянского лаваша..*

Армянский хлеб – лаваш всегда на столе в нашей семье. Я попросила рассказать маму о рецепте приготовления лаваша, он очень простой.

- Чтобы приготовить лаваш, нежно совсем не много продуктов. (Работа с игровым пособием «Этнокухня» (*ребенок отбирает необходимые карточки*).

-Лаваш представляет собой тонкую лепешку. Армянский хлеб печется в тандыре- это такая глиняная печь.

- Коллеги, а знаете, что армянский лаваш внесен ЮНЕСКО в список нематериального культурным наследия (воспитатель).

- На основе лаваша можно приготовить очень вкусное блюдо, используя различные начинки.

- А сейчас мне необходимы помощники. (*Вместе со взрослым ребенок делает рулет, используя различные начинки).*

- Теперь готовое блюдо необходимо поместить в холодильник. Перед подачей на стол разрезать на порционные кусочки. Приятного аппетита!

Воспитатель: «А как это прозвучит на армянском языке?»

***Культурмиди Илария «Греческая пита»***

- Я познакомлю вас с греческой питой (*ребенок демонстрирует иллюстрацию блюда, вставляя в карман пособия, одновременно выставляя греческий флаг)*: Пита – круглая пресная лепешка с кармашком внутри. Она популярна не только в Греции.

- Коллеги, а вы знаете, что пита очень древнее блюдо, упоминание о ней есть еще в Ветхом завете (Мигоренко Н.В.)

- Для ее приготовления берем: муку, сахар, дрожжи, оливковое масло, воду, соль (карточки).

-Чтобы приготовить питу, замешивают дрожжевое тесто. Затем раскатывают в виде лепешек и выпекают на открытом огне или в духовке, реже — на сковороде. При выпечке пита раздувается, как мячик, от высокой температуры внутри нее скапливается пар, который и образует «кармашек». Питу едят вместо хлеба, а еще можно поместить в «кармашек» разные начинки.

*Ребенок вызывает помощник из числа зрителей. Из заготовок формируют питу с начинками : «*Вот перед вами греческая пита, необходимо наполнить ее начинками. Начинайте надрезать кармашек, не переживайте, у вас все получится! Теперь можно его наполнить (называет подготовленные продукты для начинки питы). Перед подачей на стол питу можно разогреть.

– Кали орэкси! Приятного аппетита!

***«Халюж» Горголина Елизавета***

Халюж - знаменитое традиционное блюдо адыгейской кухни. Готовят эти адыгейские пирожки, и на праздник и просто так, с начинкой из адыгейского сыра с зеленью: петрушкой, кинзой, зеленым луком, или укропом.

Выпечка несложная, но очень вкусная.

В Адыгее даже проводят посвященные фестивали - дни Халюжа. Лучшие хозяйки состязаются в их приготовлении.

Сейчас мы постараемся приготовить это знаменитое адыгейское блюдо, кто мне поможет? (*вызывает помощников из числа зрителей*)

(*Работа с карточками* ) Для приготовления халюжа мне понадобится: теплая вода, растительное масло, мука, щепотка соли. Замешиваем тесто. Накрываем салфеткой - пусть отдохнет.

(Достает готовое тесто). Разделенное на кусочки тесто нужно очень тонко раскатать, положить начинку.

Приступим к изготовлению начинки: растираем адыгейский сыр, смешиваю с рубленной зеленью.

Готовые халюжи жарим в глубокой сковороде в растительном масле. Уи хьалэл –приятного аппетита (адыг.)

- Коллеги, как звучит фраза «Приятного аппетита» на греческом, армянском и адыгейском языках мы услышали, наши дети познакомились и с другими «Вежливыми словами», Сейчас наши коллеги познакомят и вас.

Выступление Сапруновой Н.А., Караваевой Н.В.