

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
центр развития ребёнка – детский сад № 118 «Исток»
муниципального образования городской округ
город-курорт Сочи Краснодарского края**

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

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

Тема: «Армения – солнечная страна»

«Армянская кухня»



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

2023 г., г. Сочи

Конспект занятия

Тема: «Армянская кухня»

Дата проведения занятия: _____

Группа: подготовительная к школе.

Оборудование:

Для детей – иллюстрации по теме занятия.

Для педагога – авторская компьютерная презентация, *слайд №24*.

Приоритетная образовательная область: познавательное развитие.

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

Цель: познакомить ребят с национальной армянской кухней, её особенностями.

Задачи: показать ребятам то, что каждый народ очень серьёзно относится к изготовлению блюд национальной кухни. Познакомить дошкольников с некоторыми наиболее традиционными блюдами армянской кухни такими как лаваш, долма, кюфта, хаш. Развивать интерес дошкольников к национальным блюдам.

Планируемые результаты: понимание детьми важности и пользы знания традиционных блюд разных народов, их особенностей. Обогащение словарного запаса новыми терминами, связанными с познавательной деятельностью. Понимание ребятами понятий «традиционные национальные блюда».

I. Создание мотивационного поля (организационный момент).

- Ребята, мы с вами живём в удивительно красивом городе на берегу самого тёплого моря нашей страны – Чёрного. И в этом месте проживают люди более 100 национальностей. Все мы живём дружно, делимся своими знаниями и умениями наших культур.

- И кухни, национальные блюда всегда интересовали и интересуют людей. Люди делятся между собой рецептами, секретами приготовления. Вкусная и полезная еда поддерживает здоровье, настроение, придаёт силы.

- Сегодня на занятии мы с вами будем говорить о блюдах армянской национальной кухни. Это древнее искусство передаётся из поколения в поколение много столетий.

II. Актуализация знаний и затруднение в образовательной ситуации.

- Знаете ли вы, ребята, названия кушаний, которые вы едите дома? Назовите их. (Дети перечисляют)
- А кухни какой национальности эти блюда? Армянской, русской, грузинской, украинской? (Дети предполагают, отвечают)
- Какое блюдо вам особенно нравится? Какие продукты в него входят? (Ответы детей)
- Видели ли вы, как готовится ваше любимое блюдо? (Ответы детей)
- Сегодня будем говорить о блюдах, которые, возможно, вы пробовали и не один раз. Но не знали, что это традиционные блюда армянской кухни.

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

- Армянская кухня — национальная кухня армянского народа. Она такая же древняя, как земля, на которой она сложилась. Традиционность и преемственность армянской кулинарии проявляются различно — например, в использовании старинной кухонной утвари и в технологии приготовления блюд.

В чем же особенность армянской кухни?! Уникальность заключается в том, что в приготовлении практически любого блюда используется довольно большое количество разнообразных специй. К тому же рецепты армянской кухни никак не назовешь простыми. Все блюда в изготовлении довольно сложны, процессы эти замысловаты и строго требуют выполнения определенной последовательности действий.

Познакомимся с некоторыми блюдами.

- Этот продукт, конечно же на вашем столе не редкость, так как продается в нашем городе часто и во многих магазинах, кафе. И многим нравится.

Слово о лаваше

Только представьте себе, что армяне имели представление о процессах брожения и хлебопечения еще 2 500 лет назад. Национальный хлеб — **лаваш**. Однако даже не всякий коренной житель Армении знает, что лаваш раньше пекли только в теплое время года, когда легко было найти топливо для печи (тандыра). Запасали лаваш впрок, на всю зиму, хранили в специально сшитых мешках. А перед употреблением слегка смачивали водой и накрывали льняным полотенцем. Через несколько минут лаваш становился словно свежесвепеченный. **Лаваш** – тонкий пресный хлеб, его до сих пор пекут по старинной технологии в глиняных **тандырах**, в котором женщины

творяют чудеса — каждый день часами трудятся над созданием ароматного, вкуснейшего, хрустящего или, наоборот, мягкого лаваша



- Лаваш не просто едят, с ним делают другие блюда. Лаваш с разной начинкой продают в столовых, кафе, киосках на улице. Люди с удовольствием лакомятся им.

- Особый культ в армянской кухне занимают мясные блюда. Знаменитое мясное блюдо – **шашлык** (по-армянски «хоровац»). Перед жаркой мясо маринуют - каждое в своем соусе: коньячном, винном, уксусе, чтобы куски прожарились одновременно. Именно добавление этих соусов и специй придают армянскому шашлыку неповторимый вкус.

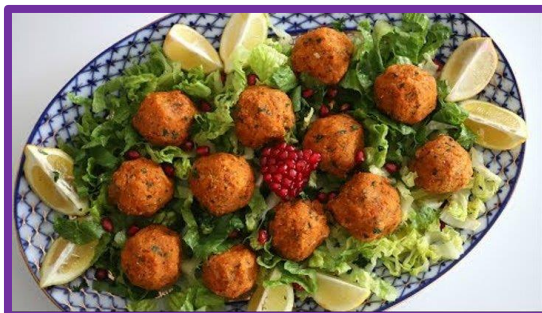


Долма – вкуснейшие армянские голубцы в виноградных листьях. Обычно её традиционно подают с **мацуном** и толчёным чесноком. В качестве приправ к долме нередко используют также орехово-грибной и вишневый соус. Для приготовления долмы используется мясо трёх видов: свинина, говядина и немного баранины. Также обязательны пряные травы базилик, душица (орегано), тархун (эстрагон).



- В нашем городе во многих семьях делают долму, угощают друзей люди разных национальностей.

- **Кюфта** - гордость армянской кухни. Никто точно и не знает, сколько веков этому блюду. Это нежные мясные шарики из отбитого особым образом мяса и отваренные в бульоне, растворяющиеся во рту и имеющие неземной вкус. Когда будете в Армении не упустите шанс попробовать данное блюдо.



- Армянская кухня является одной из самых впечатляющих составляющих армянской культуры. Кухня отражает историю и обычаи армянского народа а также включает в себя элементы, созданные под влиянием различных исторических событий и периодов.



- Нельзя оставить в стороне фрукты и овощи, которые растут в Армении. О том, что в Армении есть и растут фрукты говорит даже армянский флаг. **Ведь нижняя оранжевая полоска - это цвет абрикоса!**

- Реки, озера Армении богаты рыбой, которая в полной мере присутствует и на столе у армян. Основной вид рыбы – сиг и форель, которую выращивают и ловят в озере Севан.

Физкультурная минутка.

«Едем-едем мы домой» (2-3 раза повторить)

Едем-едем мы домой (движения, имитирующие поворот руля)

На машине легкой.

Въехали на горку: хлоп, (руки вверх, хлопок над головой).

Колесо спустилось: стоп (руки через стороны - вниз, присесть).

IV. Самостоятельное применение нового знания на практике.

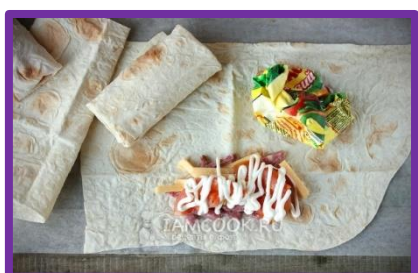
- Ребята, вы узнали, что приготовить армянские национальные блюда непросто. Рецепты сложные, и учиться надо долго. А вот кушать эти блюда очень легко, и они быстро исчезают.

- Бутерброды из лаваша, приготовленные на сковороде, похожи на пирожки с сочной и вкусной начинкой. Только готовятся такие бутерброды в отличие от пирожков очень быстро - тесто ведь готовить не нужно, его роль отдаётся лавашу.

- Сегодня я вам расскажу такой рецепт, *а вы попробуете его запомнить и здесь, а потом дома повторить маме или бабушке и вместе с ними сделать такие вкусные бутерброды!*

- Такие бутерброды можно взять с собой на прогулку, приготовить на завтрак или на обед. Также их можно приготовить на пикнике на сетке для барбекю. Колбасу берите любую, сыра можно и побольше, а вот помидора много не используйте - всё-таки он даёт слишком много сока.

- Итак, чтобы сделать горячие бутерброды из тонкого лаваша на сковороде, подготовьте *два тонких лаваша, колбасу, твёрдый сыр, помидор, майонез, подсолнечное масло, соль. Лаваша нарежьте каждый на 4 больших квадрата. Колбасу и сыр нарежьте соломкой. На серединку каждого листа лаваша разложите колбасу.* На колбасу разложите сыр. Помидор помойте и нарежьте тонкими ломтиками, разложите их на колбасу с сыром, присолите слегка начинку. Сдобрите начинку майонезом и сверните наподобие фаршированных блинчиков. Обжарьте бутерброды из лаваша на сковороде с подсолнечным маслом, с двух сторон до корочки.



- Вот такие вкусные бутерброды вы можете сделать почти сами!

V. Рефлексия (итог).

- Итак, занятие подошло к концу.
- Понравились вам армянские национальные блюда, какие?
- Кто хочет дома попробовать сделать горячие бутерброды с лавашом?
- До новых встреч, друзья!



Приложение

Лаваш вместо других хлебов

Национальный армянский хлеб – **тонкий лаваш**. Объясняя, почему он обязательно должен быть всегда на столе, женщины рассказывали легенду. В давней Армении жил царь по имени Арам. И однажды так случилось, что он попал в плен к ассирийскому царю Носору, который поставил условие: «Ты десять дней проведешь без хлеба, голодным, а на одиннадцатый день будешь состязаться со мной в стрельбе из лука. Если победишь, то отпущу, вернешься к своему народу с подарками, достойными царя».

На следующий день царь Арам попросил принести из армянской армии его самый красивый панцирь. Армяне привезли ему панцирь. Никто не мог предположить, что в броне был спрятан тонкий хлеб. Царь Арам взял панцирь, а после заявил, что этот не самый красивый. И снова отправились гонцы в путь и принесли новый, но и он не понравился царю. Так они в течение десяти дней приносили ему лаваш, причем сами не знали, что он спрятан в панцире. На одиннадцатый день царь Носор и Арам вышли на стрельбище. Носор был уверен, что Арам, оставшись без хлеба, потерял дух и силу, а главное, меткость глаза. Но случилось чудо! Царь Арам стал победителем в этом состязании и с честью возвратился в свою страну. Его спас армянский хлеб. Возвратившись, царь велел, чтобы в Армении всегда пекли лаваш вместо других хлебов.

С тех пор прошло много лет, но ни одна трапеза в армянских семьях не обходится без лаваша. Среди других национальных блюд, которые украшают праздничные столы, **хаш** (наваристый суп из говядины, похожий на теплый холодец), **хоравац** – шашлык с запеченными на костре овощами, **толма** (голубцы), **люля-кебаб**, **колбаса суджух**, вяленая на солнце, **молочный суп катнапур**, **сладкий плов** с курагой и изюмом, пахлава... А самое любимое, пожалуй, – **жингялов хац**, так называемые пышки с травой – гордость карабахской кухни. Хозяйки используют не менее двенадцати трав, чтобы получилось вкусно и полезно.