



МКДОУ детский сад общеразвивающего вида "Родничок"

с. Лазарево, Кировская область

Татарская кухня

Конспект "В гости к Айгуль"

Тема: "Национальное татарское блюдо «Эчпочмак»"

Автор проекта: воспитатель ☐ Аскарова Милеуша Валиуллилова

Интеграция образовательных областей:

- "Познавательное развитие".

- "Социально-коммуникативное развитие".

- "Речевое развитие".

- "Художественно-эстетическое развитие".

- "Физическое развитие".

Цель: приобщение детей к национальной культуре.

Програмные задачи:

Воспитательные:

-продолжать знакомить детей с татарской национальной кухней; воспитывать интерес к национальной культуре;

-воспитывать доброжелательное отношение к сверстникам, эмоциональную отзывчивость, радоваться достигнутому результату;

-воспитывать стремление к самостоятельности, навыки культуры поведения, культурно-гигиенические навыки;

-воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми, привычку трудиться сообща, умение действовать в команде.

Развивающие:

-развитие познавательного интереса;

-развитие активного словаря, диалогической речи.

Обучающие:

- повторение и закрепление названий чайной посуды;
- повторение и закрепление названий национальных блюд;
- ознакомление с рецептом татарского национального блюда «эчпочмак».

Оборудование и материалы:

- татарский национальный костюм;
- чайный сервис;
- блюда: чак-чак, губадия,
- фартуки;
- скалки;
- сковородки;
- заготовки для эчпочмак;

-нарезанный картофель с фаршем и луком;

-подготовленное тесто;

-масло.

Ход мероприятия: (слайд 1 - 2)



Мир вам, гости долгожданные, Что пришли к нам в добрый час!

Встречу теплую, желанную Приготовили для вас.

Здравствуйтесь, меня зовут М.В. Спасибо что пришли ко мне в гости.

Живут в России разные народы с давних пор.
Одним – тайга по нраву, другим – степной простор.
У каждого народа язык свой и наряд.
Один - черкеску носит, другой надел халат.
Один – рыбак с рожденья, другой – оленевод.
Один кумыс готовит, другой – готовит мёд.
Одним милее осень, другим милей весна

А Родина Россия у нас у всех – одна.

О чем говорится в этом стихотворении? (о родине, России, о народе и др)

А какой народ проживает в нашем селе? В нашем селе проживают русские, татары, мари, удмурты, армяне.

А сегодня мы с вами будем говорить о татарской кухне. Татарский народ изобрел много кулинарных рецептов.



Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными традициями уходящими, в глубь веков. Изделия славятся оригинальностью приготовления, вкусовыми качествами и оформлением. В питании татар по традиции преобладают зерновые продукты в виде различных видов муки

В больших количествах татарская кухня использует мясо, главным образом баранину, говядину и конину. Оно служит основой супов и бульонов, а в отварном виде – самостоятельным вторым блюдом.



Слайд 3-4

1) РЕБЯТА , КАК НАЗЫВАЕТСЯ ЭТО БЛЮДО?

(ОТВЕТЫ ДЕТЕЙ) ШУЛПА. (НАДЯ)

Фирменное блюдо татар – шулпа (суп). Шулпа с тонко нарезанной лапшой из пшеничной муки и яиц).

Слайд 5

РЕБЯТА , А КАК НАЗЫВАЕТСЯ ЭТО БЛЮДО?(НАСТЯ)

2) Губадья – круглый высокий пирог с многослойной начинкой – неперенное угощение на праздниках, связанных с народными обрядами.

Слайд 6

БЭЛИШ (ИЛИНА) ИЗ ЧЕГО СДЕЛАНО ЭТО БЛЮДО.

3) Столь же любят и не менее древние бэлиши (из пресного или дрожжевого теста) с кусочками жирного мяса (баранины, говядины, гусятины, утки и др.) с крупой или картофелем. В особо торжественных случаях бэлиш делают в форме усеченного конуса с отверстием вверху.

Слайд 7 КЫСТЫБЫЙ (ДАША)

4) Разнообразен ассортимент печеных изделий с несладкой начинкой. Наиболее древнее и простое – кыстыбый: пресное тесто (в виде сочня) с пшенной кашей или картофельным пюре.

Слайд 8 ЧЭК- ЧЭК (СЕРЕЖА)

5) Одно из оригинальных изделий – чэк-чэк – обязательное свадебное, очень сладкое угощение.

Слайд 9 6) Традиционное кушанье – эчпочмак (треугольной формы) с начинкой из

жирного мяса, лука и кусочков картофеля.

У татарского народа есть интересная игра «Тюбетейка», не хотели бы вы ребята поиграть в нее?

Подвижная игра

Физкультминутка: **национальная игра «Тюбетейка»**

Дети становятся в круг. Под **национальную** музыку они по очереди надевают тюбетейку на голову рядом стоящего ребёнка. Музыка прекращается, на ком останется тюбетейка, тот выполняет задание.



Ребята, мы с вами вспомнили национальные татарские блюда

А вы хотели бы сами приготовить блюдо? Я вам предлагаю испечь "**эчпочмак**". А ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ БЛЮДО, ЧТО НАМ НУЖНО СДЕЛАТЬ? ДЕТИ ОТВЕЧАЮТ (ПОМЫТЬ РУКИ) А ИЗ ГОСТЕЙ ЖЕЛАЕТ КТО ПОМОЧЬ ? ПОДХОДИТЕ К НАМ. РУЧКИ МОЕМ И НАДЕВАЕМ ФАРТУКИ

А сейчас я вам расскажу метод приготовления этого блюда.

Звучит татарская музыка

Слайд 10-12



Ингредиенты

Для фарша:

▣ 300г картофеля

▣ лук репчатый 3шт

▣ мясо сырое 350 г

▣ масло топленое 0,5 стакана

▣ соль по вкусу

▣ перец по вкусу

-Мясо промыть, обсушить, нарезать средними кусками, пропустить через мясорубку. Лук почистить, мелко нарезать. Картофель почистить, нарезать мелкими кубиками. Фарш посолить, поперчить по вкусу, хорошо перемешать.



Для теста:

▣ мука 4,5 стакана

□ вода 2,5 стакана

□ яйца 2-3 шт.

□ соль 1ч. ложка

□ масло сливочное 1-2ст. ложки

-Тесто разделить на шарики весом около 50 грамм, обвалить их в муке и раскатать в лепёшки.

Физкультминутка:

На каждый вопрос дети отвечают хором: «Вот так!» – и жестом показывают нужное движение (действие).

Как живешь? – Вот так! (Показывают большой палец.)

Как идешь? – Вот так! («Шагают» двумя пальцами по ладони.)

А бежишь? – Вот так! (Сгибают руки в локтях и показывают, как работают ими при беге.)

Ночью спишь? – Вот так! (Кладут руки под щеку, а на них – голову.)

Как берешь? Вот так! (Делают руками хватательные движения.)

А даешь? – Вот так! (Делают руками движения. Как будто дают что-то.)

Как шалишь? – Вот так! (Надувают щеки и слегка шлепают по ним ладонями.)

А грозишь? – Вот так! (грозят пальчиком своему соседу.)



В центр каждой уложить начинку. Края лепёшки приподнять и защипать в форме треугольника.

-В сковороде разогреть масло, выложить эчпочмаки, выпекать до готовности (примерно 45 минут в 200 градусов).

Сейчас мы наши треугольники унесем на кухню в духовку.

А когда они испекутся, дадим вам попробовать.

Слайд 13-14.

Благодарю всех за помощь и участие. Всем спасибо, до свидания!