ДИПЛОМ
награждается
Васильева Надежда Ивановна
воспитатель
МКДОУ детский сад «Родничок»
с. Лазарево, Кировская область
за представление своего педагогического опыта
на Всероссийском конкурсе в номинации
«Лучшая методическая разработка»
Диплом удостоверяет факт публикации
материала на сайте «Первый звонок»
Конспект НОД в старшей группе
Тема: «Марийская выпечка-перемеч»
ООО «Центр современных
образовательных технологий»
Директор: Белоногцева Н.Н.
Бийск-наукоград 2020
Регистрационный номер ЭМ-0129

МКДОУ детский сад общеразвивающего вида “Родничок”

с. Лазарево, Кировская область

Конспект НОД в старшей группе

Тема: "Марийская выпечка-перемеч"

Автор проекта: воспитатель Васильева Надежда Ивановна

Цель: Познакомить обучающихся воспитанников с марийской национальной кухней.

Задачи:

1. Образовательная:

• дать детям представление о традиционных национальных блюдах; формировать у детей и расширять их кругозор.

2. Развивающая:

• развивать у детей речь, логическое мышление, внимание, память.

3. Воспитательная:

• воспитывать у детей уважение к традициям марийского народа, культуру поведения..

Оборудование: фотографии блюд марийской национальной кухни (блины, яичница с молоком, ватрушки, пирожки с мясом и картошкой)

Ход занятия:

Воспитатель:Ребята сегодня мы продолжаем знакомиться с марийской культурой. Марийская кухня очень разнообразна и вкусна. Сейчас мы будем знакомиться с ней.

Первые блюда марийской национальной кухни.

Первые блюда характерные для марийской национальной кухни. Традиционные супы,

такие супы, как суп с кислым тестом, который называется шушо лашка, суп мясной с лапшой, уха или кол шюр, суп мясной с капустой, суп гороховый, суп грибной или понго шюр.

Особенностью приготовления являлось то, что морковь, лук и прочие коренья закладывали в первые блюда сырыми. Они варились вместе с другими продуктами-составными элементами блюда. Нынче же сначала их обжаривают, а уж потом закладывают- так вкуснее.

В настоящее время на бульонах готовят прозрачные и заправочные супы.

Продукты, входящие в состав прозрачных супов, приготавливают отдельно, непосредственно перед подачей их кладут в тарелку и заливают прозрачным бульоном или бульон подают в отдельной чашке.

Бульон для прозрачных супов готовят из говяжьего мяса, дичи или курицы, он должен быть насыщенным, крепким.

Продукты , входящие в состав заправочных супов, варят в том же бульоне, на котором приготовляется суп, причем закладывают их после закипания бульона.

Что такое бульон?

Бульон- это отвар , полученный в результате варки в воде мяса, грибов, рыбы, овощей.

Мясные блюда.

Много в марийской кухне вторых мясных и рыбных блюд. Раньше мясо клали в суп или

готовили кашу с мясом. Готовили мясные блюда из мяса дичи. В марийской кухне мясо в основном, варят и тушат, реже жарят. Делают национальные блюда домашние колбасы (сокта) из мяса и сала с крупой, подкоголи с различными начинками- мяса, творога, картошки, грибов.

Физкультминутка:

Кидем шарен колтена,

Пуйто кайык лиена.

Тишке-тушко лупшална

Чонештен ме коштына.

1,2,3,4-

Эркын мландыш волена

Парт коклашке шинчена!

Конечно важно место в марийской кухне занимали каши.

С развитием земледелия появились в марийской кухне различные каши : из овсяной, ячневой крупы и из муки. Варили каши на воде и молоке, а также каши готовили с говядиной и бараниной, меньше со свининой. А ещё марийцы любили и любят кашу

тыквенную. Из круп также варили кисели.

Мучные изделия

Традиционными являются изделия из ржаной, гречневой, овсяной муки.

Очень распространены в марийской национальной кухне блины. Часто пекли блины, а праздники не обходились без блинов.Распространённым угощением у марийцев является команмелна- трёхслойные блины, которые выпекают по праздникам в большом количестве. Команмелна (ком-сочень) состояла из трёх слоёв. Слоёные блины пекли перед огнём на сковороде: вначале сочень, затем на него клали тесто и пекли до появления румянца, сверху заливали кашицей и ставили на огонь в третий раз.

Нижний- сочень из тонко раскатанного крутого пресного теста (раньше из ржаной муки)

Средний – кислое тесто из овсяной муки, разведённой на сметане, молоке.(Второй слой должен быть густым как сметана)

Верхний- жидкая кашица из предварительно замоченной на молоке или сметане крупы.

На любом праздничном столе марийского народа к чаю всегда подаются аппетитные ватрушки-это и есть перемеч. Ватрушки из ягод готовят чаще из дрожжевого теста, обычно из хлебного теста.Ватрушки с картофелем пекли и пекут сейчас как из пресного теста, так и из дрожжевого, ватрушки готовят с творожной начинкой Для ягодной начинки берут малину, землянику, клубнику и другие ягоды.

Загадка.

В кусочке теста

Нашлось для начинки место.

На нем не бывает пусто-

Есть картошка или капуста.

Что это? (Пирог)

Пироги пекли с различными начинками (свёкла, калина, клюква, грибы)

Горные мари пекли кравец- пирог с мясо- крупяной начинкой, заимствованной у русских. Марийцы, живущие в соседстве с татарами, пекли палыш с начинкой из мяса и сала с отверстием в верхнем сочне для вливания масла.

Молоко , молочные продукты играли и играют важную пот сей день важную роль в пищевом рационе марийцев. Готовят своеобразный суп молочный с капустой**,** сухие сырники (туара).

Сладкие блюда и напитки.

Как вы думаете, пили чай марийцы? Чай пили и пьют. Пьют чай с молоком.

Свекольный квас. Он готовиться из красной свёклы и ржаного солода. Свёклу чистят, режут тонкими ломтиками, сушат, лишь затем её используют для приготовления кваса. Отдельно готовят солод изо ржи заранее, а затем из данных ингредиентов варят квас. Также варят квас из клюквы и брусники**.**

Холодные закуски:

В основном это были соленья: грибы, капуста, огурцы. Сейчас конечно ассортимент расширился, готовят самые разнообразные салаты, фаршируют огурцы, помидоры.

Рецепт приготовления перемеча.

Продукты: картофель, масло сливочное, соль, мука,дрожжи,молоко, яйцо,

Последовательность работы.

1. Отварить очищенный картофель.
2. Слить воду.
3. Размять толкушкой, положить сливочное масло,молоко перемешать.
4. Тесто дрожжевое разрезаем на маленькие кусочки и делаем лепешечки.
5. Делаем углубление в лепешечках и кладем начинку-картофель который мы приготовили заранее.
6. Складываем на противень и смазываем яичным желтком.
7. Выпекаем в духовке при температуре – 200 градусов 12-15минут.
8. Подать на стол со сметаной.

Воспитатель: Мы сегодня будем лепить перемечи из соленого теста.Сейчас я раздам вам по кусочку теста и начнем лепить.

Рефлексия: Молодцы,ребята хорошо слепили!Что нового мы сегодня узнали о

марийской кухне?Что больше всего понравилось?(ответы детей)

Теперь мы подождем когда высохнут наши перемечи,чтобы их покрасить.

Литература: Т. Партионова «Марийская национальная кухня», Марийское книжное издательство,1990г.