Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Сибирячок» комбинированного вида г. Искитима Новосибирской области

Фестиваль национальных культур «Хранимые веками» в рамках проекта «Движение вверх», посвященного году семьи в России «Все начинается с семьи» приуроченного к празднованию Дня народного единства

Конспект мероприятия чемпионата «Большая ложка»

(представление национальных блюд)



Возрастная группа:

старшая (5-6 лет),

подготовительная к школе

группа (6 -7 лет)

Ведущий:

Селезнева Инна Викторовна,

воспитатель

Дата проведения: 07.11.2024

**Цель:** Познакомить детей с национальными блюдами Дагестана.

**Задачи:** Формировать представления детей о национальных блюдах Дагестана.

Воспитывать толерантное поведение, уважение к обычаям людей разных национальностей, доброжелательное отношение друг к другу.

**Материалы:** Стол сервирован (посуда, статуэтка «Горец», бутафорские фрукты, шашлык) на плоском блюде, национальное дагестанское блюдо «Чуду».

Мольберт. На мольберте расположена технологическая карта по приготовлению национального блюда «Чуду».

**Ход:**

*Воспитатель вместе с детьми в национальных костюмах, входят в зал, исполняют танец. Здороваются на национальном языке.*

**Воспитатель и дети:** Ас-саляму алейкум!

**Воспитатель:** Здравствуйте! Мы представляем делегацию республики Дагестан.

Ласковое море, яркое солнце, улыбчивые люди и ото всюду пахнет ароматной выпечкой и потрясающими специями, без которых сложно представить кавказские блюда. Все это Дагестан!!! Люди готовят блюда с местными особенностями, секретами, и каждый вкладывает что-то своё. Нельзя сказать наверняка, какое блюдо считается самым лучшим, так как каждое из них прекрасно на вкус и привлекательно на вид.

Сегодня мы  хотим рассказать о национальном блюде, которое называется «Чуду».

**Ребенок: Чуду** — это тонкие лепешки из теста, с начинкой. Чуду переводится как «пирог».

В Дагестане Чуду обязательно готовят для гостей в знак уважения. Однако это блюдо прославилось и за пределами республики, особенно в соседних регионах, поэтому его можно назвать общекавказским угощением.

По форме лепешки могут быть круглыми или полукруглыми, каждая хозяйка сама решает, что добавить в тесто, и будет ли оно пресным, дрожжевым или замешанным на кефире. Начинка также выбирается по вкусу и сезону: весной чуду готовят с большим количеством зелени, а зимой — с мясом.

**Воспитатель:** А сейчас, для тех, кто захочет приготовить «Чуду» дома, представляем вашему вниманию рецепт приготовления.

*Выходит ребенок, и, используя технологическую карту, рассказывает рецепт приготовления «Чуду»*

**Ребенок:** Отварите картофель до готовности. Затем разомните его в пюре и смешайте с тертым сыром. Это будет начинка.

Из кефира, муки, соли и соды замешиваем мягкое и эластичное тесто. Делим тесто на части (кружочки). Раскатываем каждый комочек в тонкий круглый пласт. На одну половину пластов выкладываем начинку. Заворачиваем свободную часть теста. Края аккуратно защипываем пальцами, чтобы тесто не порвалось. Обжариваем чуду на сухой сковороде с двух сторон до приятной золотистой корочки. Смазываем готовое лакомство мягким сливочным маслом и подаем к столу. Приятного аппетита!

*Выходит ребенок, читает стихотворение*

**Ребенок:** Расчудесное чуду,

Чудно чудится во рту.

Это чудное мгновенье — Есть чуду, а не варенье.

Я пойду и съем кусок — Больше терпеть я не смог!

Блюдо относится на стол жюри и дегустационный стол.