

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад» с.Летка

Конспект совместной образовательной деятельности

«Традиции чаепития»

(для детей старшего возраста)

2016г

Гостеприимная республика Коми: Традиции чаепития

Цель: Расширение знаний детей о еде.

Задачи:

- Познакомить детей о культуре чаепития и гостеприимства коми-народа.
- Обобщить знания о способе приготовления чая, сервировке стола к чаю.
- Обогащать словарный запас слов детей.
- Воспитывать любовь к своей Родине.

Предварительная работа: чтение художественной литературы (К. И. Чуковский «Федорино горе», «Муха-Цокотуха», Д.Хармс «Иван Иванович Самовар»), рассматривание зелёного, чёрного, красного, травяного, фруктового чая в сухом и заваренном виде, заучивание стихов, поговорок о чае, отгадывание загадок.

Материал: предметы посуды, угощение для чаепития, различные сорта чая, Коми-костюм.

Ход занятия

1 часть

Воспитатель: Ребята, у меня для вас сегодня необычное предложение, о котором вы узнаете чуть позже.

-Скажите, пожалуйста, в какой республике мы живём? (ответы детей)

-Правильно, в республике Коми. Коми народ очень гостеприимный. У каждого народа свои традиции. А что такое традиции? (Предположения детей)

-Слово «Традиция» означает «передача», это то, что передаётся от одного поколения к другому.

-Посмотрите внимательно, ребята, на эту красочную иллюстрацию. Что вы видите? Здесь и самовар, и чайник для заваривания чая, и чашки, а какое изобилие угощений. Глядя на эту иллюстрацию, о какой традиции мы можем сказать? (Ответы детей)

- Конечно же, это традиция чаепития. Мы сегодня поговорим о традиции чаепития Коми народа.

Традиционным блюдом за столом во время чаепития является необычная выпечка.

-А что такое выпечка? (Ответы детей)

-У Коми народа своя выпечка, о которой я вам сейчас расскажу.

От прадедов, прабабок дошли до наших дней

Простые Коми шаньги, чтоб было веселей!

- Догадались, ребята, что это за выпечка? Правильно, это Коми шаньги. А на Коми языке это звучит так «Картупель нянь».

Скажите, а хотелось бы вам самим попробовать испечь это замечательное блюдо? Ну, тогда приглашаю!

Дети моют руки, одевают фартуки и подходят к рабочим местам.

- Я вчера уже замесила тесто и оно уже готово для изготовления коми-шанег. Разбирайте готовые колобочки теста и занимайте рабочие места.

Очень хочется с вами поделиться одним маленьким секретом: перед работой с тестом необходимо смазать руки растительным маслом, чтобы оно не прилипало к пальцам. Посмотрите, как я это делаю. (Дети смазывают руки маслом).

Итак, берём один колобок, катаем его в руках. Чувствуете, какое тесто мягкое, нежное, оно впитывает всю нашу любовь и ласку. Ведь не зря говорят, что у добрых людей выпечка получается очень вкусной и ароматной.

Из колобка мы делаем лепёшку. Приминаем колобок и делаем тесто более тонким. Теперь нам надо приподнять края лепёшки, чтобы положить начинку.

-А как вы думаете, ребята, какая начинка у коми-шанег? (Предположение детей) Я вам предлагаю отгадать. Возьмите свои ложечки и попробуйте начинку. (Дети самостоятельно по вкусу определяют начинку)

- Ну что, догадались? Особенностью коми-шанег является картофельная начинка. Отсюда и созвучное название «Картупеля нянь».

- Ребята, какие у нас получатся шаньги? С какой начинкой? Значит какие? Картофельные.

В середину лепёшки мы кладем начинку и равномерно распределяем её по лепёшке. Чтобы шаньги получились румяными, надо их смазать взбитым яйцом со сметаной.

Воспитатель приготавливает нужную смесь и показывает, как надо смазывать шаньги. Дети смазывают выпечку самостоятельно.

-Как вы думаете, куда мы положим готовые шаньги? (На противень)

-Что нам надо с ними сделать? (Испечь)

-Где? (В духовке)

-Ребята, аккуратно положите свои коми-шаньги на противень и протрите руки салфетками. Шаньги наши готовы и мы их отнесём на кухню!

2 часть:

(Воспитатель в национальном костюме встречает детей в коми-музее детского сада.)

-Проходите, гости дорогие. «Видза оланнды», что на Коми языке означает «Здравствуйте». Я вас встречаю вашей выпечкой. Посмотрите, какая она замечательная получилась, ароматная. А что вы такое готовили? А как это блюдо звучит на Коми языке? (Ответы детей)

Дети ставят на накрытый стол поднос с Коми шаньгами и подходят к воспитателю.

-Ребята, мы с вами продолжаем разговор о традиции чаепития Коми народа. Коми народ очень гостеприимный.

- «Лок чай юны» - такими словами они приглашают в гости. Чаепитие в Коми имеет свои особенности. Чай пьют горячим. Полным неуважением к гостю считается подать ему холодный чай. Очень часто пьют чай, добавляя к нему молоко, которое парили в русской печке. «Дом без печки- нежилой дом», - говорили о народе. «Кормилицей», «матушкой» ласково называли печь крестьяне, ведь она и в самом деле кормила людей – в ней пекли хлеб, пироги, шаньги, варили кашу, щи, картошку. Угощали гостей горячим супом, кашей, шаньгами да горячим чаем, сажая их в красный угол(в красном углу , где стоят стол, лавка, а в углу на стене икона висит).

Самыми популярными были: морковный чай, чай из ягод шиповника, чай с душицей, чай с клюквой. При изготовлении использовали глиняный горшок. В него засыпали ягоды, заливали доверху горячей водой, накрывали сковородой и ставили в печь на 2 – 3 часа. Затем процеживали и пили чай.

- А что вы знаете о чае?

-Чай это полезный напиток?

-А какая посуда нужна для чая?

- А какой бывает чай?

-Если мы заварим чай с листиками земляники, то как мы его назовём?

-С веточками малины? С листьями клубники? С веточками вишни? Если в чай добавить кусочки фруктов? Кусочки яблока? Цедру лимона? А если вы заболели, с какой травой, и какими ягодами вы пьёте чай? (ответы детей).

- Ребята, я для вас приготовила разные сорта чая в сухом виде. Предлагаю вам по запаху и цвету отгадать, где какой? (дети отгадывают)

- Ну а теперь, подходите к столу, рассаживайтесь.

- «Локтö чай юны-пöсь шаньгаясöн», дона челядь. Приглашаю вас чай пить шанежками, дорогие мои дети!

У вас в чашках заварен свежий, душистый чай, но у каждого свой. Угощайтесь, ребята и попробуйте определить, у кого какой напиток. (дети угощаются и определяют по вкусу сорт чая)

- Видите, ребята, сколько разновидностей чая можно приготовить для своих гостей! Приятного вам аппетита!