



Тема: «День национальной кухни»

Цель: ознакомление детей с национальной кухней русского, армянского, узбекского народов.

Семья – это то, что мы делим на всех,
Всем понемножку: и слезы и смех,
Взлет и падение, радость, печаль,
Дружбу и ссоры, молчанье печаль.
Семья – это то, что с тобою всегда.
Пусть мчатся секунды, недели, года,
Но стены родные, отчий твой дом –
Сердце навеки останется в нем

Семья – самое главное в жизни для каждого человека. Это близкие и родные люди, те, кого мы любим, с кого берем пример, о ком заботимся, кому желаем добра и счастья. Именно в семье формируются основные черты характера ребенка. Светлые впечатления, верные взгляды, полученные в детстве, оставляют след на всю жизнь и как броня защищают душу от всех плохих влияний.

Каждая семья имеет свои семейные традиции, увлечения, обычаи и конечно же свои национальные блюда.

Народ изобрел много кулинарных рецептов. Но прежде скажите, пожалуйста, что это за



слово «народ»? (ответы детей).

Людей, живущих вместе и говорящих на одном языке, зовут одним словом — Народ. У всех народов свой язык, культура, национальная одежда и кухня. Составной частью культуры

каждого народа является традиционная кухня. В ней отражается вся история, нравы, быт народа.

Скажите, ребята, а мы с вами в какой стране живем? Правильно, мы живем в стране, у которой удивительное красивое имя – Россия. А мы с вами, граждане России – Россияне! Русский человек издавна славился своим хлебосольством. Все вкусно, все сытно, а главное - полезно!

Древняя русская пословица гласит: «Блин – не стог, на вилы не наколешь».



В старину каждый кругляш считался символом солнца, наступления весны и надежды на сытную жизнь. «Солнышко» просто грех было



жестоко резать ножом и нанизывать на вилку. Блин полагалось брать руками, макать его в понравившуюся начинку или заворачивать в него кусочки рыбки и смачно откусывать. Главное перед трапезой – запастись салфетками, чтобы потом было чем вытереть жирные руки. Как выпекаются, блины вам расскажет Оксана Владимировна.



Кто хоть раз в своей жизни побывал в армянском доме, тот по достоинству может оценить армянское гостеприимство. Есть одна особенность в армянских семьях, если старшая женщина



приготовила что-нибудь вкусное, никогда не садится за стол в одиночку. Отец семейства приглашает кого-нибудь из родственников, которых в обычных армянских селах живет много. И сегодня Эльмира Борисовна покажет нам мастер-класс. Она приготовит

национальное блюдо - армянское долма и мы свами все вместе проведем дикустацию этиго блюда.

На руси говорят, что хлеб всему голова, вот на востоке говорят, что плов – всему голова! Это настоящее культовое блюдо для всех стран Содружества.



В Таджикистане его готовят на праздники, а в Узбекистане пловом встречают гостей и даже ставят на свадебный стол. В России же плов едят и без повода. Как можно приготовить вкусный ароматный плов расскажет нам Айгуль Наримановна. Продукты, которые необходимы для приготовления плова продаются в любом магазине. Необычный вкус и аромат блюду придают специи и приправы, которые являются главным секретом узбекского плова. Для приготовления нужен рис, лук, а так же важно не жалеть при приготовлении кушанья моркови – она делает блюдо более

лёгким, вкусным, ароматным.

Сегодня ребята узнали о некоторых блюдах русской, армянской, таджикской национальной кухни. Русская кухня такая же щедрая, как душа русского человека. Дети, воспитанные в рамках **традиций семьи и рода**, будут знать свою историю, свои корни и будут жить примером своих



родителей, ибо мы, взрослые, являемся самым первым и самым главным примером для подражания детей.

Статью подготовили воспитатели группы "Сказка"

