

СООБЩЕНИЕ
из опыта работы
по теме: «Приобщение детей к народной
культуре»

Подготовила:
Воспитатель
Левочкина Э.Ф.

г. Симферополь

Слайд 1. Сообщение из опыта работы «Приобщение детей к народной культуре»

Слайд 2. В настоящее время растет интерес к осмыслению, укреплению и активной пропаганде национальных культурных традиций, воплощенных в самобытных жанрах фольклора, семейно-бытовых обычаях, обрядах.

Приобщение детей к народной культуре обеспечивает связь поколений, способствует всестороннему гармоничному развитию личности, решает задачи умственного, физического, нравственного, эстетического, трудового, семейного воспитания.

Слайд 3. Рабочая программа старшей группы «Лесная сказка» МБДОУ № 97 «Добрынюшка» (далее Программа) является составным компонентом Образовательной программы ДОУ, характеризует систему организации образовательной деятельности педагога, определяет ценностно-целевые ориентиры, образовательную модель и содержание образования для детей старшего дошкольного возраста.

Цель рабочей программы обеспечить выполнение Федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования Российской Федерации, целевых ориентиров ООП МБДОУ № 97 «Добрынюшка».

Педагоги МБДОУ № 97 уделяют огромное значение реализации рабочих программ. Рабочие программы показывают, как с учетом конкретных условий, образовательных потребностей и особенностей развития воспитанников педагоги создают индивидуальные педагогические модели образования в соответствии с ФГОС ДО. Содержание рабочих программ включает совокупность образовательных областей, которые обеспечивают всестороннее развитие воспитанников с учетом возрастных и индивидуальных особенностей по образовательным областям: социально-коммуникативное, познавательное, речевое, художественно-эстетическое, физическое развитие.

Слайд 4. Наш педагогический коллектив и я в частности построила свою работу по приобщению детей к народной культуре на основе активного сотрудничества с родителями.

Совместная деятельность с родителями даёт положительные результаты в развитии и воспитании детей. Создаются условия для развития партнёрских отношений с родителями воспитанников.

Слайд 5. В своей работе я использую разнообразные формы взаимодействия ДОО с семьями воспитанников:

- Информационно – аналитические формы, помогающие изучить особенности семьи (опрос, анкетирование, беседы, «ящик – предложений»)
- Познавательные формы, позволяющие обогатить знаниями в вопросах воспитания детей (круглые столы, консультации, тренинги, творческие встречи, совместные занятия)
- Досуговые формы, подразумевающие совместные мероприятия с родителями (досуги, вечера развлечений, праздники, игры и викторины, конкурсы, выставки, дни открытых дверей)
- Наглядно-информационные формы, призванные донести до родителей необходимую информацию (стенды, папки передвижки, презентации, стенгазеты, фото и видео отчеты, сайт ДОО)

Слайд 6

Рабочая программа педагогов включает в себя *традиционную и секционную работу.*

Слайд 7 Приобщение родителей и детей к культурным народным традициям - важнейшая задача в нашей работе. Формирование доброжелательного и уважительного отношения к культурному наследию разных народов очень важна для становления личности ребенка. В нашем детском саду стало традиционным проведение недель национальных культур. Близость и родство крымскотатарской, русской и украинской культур позволило объединить их в единый блок и посвятить им Неделю народов Крыма. Каждый день такой тематической недели мы посвящаем изучению быта, традиций, обрядов разных народов, что помогает воспитывать взаимоуважение детей различных национальностей, взаимный интерес.

Слайд 8. Особое внимание в ДОО уделяется организации совместной деятельности детей, педагогов и родителей. Она выражается в творческой

продуктивной секционной работе, организованной по разным направлениям **народное декоративно-прикладное искусство, народные костюмы и их атрибуты**, но одним из самых востребованных и любимых является направление - **национальная кухня**.

Выбор именно такой формы работы объясняется тем, что, возрождая народные традиции в дошкольном учреждении, коллектив ДООУ преследует цель приобщения воспитанников к истокам народной культуры, а сделать это намного проще, если начинать приобщение со знакомых и простых вещей, к примеру, таких как национальная кухня.

Национальные традиции – исторически сложившаяся совокупность обычаев, обрядов, привычек и навыков, передаваемых из поколения в поколение – то, что четко выделяет нас среди представителей других народов и, поэтому, может служить предметом особой гордости и почти сакрального почитания. Безусловно, важнейшим элементом традиций всех стран является национальная кухня, берущая свои истоки, практически, со времен зарождения народов и этносов. Секреты национальной кухни как бесценный элемент культуры народа часто не только бережно хранятся, но и держаться в секрете.

Национальная кухня представляет собой набор блюд, которые постоянно готовят жители определенной территории или страны. Исторические предусловия являются особенностью любой национальной кухни. Большая часть блюд, которые относятся к национальной в той или иной местности, готовили до этого несколько столетий назад. Шло время – рецепты совершенствовались и дополнялись, с тем, чтобы передать будущим поколениям кулинарные секреты. Чаще всего национальные блюда состоят из тех продуктов, которые являются доступными в данной местности. Там же существуют и свои условия для приготовления блюд национального меню. Родители и педагоги рассказывают детям об особенностях национальной кухни крымских татар, русских, украинцев; угощают ребят народными кулинарными изысками, устраивают выставки и ярмарки. Каждая кухня колоритна, имеет свои особенности, каждая достойна своего представления,

мы бы хотели рассказать вам об особенностях крымскотатарской, украинской и русской кухни.

Слайд 9.

Колорит крымско-татарской кухни

Учитывая, что Крымский полуостров имеет особенный климат, плодородные земли и всевозможную растительность, кухня крымских татар также очень разнообразна и богата овощами, зеленью и фруктами.

Небольшие отличия присутствуют между кухнями жителей степной части Крыма (предпочтение отдаётся мясным и молочным продуктам) и южанами (здесь значительно большее количество употребляемых фруктов, овощей и рыбы). Однако существуют и общие национальные блюда, любимые и самые популярные как у самих мусульман Крыма, так и «представляющие» и формирующие понятие об их национальной кухне.

Самое популярное мясо на столе у мусульман Крыма – баранина с говядиной, особое место в национальной кухне заняли чебуреки, манты, плов, лагман и другие блюда. Из сладкого сдобного теста готовятся разнообразные десерты, и сладости к чаю (катлама, чак-чак, шекер-хийыкъ, пахлава и т.д.). Необычной и вкусной национальной сладостью является курабье – это вид печенья, приготовленный из топлёного молока, муки, сахарной пудры.

Очень популярны сочетания двух любимых крымскотатарским народом продуктов – мяса и теста. Из них готовят мясные слоёные пироги (кобете), долму, манты, самсу, бурму, шиш-кебаб и прочие деликатесы.

Вообще, пироги занимают почётное место в национальной кухне крымских татар – начинки их делают самые разнообразные – из мяса, картошки, риса, тыквы, орехов, сыров и т.п. Популярны и пирожки с начинкой из говядины или баранины. Жарятся они в масле (называются тогда чебурек) или без него (янтыкъ). Весьма распространенным блюдом являются голубцы. Разнообразие их здесь широко: их могут готовить и из перца, и из капусты, и из виноградных листьев.

Из напитков крымские татары предпочитают кофе, шербет (сладкий напиток с добавлением лимона), крепкий и горячий чай, айран и язму (напитки

из кислого густого молока, в которое добавлена подсоленная вода и чеснок. Вашему вниманию мы предоставим на дегустацию такие блюда крымских татар как: *чебуреки, кобете, самсу, из сладостей: курабье и пахлаву.*



Слайд 10.

О русских кулинарных традициях

Русская кухня, пожалуй, одна из самых колоритных кухонь в мире. Редкий гурман при упоминании о русской кухне не вспомнит ароматные дымящиеся борщи со сметанкой, румяные блинчики, аппетитные пироги, расстегаи и кулебяки, маринованные грибочки и конечно же хрустящие соленые огурчики, каждое блюдо русской кухни – это особый шедевр кулинарного искусства. Главной особенностью русской национальной кухни является обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд.

Главное место на русском столе, особенно на народном, занимал хлеб, разновидности русских национальных хлебных изделий: оладьи, шаньги, пышки (жаренные на масле), баранки, бублики (из заварного теста), калачи (основной национальный русский белый печеный хлеб) и др.

Особое развитие получили пироги, т.е. изделия в тестяной оболочке, с самой разнообразной начинкой из рыбы, мяса, домашней птицы и дичи, грибов, творога, овощей, ягод, фруктов, из различного зерна в сочетании с рыбой, мясом и грибами.

Более скромное место занимают изделия из пресного теста. Из него в настоящее время готовят главным образом пельмени, блинчатые пироги, вареники, блинчики, лапшу.

Кроме изделий из муки, для традиционной русской кухни характерен также широкий ассортимент блюд из различных круп: каши, запеканки, крупеники. Во время нестрогих постов русский стол изобиловал всевозможными рыбными блюдами. Ее пекли, фаршировали грибами и кашей, вялили и варили. Икру солили и варили в уксусе.

Среди постных русских десертов есть интересное блюдо — **солодуха** из пророщенного ржаного зерна. Это жидкое блюдо розового цвета с медовым ароматом, богатое витаминами.

Подобным образом готовили **кулагу** — сладкое блюдо из солодовой муки и картофеля. Сладким вкусом кулага обязана глюкозе, образующейся при ферментации крахмала. **Толокно** — густое соленое постное кушанье из обжаренной овсяной муки — ели в любое время года.

Древние русские напитки (сбитень, квас), оригинальны и практически не встречаются в традициях других народов. Вашему вниманию мы предоставим на дегустацию такие блюда как: ***кулебяки с капустой, блины, пряники.***



Слайд 11. Украинская национальная кухня - традиционные блюда

Украинская кухня по праву считается одной из самых интересных и богатых кухонь в мире. Украинскую кухню невозможно спутать с другими, ведь есть у нее свои уникальные традиции. Что касается продуктов, то самыми популярными в украинской кухне можно назвать сало, свинину, свеклу, пшеничную муку и обильное использование яиц в разнообразных блюдах.

Сало – это не только любимый продукт многих украинцев, оно считается символом украинского стола. Его подают на стол как самостоятельное блюдо в

копченом, соленом или жареном виде, или же используют в качестве приправы и жировой основы к другим блюдам. Особое внимание уделяется и сдобе. Широко распространены в украинской кухне и различные каши, например, пшеничная, гречневая или тыквенная. Издавна значительное место в украинской кухне занимают и рыбные продукты: рыбные крученики; карп, фаршированный луком и грибами; карась, запеченный в сметане или судак тушеный с луком – все это настоящие лакомства для украинцев. Вашему вниманию мы предоставим на дегустацию такие украинские блюда как: ***вареники, пончики, сало с чесночком.***



Дети с удовольствием пробуют непривычные для них блюда, такие как чебуреки, самса, ханум, къярабье (крымскотатарская кухня), вареники, пончики, сало с чесночком (украинская национальная кухня), а также привычные блюда русской национальной кухни, но не менее любимые – блины, пироги, ватрушки и пр.

Слайд 12. Таким образом, совместно с родителями, через ознакомление с национальной кухни, приобщая детей к истокам народной культуры, мы сохраняем накопленные поколениями богатейший опыт, традиции, ценности, умения и знания, развиваем личность каждого ребёнка, формируя черты их характера и ментальности.