



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, ячница 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 готовится 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 кашницей 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 кашница 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 готовится из красной свёклы и ржаного солода. Свёклу чистят, режут тонкими ломтиками, сушат, лишь затем её используют для приготовления кваса. Отдельно готовят солод из 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 12-15 минут.
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.