**Конспект занятия НОД**

**Тема: «Казачья стряпка»**

**Цель:**

* Приобщать дошкольников к культуре донского края; расширять представления детей о быте казаков в далеком прошлом.
* Углубить знания о донской казачьей кухне, разнообразии казачьих блюд.
* Формировать гражданскую принадлежность в процессе ознакомления детей с культурой **казачества**.

**Интеграция образовательных областей:** «Познавательное развитие», «Художественно-эстетическое развитие», «Речевое развитие», «Социально - коммуникативное развитие», «Физическое развитие»

**Задачи:**

* Развитие интереса к познанию традиций и обрядов Донского

казачества.

* Воспитание гражданской позиции, бережного отношения к

культуре, сохранения традиций народа.

**Образовательная область «Познавательное развитие»**

* Познакомить с назначением, убранством стряпки.
* Закреплять представление детей о быте и укладе жизни **казачьей семьи**.
* Формировать знания детей о старинной казачьей посуде, утвари, разнообразии казачьих блюд.
* Продолжать воспитывать желание познавать культуру, обычаи и традиции

**Образовательная область «Художественно-эстетическое развитие»**

* Знакомить детей со свойствами посуды из разных материалов.
* Вызвать интерес к народному творчеству; предметах интерьера казачьего куреня (печь, лавки, стол, сундук, полки, стулья).
* Знакомить с применением предметов в казачьем быту.

**Образовательная область «Речевое развитие»**

* Развивать познавательный интерес к истории своего народа; память, внимание, логическое мышление.
* Развивать и обогащать словарный запас **казачьими** словами и выражениями - совершенствовать умение использовать диалектизмы в речи точно по смыслу.
* Расширять запас слов, обозначающих названия предметов, действий, признаков.
* Побуждать интерес к казачьему говору и освоению новых слов; применительно к сфере внутреннего домашнего казачьего обихода, казачьих блюд.

**Образовательная область «Социально-коммуникативное развитие»**

* Побуждать детей следовать казачьим заповедям.
* Продолжать воспитывать желание познавать культуру, обычаи и традиции своего народа.
* Развивать общение и взаимодействие ребёнка с взрослыми и сверстниками.
* Воспитывать чувство гордости за свой народ, патриотические чувства, любовь к родному краю, Родине.
* Воспитывать внимательное отношение и уважение к членам семьи, чувство уважения и почитания к **старшим**.

**Образовательная область «Физическое развитие»**

* Закреплять элементы й игровой модели поведения, воспитание качеств женственности и мужественности в игровой деятельности;
* Воспитывать желание помогать друг другу.
* Способствовать снятию психического напряжения у детей путем переключения на другой вид деятельности; внести эмоциональный заряд.
* Развивать двигательную активность детей.

**Методы и приемы:**

**Наглядный метод:**

Иллюстрации внешнего и внутреннего убранства куреня; иллюстрации костюмов казака и казачки;   предметы казачьего быта (кувшин, скалка, утюг, рубаха, тарелка, плошка, макитра); поднос с муляжами ( виноград, подсолнух, колос пшеницы).

**Словесный метод:**

* Побуждать интерес к казачьему говору и освоению новых слов, завтракать, полудневать, вечерять, стряпуха, стряпка, гостеприимный, хлебосольный.
* Обогащать словарный запас, пополнять новыми понятиями и словами, - щерба *(уха),*круглик *(пирог),*студень *(холодец)*, кулеш *(пшенная каша с начинкой)*, взвар *(компот из сухофруктов). надрек ( арбузный мед)*

**Практический метод:**

* Планирование выполнений заданий; постановка задания; анализ результатов.

**Игровой метод:**

* Организация игровой ситуации: загадывание загадок, показ, объяснение, рассматривание, рассуждение.
* Выполнение педагогом игровых действий; дидактические игры по теме «Еда», беседа - диалог с детьми о вкусной и здоровой пище, о труде женщины-хозяйки по дому, разучивание загадок о печи, кухонной посуде, различных казачьих блюдах.

**Предшествующая работа:**

* Беседы о казачьих обычаях, укладе жизни, ознакомление с казачьими заповедями, экскурсия в казачью горницу.
* Рассматривание картины  художника А.П. Лях, «Казачий завтрак», «Сенокос, обед», «Натюрморт»; И. Березовская «Добрый вечер, щедрый вечер»; Л. Скрипченко, иллюстраций блюд казачьей кухни.
* Обсуждение казачьих пословиц и поговорок, игр, чтение художественной литературы, знакомство с пословицами и поговорками.
* Рассказывание казачьих сказок«Каша из топора», «Казанок».
* Чтение познавательной литературы «Казаки» (Б. А. Алмазова)
* Просмотр презентации: «Кухня донских казаков», «Быт казаков», «Казачья посуда».
* Взаимодействие с родителями: (консультации, буклеты, приготовление блюд казачьей кухни, совместные праздники).

**Материалы и оборудование:**

**Демонстрационный материал.**

* Предметы, находящие в казачьей горнице, (прялка, печь, стол, лавки, плетеные коврики, кухонная утварь), фото картин казачьих блюд.
* Ноутбук, проектор, аудио записи казачьих песен. Компьютерная игра«Сложи картину», показ презентаций.

**Раздаточный материал:**

* Конверты с разрезными картинками казачьих блюд.
* Атрибуты для игры.
* Каравай, взвар их сухофруктов.

**Ход занятия:**

**Воспитатель:** Ребята, скажите, пожалуйста, в каком краю мы живем?

**Дети**: Мы живем в казачьем краю

**Воспитатель:** А почему так говорят?

**Дети:** Потому, что нашу землю населяли казаки и казачки.

**Воспитатель**: Верно! Славный народ - казаки, были смелые, отважные. А рядом с казаками всегда были их верные казачки, - которые прославили свой край красотой, хозяйственностью, умением вкусно готовить.

**Воспитатель:** Как называют комнату, в которой готовят ваши мамы?

 **Дети:** кухня.

**Воспитатель:** Сегодня мы с вами побываем в одной из комнат куреня. Я бы сказала в одной из главных комнат – СТРЯПКЕ.

**Воспитатель:** Здесь казачка стряпала - готовила еду. А готовую еду называли словом «СТРЯПНЯ». Ребята, может быть, кто-то догадается, как называли женщину, которая готовила еду?

- Ответы детей.

**Воспитатель:** Её называли «СТРЯПУХА». Каждая казачка любила и умела вкусно готовить. Для того чтобы вырастить сильного, крепкого казака, его нужно было сытно кормить. Не зря на Дону казаки говорят: «Как ложкой, так и шашкой». Что имели в виду казаки? *(и за столом, и в сражении горазд)*

Стряпка - это одна из главных комнат куреня, это самая теплая комната. Здесь находится *«Царица»* дома.

*( Воспитатель обращает внимание детей на печь)*

Вот послушайте загадку:

Летом спит, зимой горит,

Пасть открывает, дрова глотает,

Весь дом согревает.

Как вы думаете, что это?

**Дети:** Это печка!

**Воспитатель:** Печь была символом домашнего очага, она давала тепло, уют, еду. И должна была быть, как говорили в народе «велика да ровна, жарка да не жадна, чтоб дым не выкидывала, да черти в трубе не выли, и к тому же чтоб красива была, бела как невеста».

**Воспитатель:** Что же делали в печи, не подскажете мне?

**Дети:** Варили, парили, жарили, пекли, грели, томили.

**Воспитатель:** Приготовленные в русской печке кушанья отличаются особым вкусом и ароматом. Стряпуха чтобы поставить чугунок в печь, или достать пирог использовала  ухват**.** Ухват **-** это палка с надетой на нее металлической рогаткой.

**Воспитатель:** Традиция хорошо поесть самим и достойно накормить гостей испокон веков живет на Дону. Стол ломился от еды, когда казаков встречали после походов или ждали желанных гостей, мясо, птица, рыба, раки, моченые яблоки, соленья, пироги выставляли перед гостями. Казаки жили по законам дедов и прадедов. Обычно за день казачья семья садилась за стол три раза: завтракать, обедать и ужинать. Старые казаки предпочитают говорить: завтракать, полудневать, вечерять, а то и просто «исть».

Перед тем как сесть за стол, каждый член семьи мыл руки, вытирал их общим для семьи холщовым полотенцем и стоя крестился на икону в переднем углу, произнося при этом в полголоса молитву.

 «Старший» в семье, упирая хлебину в грудь, резал ее над столом на ломти. Ломти складывались на общее деревянное или глиняное блюдо, упавшие на стол хлебные крошки резчик тщательно ссыпал на ладонь и отправлял в рот. Щи, лапшу кашу ели из общей чашки деревянными ложками. Мясо, вареники, блины, огурцы, помидоры ели, беря руками из общей посуды, жареное мясо подавали на стол в жаровне или на сковороде.

Всегда на столе у казака присутствовал хлеб. «Хлеб - всему голова», - так считали казаки. Да и как без хлеба? Ни в походе, ни дома без него не проживешь!
**Воспитатель:** Когда **казак**возвращался с похода, то все родные готовились к встрече с ним.

А что же его ожидало?

«Отгадывайте, не зевайте

Дружно хором отвечайте»

1.Есть такие слова:

«Он всему голова!

Хрустящей корочкой одет

Мягкий, белый, черный… *(ХЛЕБ)*

2. Оно течет, но не вода

Оно, как снег бело всегда

На вкус узнать его легко

Ведь это в стакане… *(МОЛОКО)*

3. Кругла, рассыпчата, бела

На стол она с полей пришла

Ты посоли ее немножко

Ведь правда вкусная *(КАРТОШКА)*

4. Он хрустящий, ароматный

И на вид весьма приятный

Всякое украсит блюдо-

А соленый просто чудо

Кто же этот молодец

Ну, конечно *(ОГУРЕЦ)*

5. Что совместно с черным хлебом

Чтобы мама не ворчала

Что едим мы дома? *(САЛО)*

**Воспитатель:** Посмотрите, какая картина у нас получилась, может быть кому из вас она знакома? *(Воспитатель показывает фотографию картины)*

Дети: эта картина *«****Казачий завтрак****»*.

**Воспитатель:** Написал ее **художник потомственный казак Андрей Петрович Лях.**

А как одним словом назвать, что изображено на картине?

**Дети:** Еда

**Воспитатель:** Правильно. **Казачья** еда была очень полезной. **Казаки** любили хорошо и вкусно поесть, да и гостей любили приглашать к столу «гостеприимство для них - закон».

**Воспитатель:** А сейчас пришла пора поиграть нам детвора «Игра забытые слова»

Я вам буду говорить слово, казачьих блюд, а вы его назовете понятным языком. Итак, начинаем:

щерба *(уха)*, круглик *(пирог)*,студень *(холодец)*,шанежки *(булочка с начинкой сверху,)*взвар *(компот из сухофруктов.)*

**Воспитатель:** Дети, кто из вас знает казачьи пословицы о еде? *(Ответы детей).*

 «Кто любит лежать на печи, не кушает пшеничные калачи»

«Хочешь каймака, не отлёживай бока»

«Что летом припасешь, с тем зиму проживешь»

«Как ложкой, так и шашкой»

«Казак из пригоршни напьётся, на ладони пообедает» *(неприхотлив)*

«Хлебушко - пирогу дедушка» *(старший, главный среди всего мучного)*

 «Хлеб да вода,- казацкая еда»

**Воспитатель:** «Пироги на кустах терна не растут»

 На Дону Казачки из теста пекли пирог с начинкой из мяса, назывался он круглик. Пекли не только круглики, но и пирожки с мясом, с рыбой, с грибами, с тыквой, с ягодами, фруктами, картошкой и луком, с творогом, с яйцами и луком, с яблоками, вишнями, грушами... *(Воспитатель показывает фотографию картины).*  Казачки не ограничивались стряпней пирогов и пирожков, были и блины или, как их тогда называли, блинцы. С чем их только не ели! С молоком, с каймаком, со сметаной, с растительным маслом, с творогом, с медом, с мясом. Пользовались популярностью на Дону и вареники. Обычно их готовили с творогом, с картошкой, с ягодами. Любили казаки полить варенечки сметаной или сдобрить луком жареным на растительном масле, а сладкие и медком помазать.

**Воспитатель:** На Дону всегда водилось много рыбы: белуга, осетр, севрюга, карп, судак, щука, сом... Поэтому любая казачка могла приготовить самые разные рыбные блюда: рыбу жареную на масле, фаршированную кашей, рыбные котлеты... Особенно вкусной была уха, сваренная в котле, на костре. Сначала в кипящую воду бросали картофель, когда он был готов, клали рыбу. Затем добавляли томат, лук. *(Воспитатель показывает фотографию картины)* На Дону популярным блюдом был кулеш - простой высокопитательный суп. Пшено, картофель бросали в кипяток и варили до готовности, заправляли поджаренным луком, салом, зеленью и чесноком. Кулиш, пожалуй, одно из немногих блюд, которое готовят в сложных полевых или походных условиях до сих пор.

**Воспитатель**: Ребята, давайте представим себе, что мы собрались в поход.

Физминутка:

Кто шагает дружно в ряд,

Посмотри, посмотри.

Это наш лихой отряд,

Казаки, казаки*. (Ходьба.)*

Кто за казаком идет,

В поводу, в поводу.

То коня казак ведет

Под узду, под узду. *(На носочках.)*

Скачет резво конь лихой

С седоком, с седоком,

Охраняя наш покой

С казаком, с казаком*. (Скачут.)*

Будем мы с моим конем на границе стоять,

Нашу землю от врагов, охранять, охранять.

Молодцы, ребята! Присаживайтесь.

**Воспитатель:** На зиму заготавливали моченые яблоки и терен, сушили вишню, яблоки, груши. Из сушеных фруктов готовили взвар, варили начинку для пирогов.
Были у казаков и бахчи, на которых выращивали арбузы. Из спелых арбузов варили нардек – мед.

"Зимой же спали, песни пели,
Деды, хваля минувший век,
Хлебали взвар и с хлебом ели
Арбузный мёд, густой нардек». *(Воспитатель показывает фотографию картины)*

**Воспитатель:** Почти в каждой казачьей усадьбе водилась живность: коровы, свиньи, козы, овцы, птица. А поэтому всегда на столе у казака стояли мясные блюда. На мясном бульоне делали суп, борщ, лапшу. На второе подавали мясо: вареное, жареное, тушеное, приготовленное с овощами, в том числе и с картофелем. Из мясных блюд популярным были голубцы. Готовили фарш из мяса, солили, перчили, заворачивали в капустные листья. Самые умелые стряпухи - казачки делали мясные рулеты, колбаски, начиняли свиные желудки, готовили птицу с кашей внутри, и уж в каждой семьей было соленое сало и топленый жир. *(Воспитатель показывает фотографию картины)*
**Воспитатель:** Ни одна казачья семья не обходилась без каши. Каши были самые различные: кукурузные, тыквенные, пшеничные, пшенные. *(Воспитатель показывает фотографию картины)* Делали кашу и с салом. Особенно были распространены молочные каши.

**Воспитатель:** А сейчас, ребята, вы приготовите каждый свое блюдо. У каждого из вас в конвертах лежат картинки. Чтобы узнать какое блюдо вы будите готовить, вы должны в правильной последовательности выложить картинки разрезанные на несколько частей. *(Практическая деятельность детей)*.

**Воспитатель:** Какое блюдо получились у вас? (дети рассказывают) круглик, жареный гусь, запеченная тыква, борщ, донские раки, жареная рыба.

**Воспитатель:** Ребята, казачки трудолюбивые, веселые. Иногда они могли погуторить у плетня. Давайте послушаем разговор двух казачек.

1. «Здорово дневала, соседушка*».*

2. «Заходи на часок, погуторим*».*

1. «Слыхали, как вы вчерась песню заиграли, аж дух захватило, до чего понравилось».

2. «Да курень мыла, и внутри, и с улицы, да пол камнем - деруном чистила. Устала вот, и отдохнули после вечере с песней»*.*

1. «Да у тебя и печь в порядке, и пол блестит».

Побегу соседушка, стряпаться пора: котлет рыбьих надо сделать, уху сварить, да пироги с яйцами да с капустой, да взвар сварить».

2. «А я, соседушка уже отстряпалась, борщ сварила, дичь зажарила, пироги с картофелем, лапшевник».

1. «Ай, соседушка, настоящая додельница».

**Воспитатель:** Как видите ребята, казачки успевали все: и убрать в доме, и приготовить, и пообщаться, а самое главное - содержать в чистоте свою посуду.

**Рефлексия**

**Воспитатель:** Ребята, где мы сегодня побывали?
Что нового узнали?
Чему научились?

Все дела переделали к этому времени и тесто подошло.

*Загадка.*

Он бывает с толокном, с рисом, мясом и пшеном.
С вишней сладкою бывает, в печь сперва его сажают.
А как выйдет он оттуда, то кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови казачат, по кусочку все съедят! *(Круглик)*

Будем чай пить, разговоры вести, старину вспоминать, да род казачий прославлять.

*(Дети садятся за стол, пить чай с кругликом, да с пирожками)*

**Воспитатель:** Как бы не менялись времена, сегодня, как и много лет назад неизменным остаются донское гостеприимство и добротный стол.

Мы сегодня все сказали

Вам сегодня показали

Что казачьей нашей славы

Мы наследники по праву

Что традиции блюдем

Свято память бережем

Что в сердцах хранить мы рады

Все казачьи обряды!

**Литература**

1. [Лагутина](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.books.ru%2Fauthor%2Flagutina-40633%2F) Л.А., [Лагутина](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.books.ru%2Fauthor%2Flagutina-135191%2F) С. Донская и казачья кухня .[Феникс](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.books.ru%2Fmaker%2Ffeniks-68%2F), 2001, 320 с.

2. Яловой В., Никулинский Ю. Старинная казачья кухня. "Периодика Дона",

Ростов-на-Дону, 2003.

3. Р.М Чумичева, О.Л. Ведмедь, Н.А. Платохина «Методическое обеспечение к региональной программе «Родники Дона», Ростов – на Дону, 2005 год

4. Л.В. Компанцева, Н.И.Черноиванова, Л.В. Гаврильченко, С.П. Кропотова «Дошкольникам о М.А. Шолохове и о Донском крае». Ростов – на – Дону, «Терра», 2005 год.

5. Астапенко Г.Д. Быт, обычаи, обряды и праздники донских казаков. XVII- XX вв. – Ростов н\Д.: «Издательство БАРО-ПРЕСС», 2006.

6. Елжова Н.В. «Ознакомление детей дошкольного возраста с историей Донского края» (авторская региональная программа), Волгодонск , 2000 год.

7. Ресурсы интернет-сайтов.