

Открытая ООД на тему:

«Откуда кукурузный хинкал пришел к нам на стол?»

Цель ООД: познакомить детей с традициями, обычаями и бытом своего народа и родного села. Способствовать сохранению и передаче духовных и этнокультурных ценностей к последующим поколениям.

Задачи:

Образовательные: развивать речь детей, умение передавать свои мысли, эмоции, учить проявлять замысел.

Развивающие: расширить кругозор детей и познавательный интерес, стимулировать желание узнавать о жизни народов родного края и своего народа. Повысить познавательный интерес к быту, традициям и обычаям своего народа.

Воспитательные: воспитывать у детей чувства причастности к культуре своего народа, воспитывать уважение и толерантное отношение к культуре и традициям народов. Воспитывать любовь к родному краю. Воспитывать умение радоваться результатам своего труда и творчества.

Ход ООД

Воспитатель: Ребята, посмотрите сколько гостей к нам пришло. Давайте с ними поздороваемся.

Воспитатель: Скажите, как называется наша большая родина?

Дети: Россия

Воспитатель: А кто скажет как называется республика?

Дети: Дагестан.

Воспитатель: А кто знает как называется наш Район? А село?

Воспитатель: Ребята, утром когда я пришла в садик у дверей нашей группы я нашла письмо. Давайте посмотрим от кого же оно.

Письмо: *«Здравствуйте, ребята группы Капелька! Пишут вам дети с махачкалинского садика «Солнышко». Мы слышали что в вашем селе Ансалта делают кукурузную муку. Мы хотим приехать к вам в гости, и попробовать вкусный кукурузный хинкал.*

Воспитатель: Мы же всегда рады гостям ? А у нас нет кукурузной муки, чтобы угостить детей хинкалами?

- Откуда же получается кукурузная мука? (на мельнице. Правильно . а из чего же делают муку)

Сегодня я вам расскажу и покажу, как маленькое зернышко превращается в кукурузный хинкал.

Воспитатель: Хотите узнать?

- Тогда слушайте внимательно есть некоторые обычаи и традиции связанные с земледелием нашем селе. В нашем селе Ансалта, есть и была достаточно плодородная земля для посева зерновых культур, и сеют в большей части кукурузу, фасоль и картофель. И это обеспечивает семью хлебом.

Начиная с Навруз – Байрам – с первой борозды до осени идет труд хлеборобов: посадка семян кукурузы, прополка два раза, полив кукурузных полей три четыре раза и сбор урожая.

Воспитатель: Давайте мы тоже поседем кукурузу. Посмотрите, сейчас сделаем вот такие ровные грядки потом седем туда зерна кукурузы, желательно чтобы было одинаковое расстояние между ними. После того как мы засеяли зерна мы сверху закрываем это все землей, чтобы зерна полностью были закрыты.

Воспитатель: Вот мы и посеяли кукурузу. Чтобы кукуруза была много обязательно нужно поливать 3 – 4 раза и прополка два раза.

Уже осенью когда все высыхает сначала косят, отделяют початки от стебля и возят во двор.

А как вы думаете, что же делают после того как кукурузу привезли во двор.

После, все соседи собираются на посиделки (гай)и очищают кукурузу от початок, после очищенную кукурузу лущат руками т.е отделяют зерна (Чири).

Воспитатель: Ребята я вам тоже предлагаю собраться на гай и почистить кукурузу от початок. В старину чтобы работать было весело пели песни. Давайте мы тоже споем.

(Дети вместе с воспитателем садятся на пол и начинают чистить кукурузу)

Воспитатель: Вот и закончили мы чистить кукурузу и отделять зерна.

Давайте теперь отдохнем и устроим маленький концерт.

Танец.

Воспитатель: Отборную кукурузу на ослах везут на мельницу. раньше не было машин и дороги были узкие по этому все везли на осликах. Давайте мы тоже поставим мешки кукурузы на ослика, и все вместе пойдем на мельницу.

(Пришли на мельницу)

Воспитатель: Для начала нам нужно зерна кукурузы жарит на специальной печи – корогъ цлалуялда. *(вместе с детьми жарят кукурузу).*

Воспитатель: От качества обжарки зависит вкус муки. И нужно следить чтобы кукуруза не пережарилось. И чем больше рук задействовано в деле тем лучше строится работа. Ведь это не легкий труд .

Воспитатель: После того как зерна обжарились мы идем на мельницу чтобы молоть. Водяную мельницу, как у нас сейчас, придумали чуть позже. В старину мельницы были ручные. Вот такие. Давайте теперь мы тоже попробуем сделать муку.

Воспитатель: Ребята, смотрите какая мука у нас получилось. Теперь мешки с мукой поставим на ослика и пойдем домой, чтобы сделать оочень вкусный кукурузный хинкал. Ребята мы должны хорошо постараться , чтоб хинкал получился вкусным. Вы же не забыли что к нам приедут дети из города.

Дети: Ответ детей

Воспитатель: Давайте приготовим вкусный кукурузный хинкал и порадуем наших гостей. Дети садятся за столы и лепят хинкалы. *(Кукурузное тесто за ранее готовить, но объяснить как заместить тесто)*

Воспитатель: Вот я уже замесила тесто. Чтобы замесить тесто нам нужно кукурузная мука, теплая вода или бульон. С начало внимательно смотрите на меня. Возьмем в руки кусочек теста, вот такой величины, и закатаем его в маленькую колбаску, посмотрите как получается у меня. А затем, ребята

зажав между открытыми ладонями мы получим продолговатую лепешку. (сначала я покажу). Посмотрите какой хинкал у меня получился. Давайте теперь вместе попробуем, я уверена у вас тоже получится. Возьмите в руки кусочек теста, и давайте попробуем.

Воспитатель: Какой красивый кукурузный хинкал вы слепили. Уверенно, что он не только красивый но и еще очень вкусный хинкал. Теперь надо сварить хинкал и только потом подавать гостям.

Воспитатель: Ребята подойдите к этому столу. Посмотрите какие разнообразные виды хинкалов можно приготовить.

Подведение итога.

Ребята вам понравилось занятие? Что вам больше всего понравилось?

Теперь мы готовы встречать гостей.