

Знакомство детей старшего дошкольного возраста с кухней (пищей) башкирского народа

Задачи:

1. Познакомить детей с особенностями башкирской кухни и традиционными блюдами башкирского народа.
2. Развивать разговорную речь, активизировать словарный запас, ввести в речь слова: (названия блюд) – чак-чак, кыстыбый, вак – бэлиш, биш бармак, суп – лапша (тукмас), затируха, казылык и слова традиционных напитков: кумыс, айран.
3. Воспитывать интерес и уважение к башкирской национальной кухне и пище.

Воспитатель: Ребята скажите, пожалуйста, какие ваши любимые блюда?

Арсений: Пельмени.

Женя: Пицца.

Алеся: Картошка с мясом.

Маша: Картофельное пюре с сосисками.

Тимур: Греча с котлетой.

Воспитатель: Да, ребята у каждого человека есть любимые блюда. Сегодня я вам расскажу о пище башкирского народа. А древние башкиры в основном питались мясными и молочными продуктами. Раньше не было много магазинов, не было транспортов, а башкирский народ был кочевой народ. Поэтому всё готовили сами.

Летом и весной питались свежим мясом. Значит мясо варили на казане, варили супы с мясом. А зимой мясо замораживали, летом коптили и вялили. Особым лакомством из мясных блюд считалось «казылык». Казылык – это вяленая колбаса из конского жира и мяса.

Большое место в башкирской кухне занимают жидкие блюда: Например вот такие блюда: суп- лапша(тукмас), затируха (ыумас ашы), суп с клёцками.

Воспитатель: Ребята, вы знаете, что можно сделать из коровьего молока?

Максим: творог.

Савелий: сметану.

Егор: кефир.

Костя: сыр.

Воспитатель: Всё правильно. Очень много продуктов можно сделать из молока. Ребята, у башкирского народа много было животных: Они держали и коров, и лошадей, и овец, и коз, и разных домашних птиц.

А из коровьего молока, древние башкиры делали: сметану, масло, различные виды творога, сыр, простоквашу, айран, корот и т.д. Все эти продукты они делали вручную.

Большую роль в жизни башкир играл целебный напиток который называется: Кумыс. «Кумыс – получается из кобыльего молока путём брожения. Он представляет собой жидкость с кисловатым вкусом и приятным ароматом.

Традиционным праздничным блюдом башкир являлось мясное кушанье с бульоном – бишбармак. Бишбармак – одно из древнейших и прославленных башкирских кушаний. Название произошло от того, что это кушанье башкиры ели руками. Готовилось оно всегда из свежей конины или баранины. Хлеб пекли из пресного теста, обычно в виде лепёшек в золе.

Воспитатель: Ребята, ещё я вам хочу рассказать немного о башкирском мёде.

Башкирский мёд издавна славится своими вкусовыми качествами и является для башкир предметом гордости. Без настоящего башкирского мёда не обходится ни одно чаепитие.

А из ягод: смородины, клубники, земляники, вишни делали пастилу, а часть ягод сушили и консервировали.

Весной башкиры пили берёзовый сок. А из трав в пищу употребляли дикий лук, чеснок. Листья клубники, вишни и душицу использовали вместо чая.

Из овощей ели: капусту, репу, лук, морковь, огурцы. Они овощи ели отдельно. Салаты и винегреты в их кухне не было, но салаты и винегреты появились позже.

По сей день остаются гордостью башкирской кухни и украшением праздничного стола вот эти блюда: Бишбармак, вак бэлеш, зур бэлеш, чак-чак, кыстыбый, тукмас ашы (суп с домашней лапшой), казылык (домашняя колбаса), и блины.

Воспитатель: Ребята, теперь вспомним , какие башкирские блюда вы запомнили? Давайте перечислите мне.

Дети: (перечесляют). Кыстыбый, бишбармак, суп с домашней лапшой – (тукмас), казылык., зур бэлиш, чак – чак.

Воспитатель: А теперь перечислим напитки башкирские народные.

Дети: (перечесляют): айран, кумыс.

Ребята, а теперь я вас хочу угостить вкусным башкирским блюдом, который называется – «Чак – Чак». Это блюдо сладкое, вкусное, десертное. В основном заказывали чак – чак к свадьбе. Праздничный чак- чак украшали цветным драже. Это блюдо по сей день у башкирского народа остается традиционным и украшением любого праздничного стола.

