

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
основная общеобразовательная школа № 12 (СП «ДС»)  
г Кизел, Пермский край.

**Конспект интерактивной игры  
для детей старшего дошкольного возраста  
«Кухня народов Пермского края»**

Подготовила: воспитатель  
Кобышева О.А.

2023г.

## **Кухня народов Пермского края**

**Цель:** Познакомить с национальной кухней народов Пермского края.

### **Задачи:**

- дать представление о традиционных национальных блюдах;
- формировать у детей широкую, целостную картину мира, расширять кругозор;
- развивать логическое мышление, внимание, память;
- воспитывать у детей уважение к традициям разных народов.

### **Ход игры**

**2 слайд:** В Пермском крае проживают люди разных национальностей: Русские, Удмурты, Татары, Башкиры, Коми-пермяки.

**3 слайд:** Ребята, сегодня вы познакомитесь с традиционной кухней разных народов Пермского края.

**4 слайд:** Одно из наиболее известных блюд русской национальной кухни — щи. Издавна считается, что хорошая хозяйка непременно должна уметь варить щи, ароматные, сытные, полезные для здоровья.

**5 слайд:** Игра «Сварим ЩИ». Нажми только на овощи, которые нужны для приготовления щей.

**6 слайд:** Ещё одно из традиционных национальных блюд русского народа была каша. Ни одного важного дела или события не проходило в старину без каши. Каша считалась символом богатства и благополучия в семье. Так же считалось, что поев кашу можно было браться за большое дело, требующее много силы, ума и ловкости.

**7, 8 слайд:** Игра «Варим кашу». Посмотри на картинку слева, выбери крупу, из которой сварена эта каша.

**9 слайд:** Когда речь заходит об удмуртской национальной кухне, прежде всего, подразумеваются пельмени. Да, именно пельмени, которые во всем мире считаются исконно русской едой, попали в Россию из Пермского края

от предков нынешних удмуртов и коми. Об этом говорит название блюда. Пельмень удмурты называют «пельнянь»: пель - ухо, нянь - хлеб, то есть хлебное ухо. Действительно, он и похож на ухо.

**10 слайд:** Игра «Выбери все пельмени». Рассмотрите картинки внизу выберите только те, на которых изображены пельмени.

**11 слайд:** Несомненно, удмуртская кухня славится не только пельменями. Любимейшим блюдом жителей являются перепечи. Это праздничное угощение, которое готовится в торжественных случаях. Из теста вырезаются кружочки, из которых лепят корзиночки, приподняв и защипнув края. В середину кладется начинка: грибы, мясо, капуста, картофель, редька, каша, лесные травы, перемешанные с омлетом и луком. Перепечи выпекают на небольшом огне и едят только горячими.

**12 слайд:** Игра «Что забыли нарисовать в пустой клетке?» Заполни пустые клетки, нажав на выпечку.

**13 слайд:** Давайте мы познакомимся с татарской национальной кухней. К наиболее распространенным первым блюдам Татарстана, полюбившимся не только жителям страны, но и гостям, относится шурпа – сытнейший суп с непревзойденным ароматом мяса и овощей. Его особенность – лаконичный набор продуктов и их крупная нарезка. Как правило, блюдо варят из крепкого мясного бульона, крупного куска мяса на ребре, крупно нарезанного картофеля, моркови и лука. При подаче, суп обильно заправляют зеленью.

**14 слайд:** Игра «Варим шурпу» Нажми на те продукты, которые нужны для приготовления шурпы.

**15 слайд:** Татарская кухня очень богата изделиями из сдобного и сладкого теста, которые подавались к чаю. Чак-чак, характерен лишь для татарской национальной кухни. Чайный стол - душа семьи,- говорят татары. Пьют чай крепким, горячим, нередко разбавляя молоком, сливками. Без чая, по существу не обходится ни один прием пищи. Чай с печеными изделиями порой заменяет завтрак, обед или ужин.

**16 слайд:** Игра «Найди 10 отличий». Нажимай на верхнюю картинку.

**17 слайд:** Сегодня мы с вами познакомились с кулинарными традициями, национальными блюдами разных народов Пермского края. Их кухни богаты своими национальными блюдами, всегда славилась оригинальностью приготовления, вкусовыми качествами и оформлением.

**18 слайд:** Спасибо за внимание.