**Тема «Приготовление буузы к народному празднику Сагаалган»**

(познание, кулинария).

Средняя группа.

Программное содержание:

Продолжать знакомить детей с традициями бурятского народа, с праздником

Белого месяца – Сагаалган. Учить детей готовить буузы (позы), используя

схемы последовательности работы. Развивать воображение, фантазию,

смекалку. Воспитывать интерес к традициям, уважение к бурятскому

фольклору, поощрять умение детей выполнять работу аккуратно,

качественно.

Обогащение словаря: Сагаалган, блюда из молочных и мясных продуктов.

Предварительная работа:

Беседа о празднике Белого месяца;

Рассматривание фотоальбомов с изображением молочных и мясных блюд

бурятской кухни;

Игра на классификацию «Посуда». Знакомство с позницей;

Аппликация Малагай и Гутэл

Украшение бурятского национального костюма узорами;

Разучивание бурятского танца «Ёхор»;

Беседа по ОБЖ (кухонные принадлежности);

Приготовление теста для буузы;

Подготовить схемы последовательности использования продуктов при

приготовлении буузы.

Материал:

Бурятские национальные костюмы;

Схемы приготовления теста, буузы;

Фартуки и колпачки на каждого ребенка;

Скалки, ножи, дощечки, условные мерки на каждого ребенка;

Заранее приготовленные продукты;

Дети, мы уже говорили с вами о том, что Белый месяц имеет особый смысл и

все понимают, что говорят о доброй нашей земле, о вкусной белой пище, о

чистой совести, о радушии, о счастье. Сагаалган длится целый месяц,

поэтому хозяева заранее готовятся к празднику, чтобы достойно встретить

гостей. Для этого готовят для гостей подарки и угощения.

Из угощений, в первую очередь предлагается зеленый чай с молоком. Затем

гостей угощают молочными продуктами. Назовите молочные продукты

бурятской кухни? (Хурууд (домашний сыр), айрхан (сухой творог), урмэн

(молочные пенки), сэгээ (кумыс), тарак (ряженка)).

После молочных продуктов выставляют мясные продукты (нэртэй мяхан).

Дети, а вы знаете, как называются мясные продукты бурятской кухни?

(Бухэлёэр (вареное мясо), буузы (позы)).

Воспитатель: Дети, сегодня мы с вами будем учиться готовить бузы. Кто

знает, из чего готовят буузы? (Из мясного фарша и теста). Фарш мы

приготовили заранее. Давайте посмотрим на схему и вспомним, что мы для

этого использовали? (работа со схемой).

Тесто для бузы мы с вами тоже приготовили заранее. Давайте посмотрим на

схему и вспомним, что мы для этого использовали? (работа со схемой).

Воспитатель: Дети, обратите внимание на схему приготовления буузы

(работа со схемой). Дети, обратите внимание на то, что вам придется

использовать нож. Кто мне скажет, как нужно правильно пользоваться

ножом?

Дети, сейчас вместе со мной вы будете на столе раскатывать тесто в жгут,

нарезать с помощью мерки брусочки теста ножом, а затем скалкой

раскатывать тесто в круги, которые должны быть не слишком толстыми и не

слишком тонкими. Почему? (Тонкие порвутся, а толстые долго будут

вариться).

Дети, при приготовлении буузы есть одна особенность: края кругов из теста

прищипывают и в середине буузы оставляют отверстие. Для чего? (ответы

детей)

Приятного аппетита!