

«Неделя культуры Оренбуржья» в МБДОУ №69

Оренбуржье - край казачий, для России как форпост!
Место мужество, удачи, для Державы важный мост.
Континентов двух граница, стратегический рубеж,
Оренбуржье - лебедь - птица, край свершений и надежд.
Главное богатство - люди, это золотой запас,
Здесь, как солнце, всегда судьбы и сияют как алмаз...
В. Пономарев



Большое внимание при воспитании нравственных качеств у ребенка в нашем детском саду педагоги уделяют *толерантности*. Воспитанники нашего детского сада являются представителями различных национальностей, каждая из которых самобытна, имеет свою культуру, традиции и обычаи. Чтобы научить детей понимать культуру других народов, в нашем детском саду проходит традиционное тематическое мероприятие – «Неделя культуры Оренбуржья»



Цель: развитие уважительного и доброжелательного отношения к окружающим; воспитание любви к Родине.

Задачи (младший дошкольный возраст):

Формировать интерес к малой родине и первичные представления о ней;

Воспитывать любовь к родному краю

Формировать доброжелательное отношение друг к другу;

Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми

Знакомить с традициями детского сада.

Задачи (старший дошкольный возраст):

Воспитывать любовь к Родине.

Расширять представления о родном крае.

Воспитывать патриотические и интернациональные чувства.

Воспитывать уважение к людям разных национальностей и их обычаям.

Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми.

Воспитывать уважительное отношение к окружающим.

Методы и формы работы

Работа с детьми представила реализацию программных задач через познавательную, продуктивную, музыкальную, театрализованную, игровую деятельность, используя разнообразные формы:

- **Занятия** – совместная деятельность педагога и детей по формированию у них основ *толерантности* и воспитания таких качеств *личности как доброта, милосердие, сострадание, доброжелательность межличностного общения, искусство жить в мире непохожих людей, воспитание нравственных чувств.*
- **беседы**– углубляют, уточняют и систематизируют представления ребенка, при условии соответствия их содержания интересам малыша.
- **игра**– как наиболее естественная форма жизнедеятельности ребенка, основной целью которой является освоение и практическое применение детьми способов толерантного взаимодействия; в процессе которой формируется активное взаимодействие ребенка с окружающим миром, с миром сверстников (в том числе разных национальностей, развиваются его интеллектуальные, эмоционально-волевые, нравственные качества, формируется его личность в целом.
 - **использование художественного слова** – стихотворений, считалок, пословиц и поговорок, рассказов и сказок народов мира;
 - **использование наглядных пособий** – сюжетных картин, фотографий, иллюстраций
 - **слушание** музыки, детских песен, национальной музыки разных народов.
 - **знакомство детей с традициями народов Оренбуржья**
 - **проведение праздника «Фестиваль дружбы народов»** с целью знакомства детей с культурой и традициями своего народа и народов Оренбуржья

Неделя культуры завершилась праздником «Фестиваль дружбы народов»

Дети познакомились с традициями и обычаями народов, населяющих Оренбургскую область, а также приняли активное участие в:

- *постановке национальных танцев (русский, татарский, украинский;*
- *Знакомстве народных игр («Озорной платочек», «Буш кун («Займи место»), «Тимербай», «Плетись, плетень», «Самовар», «4 стихии»*
- *Изготовлении национальных орнаментов (бакирский, татарский, мордовский, украинский, узбекский, казахский)*



В рамках проведения недели культуры Оренбуржья
была организована кулинарная выставка
«Национальное блюдо».

Настоящие кулинарные шедевры украсили
праздничное мероприятие!

Благодарим участников за активность и творческий
ПОДХОД!



Добродомова Софья

"Эчпочмак" (татарская кухня)

Рецепт:

дрожжевое тесто-800-1000гр;
мясной фарш (говядина, курица, утка) -500 гр;
картофель-5 шт;
лук-2 средн. головки
соль, перец черный;
сливочное масло

Картошку режем на небольшие брусочки, лук мелко шинкуем и смешиваем с фаршем.
Все приправляем солью и перцем. Наша начинка готова.
Тесто разделяем на небольшие кусочки, раскатываем в круг. В центр кружка выкладываем начинку, формируем треугольник. Треугольники выложить на противень, каждый положить маленький кусочек сливочного масла.
Выпекать в разогретой духовке при температуре 180-200°C 30-40 минут.
Итак, настоящий татарский эчпочмак готов!
Приятного аппетита!





Семья Исентаевых

Национальное Блюдо «КТРЛАК»
(от слова ХРУСТЕТЬ)

Есть блюдо, вызывающее определенный интерес у определенных людей. Человек может не любить печенье и выпечку, а от КТРЛАК его не оттащит.

Описание приготовления: КТРЛАК чем-то похож на панчики. Только он хрустящий и готовится бездрожжевым способом, поэтому, что тесто, из которого он делается, замешивается не на дрожжах, КТРЛАК получается очень пышным и воздушным. Он замечательно подойдет в качестве лакомства к чаю, кофе, молоку. По вкусу обойдет любое печенье!

- 2 стакана йогурта — 3 Штуки Молоко — 3 Ст. ложки Сахарная пудра —
- 1 стакан муки — 1 чайная ложка Масло

Мах Туб

- 1 рис 2 стакана (20-)
- 2 лук 2шт
- 3 мясо по вкусу
- 4 соль
- 5 специи
- 6 сметана - украшение - по вкусу





блины ЭТОТ РЕЦЕПТ БАИНОВ

- ингредиенты :
молоко — 500 мл;
яйца — 2 шт.;
мука — 200 г;
растительное масло — 2 ст. ложки;
сахар — 1 ст. ложка;
соль — 1 щепотка;
кисляток — 3 ст. ложки.

... сахар и соль забить. Муку просеять и добавить к взбитым яйцам. Размешать до консистенции густой однородной сметаны. Добавить растительное масло и кисляток. Размешать. Нагреть чугунную сковороду, смазать маслом и жарить блины с двух сторон до готовности. Можно подавать со сметаной, медом, вареньем, шоколадным кремом.

Семья Букреевых



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ПРИБЛИЖИТЕЛЬНО И ОДЕЖДОРАЗНОЕ 66»

Группа № 3
Название: Буррек
Автор
поделки: Анна Камчатова

Семья Барановых
"Чебуреки"



Семья Белоцерковец
Блюдо «Баурсаки»
традиционное блюдо



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ПРИБЛИЖИТЕЛЬНО И ОДОБРИТЕЛЬНО»

Группа № 3

Название: *Так - так*

Автор

подделки: *Силья Махаришвили*

СЕМЬЯ
"ВЫНОСИТЕЛЬСКОЕ"
"ЯВНОЕ" ПЛОДОВЫЙ
ПЕЧЕНЬ

МАТЕМАТИКА
ДЕТСКИЙ САД

и водор
из свинины
панет
сильоне
мис





МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ИГРОВАЯ КОМПАНИЯ И СОДРУЖЕСТВО»
Группа № 1
Название: *Бурочки и сырники*
Автор подел: *Бурочки*

Мама Кочнова

Пицца:

тесто, лук, сосиски,
грибы, оливки, перец,
сыр, сыр.



Богдановы

Слоёные язычки.

Ингредиенты:

- 1) слоёное замороженное тесто
- 2) сахар - песок
- 3) мука

Приготовление:

- 1) Слоёное замороженное тесто разморозить при комнатной температуре.
Слоёк раскатать в овал, посыпать мукой.
Обильно посыпать сверху сахаром.
Сложить язычок пальцами и выложить на противень, посыпать сахаром и мукой.
Выпекать 15 минут в духовке при 180 градусах.
Посыпать сахаром и мукой сразу же после выпечки к столу.

Приятного аппетита





Competition for the best traditional food product
Name of the product: *Pastry*
Name of the producer: *Ms. Khatun*



Competition for the best traditional food product
Name of the product: *Pastry*
Name of the producer: *Ms. Khatun*



Competition for the best traditional food product
Name of the product: *Pastry*
Name of the producer: *Ms. Khatun*



Competition for the best traditional food product
Name of the product: *Pastry*
Name of the producer: *Ms. Khatun*



Competition for the best traditional food product
Name of the product: *Pastry*
Name of the producer: *Ms. Khatun*



Competition for the best traditional food product
Name of the product: *Pastry*
Name of the producer: *Ms. Khatun*



Competition for the best traditional food product
Name of the product: *Pastry*
Name of the producer: *Ms. Khatun*

Competition for the best traditional food product
Name of the product: Pastry
Name of the producer: Ms. Khatun



Мама Коноба

Пирог
Тесто, капуста, морковь,
яблоки, лук, майонез,
сыр, соль

Уголки
Сметанник
с вареньем

Супчик
с картофельными
книжками
Супчик с
картошкой и
сметаной

Супчик



Бергенби:
САРМАИЗ АСЛИЕВ.
Муртагалы:
А. Аманжол, Ш. Мамбетов, С. Мамбетов,
А. Мамбетов, А. Мамбетов,
А. Мамбетов.



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.
Гарсия М. Сигора
Адрес: Сан-Луис-де-ла-Вьеха



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.
Гарсия М. Сигора
Адрес: Сан-Луис-де-ла-Вьеха



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.
Гарсия М. Сигора
Адрес: Сан-Луис-де-ла-Вьеха



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.
Гарсия М. Сигора
Адрес: Сан-Луис-де-ла-Вьеха



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.
Гарсия М. Сигора
Адрес: Сан-Луис-де-ла-Вьеха



Ирина Николаевна, Елена
ИТЮЛИ
ПИЦЦА
Лилия
Александровна
Татьяна

Ирина Николаевна
Александровна
Ирина Николаевна
Александровна
Татьяна

Ирина Николаевна
Александровна
Татьяна

Клестыбий с пшенной кашей

Товоровы
Ванна-пирожки
Пирог
107 г. Аром. 0,1 г. Масло. 7 яйца. 10 г.
сахара. 1 г. соль. 20 г. разрыхлитель
пшеницы
Аромат. соль и сахар
пирог, в масле
пирог, в масле
пирог, в масле

**БАБУШКИНЫ
БЛИНЫ
С ТВОРОГОМ
И...**

Используемая литература:

Образовательная программа дошкольного образования МБДОУ «Детский сад присмотра и оздоровления №69»

Интернет-ресурсы:

<https://www.maam.ru/detskijasad/metodicheskaja-razrabotka-sistemy-raboty-v-detskom-sadu-po-teme-tolerantnyi-mir.html>

<https://dohcolonoc.ru/cons/5496-vozpitanie-osnov-tolerantnosti-u-doshkolnikov.html>

<http://golovanova48.blogspot.com/p/blog-page.html>

[https://infourok.ru/socialnopedagogicheskaya-programma-formirovaniya-tolerantnogo-povedeniy-a-detey-v-usloviyah-dou-688780.html](https://infourok.ru/socialnopedagogicheskaya-programma-formirovaniya-tolerantnogo-povedenija-detey-v-usloviyah-dou-688780.html)

<https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2014/10/28/statya-o-provedennom-prazdnike-druzhba-narodov>

<http://xn--26-vlchabebybb3iwc.xn--p1ai/?p=2868>