

СП ГБОУ СОШ №6 г.о. Отрадный  
Самарской области Детский сад № 14

**Педагогический проект**  
***«Блюда национальной кухни народов России»***



Подготовили:  
Логинова Надежда Владимировна

Отрадный, 2022

## **Педагогический проект в первой младшей группе**

### **«Блюда национальной кухни народов России»**

#### **Введение**

Россия... Огромная страна, раскинувшаяся от Балтийского моря на западе до Тихого океана на востоке, от Арктики на севере до Кавказских гор и Китая на юге.

Россия... Самая большая страна мира по территории, разнообразная по своему рельефу, природным богатствам и народам, населяющим ее, их культуре, фольклору и традициям. Каждый народ имеет свой уклад жизни, свои обычаи, собственную национальную кухню, народные праздники, песни и сказки.

Кухня - часть национальной культуры, прошедшая большой путь исторического развития, достигшая своего совершенства и международного признания.

У каждого народа есть свои любимые блюда и свои, присущие только ему, кулинарные традиции. Кухня любого народа имеет именно тот определенный набор продуктов, к которому организм этого народа наиболее приспособился на протяжении многих веков.

Для нашего проекта были выбраны аварские, башкирские, татарские культуры. Знакомство с данными культурами будет через знакомство с традиционными кухнями этих народов России. Мы выясним, какие блюда национальной кухни заняли свое место на столах русского народа.

**Проект** познавательного-исследовательского типа, краткосрочный.

**Участники проекта:** воспитатели, дети и их родители первой младшей группы №4.

**Цель проекта** – изучение национальной кухни народов России – Аварской, Татарской, Башкирской.

**Задачи:**

1.Формировать знания об особенностях национального быта разных народов.

2. Развивать познавательный интерес к истории и традициям, жизни людей разных национальностей.

3. Развивать любознательность детей, формировать умение работать в группах.

4. Способствовать развитию эффективного взаимодействия между детьми и родителями в семьях участников проекта.

#### **Принципы реализации проекта:**

1. Принцип единства детского сада и семьи, который включает привлечение родителей к участию в проекте.
2. Принцип практической направленности познавательной деятельности детей, позволяющий применить полученные данные в практической деятельности, в повседневной жизни.
3. Принцип системности и последовательности.
4. Принцип креативности, позволяющий формировать новые знания, умения, навыки ребенка на базе уже имеющихся.
5. Принцип культуросообразности - воспитание должно основываться на общечеловеческих ценностях культуры и строиться в соответствии с ценностями и специфическими особенностями, присущими национальным традициям.

#### **Этапы проекта:**

1. Проанализировать источники по истории национальной кухни народа России (Аварцы, Татары, Башкиры); узнать, какие их национальные блюда наиболее распространены и известны родителям и детям нашей группы;
2. Познакомить родителей группы с историей и традициями национальной кухни народов Дагестана, Татарии, Башкирии; познакомить детей с профессиями – повар, кулинар;
3. Привлечь семью к совместному приготовлению национальных блюд народов России - Аварское, Татарское, Башкирское; создание семейного коллажа «Готовим вместе»;






4. Организовать совместный кулинарный вечер в группе;
5. Подготовить итоговую презентацию и картотеку «Обеденный перерыв».

**Объект исследования** – национальная кухня народов России - Аварская, Татарская, Башкирская.

**Предмет исследования:** отношение людей к национальной кухне своего народа, её разнообразие и питательная ценность.

Что такое национальная кухня? Кухня - часть национальной культуры, прошедшая большой путь исторического развития, достигшая своего совершенства и международного признания. Недаром этнографы начинают исследование жизни любого народа с изучения его кухни, ибо в ней в сконцентрированном виде отражается история, быт и нравы нации.

**План работа над проектом  
«Блюда национальной кухни народов России»**

срок	Мероприятие	Работа с родителями	Работа с детьми
Ответственные	Воспитатели	Воспитатели Родители	Воспитатели
12.09 - 16.09	Опрос «Национальная кухня народов России»	Анкета для родителей <a href="https://clck.ru/32VHN4">https://clck.ru/32VHN4</a> 	Рассматривание иллюстраций на тему профессии – Повар, Кондитер
19.09 – 23.09	Знакомство с народами России, их традициями и обычаями	Аварцы <a href="https://clck.ru/32VHWh">https://clck.ru/32VHWh</a>  Башкиры <a href="https://clck.ru/32VHcH">https://clck.ru/32VHcH</a>  Татары <a href="https://clck.ru/32VHpw">https://clck.ru/32VHpw</a> 	Дефиле кукол в народных костюмах с коротким рассказом о данной разновидности кукол
26.09 – 30.09	Национальная кухня и блюда народов России	Аварская кухня <a href="https://clck.ru/32VHyR">https://clck.ru/32VHyR</a> 	Сюжетно – ролевая игра «Мы повара» - приготовление блюд с использованием вязанных продуктов

		<p>Башкирская кухня  <a href="https://clck.ru/32VHzz">https://clck.ru/32VHzz</a></p>  <p>Татарская кухня  <a href="https://clck.ru/32VJ4W">https://clck.ru/32VJ4W</a></p> 	
3.10 – 31.10	Семейная кулинария	Семейный коллаж «Готовим вместе» - коллаж фотографий, где семья готовит национальное блюдо	Лепка из соленого теста «Бабушкино печенье»
10.10 – 31.10	Кулинарная книга рецептов	Картотека кулинарных рецептов «Обеденный перерыв» - составление картотеки блюд для полноценного обеда	Сюжетно-ролевая игра «Мы кулинары» - украшение импровизированного торта, оформление витрины булочное
17.10	Традиции чаепития народов России	Памятка «Наше Чаепитие»	Упражнение «Сервировка стола для чаепития»
31.10	Посиделки с чаепитием «А что у нас на десерт»	Совместное развлечение с чаепитием «А что у нас на десерт» Итоговое мероприятие с играми, отчетной презентацией по работе над проектом, представлением сладких блюд, приготовленных своими руками	Аппликация «Овощной салат»

## **Заключение**

В ходе работы над проектом был проведен опрос родителей, который показал, что 100% родителей группы русские люди, но это не мешает им готовить для своей семьи блюда другой национальной кухни. При знакомстве с аварским, башкирским, татарским народами оказалось, что 20 % родителей и детей не знали, что часто употребляют в пищу блюда другой кухни. Итоговое совместное мероприятие помогло некоторым родителям наладить положительные отношения с воспитателями группы.

В ходе реализации проекта у родителей и детей появился интерес к совместной работе не только с детским садом, но и со своими детьми. Возник интерес к быту и традициям народов разных национальностей. Возникновение такого познавательного интереса ведёт к сохранению культурных, семейных, национальных традиций в семье, к формированию чувства уважения и терпимости к людям других национальностей.

## **Список литературы**

1. Калинкина К.А. «Многонациональная кухня», Ульяновск: Дом печати, 1992.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Рецепты народов мира. - М.: Мир, 1989.- 304с.
3. Интернет ресурсы:  
[https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%F3%F1%F1%EA%E0%FF\\_%EA%F3%F5%E D%FF](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%F3%F1%F1%EA%E0%FF_%EA%F3%F5%E D%FF)  
<https://yandex.ru/images/search?text=картинки%20о%20русской%20националь ной%20кухне&redircnt=1428267117.2>  
<https://sites.google.com/site/muzejrusskogoslova/mudroe-russkoe-slovo/posloviy-i-pogovorki-a-n>

### **Особенности Башкирской кухни и история возникновения национальных блюд**

Башкирские блюда отличаются малым количеством приправ: в основном используются только черный и красный перец, и чеснок. Однако недостаток приправ с лихвой возмещается обилием свежей зелени: зеленого лука, укропа и петрушки. Немаловажной особенностью башкирских блюд является обилие мяса во всех горячих блюдах и закусках – количество блюд без мяса можно буквально пересчитать по пальцам одной руки.

Гости других национальностей часто бывают удивлены количеством мяса в предложенных им угощениях и способностью башкир его поглощать в сочетании с луком и солью. Любовь башкир к конской колбасе «казы» и конскому салу заслуживает отдельного внимания: башкиры любят есть конину с толстыми кусками сала запивая его бульоном с кислым курутом (кисломолочный продукт) нейтрализующим последствия такого количества жира.

Кочевой образ жизни привел к формированию широкого ряда продуктов длительного хранения. Таким образом основную массу башкирских национальных блюд составляют отварная, сушеная и вяленая конина, баранина, молочные продукты, сушеные ягоды, сушеные злаки, мёд.

Яркими примерами являются такие блюда как казы (конская колбаса), какланган ит (вяленое мясо), как (пастила), кумыс, сейле хары май (вишня в топленом масле), корот (сухой укрут) и айран – все эти блюда относительно долго сохраняются даже при летней жаре и их удобно брать с собой в дорогу. Говорят, что кумыс готовился именно в дороге – сосуд с кобыльим молоком привязывался к седлу и болтался в течении дня.

Традиционное башкирское блюдо «бешбармак» готовится из отварного мяса и салмы, обильно посыпается зеленью с луком и сдабривается курутом. Это другая заметная особенность башкирской кухни: к блюдам часто подаются молочные продукты – редкое застолье обходится без курута или сметаны. Большинство башкирских блюд отличаются простотой приготовления и питательностью.

В целом, блюдо представляет собой крошеное отварное мясо с лапшой, луковым соусом и некоторыми особенностями в технологии приготовления и подачи, что позволяет достичь вкуса, присущего именно этому блюду. Традиция мелко крошить мясо имеет особое значение и древние корни. Это знак уважения хозяев к гостям, особенно к пожилым (им трудно разжёвывать крупные куски). Чем мельче крошено мясо, тем лучше, плохо крошенное мясо в бешбармаке расценивается как неуважение к гостям или просто как неумение готовить бешбармак.



## **Особенности Аварской кухни и история возникновения национальных блюд**

Аварская кухня – кухня аварцев, народа Кавказа, проживающего преимущественно в Дагестане, Чечне и Калмыкии.

Учитывая географическое расположение, аварская кухня вобрала некоторые приемы из соседних – азербайджанской и грузинской кухонь. А исторические скотоводческие традиции аварцев сделали их кухню схожей с некоторыми степными кухнями – узбекской и казахской.

В аварской кухне вы не встретите большого количества овощей. Обычный овощной рацион аварской кухни – это томаты, картофель, баклажаны и лук. Но зато здесь очень много разнообразной зелени и приправ.

Также стоит отметить сильные традиции аварцев в виноградарстве.

Мясо играет важную роль в аварской кухне. Традиционно мясные блюда готовятся из баранины и говядины.

Одна из жемчужин аварской кухни – сушеное мясо. Хотя такой вид приготовления мяса появился очень давно как способ предотвращения его порчи, аварцы по сей день сохранили верность этой традиции. Сушеное мясо можно подавать как отдельное блюдо или использовать в качестве одного из ингредиентов для более сложных блюд.

В аварской кухне можно встретить достаточно экзотические для европейского человека способы употребления молочных продуктов, например, к сушеной колбасе здесь подают молочные напитки. Аварская кухня богата на различные приправы и специи. Во блюда часто добавляется чеснок, уксус, а также различные травы и острые специи.

Самый популярный соус аварской кухни – сметана, смешанная с давленным чесноком, рубленой зеленью, солью и специями.

Традиционные блюда:

Сариси – рулет из бараньей печени и субпродуктов, которые мелко рубятся, затем заворачиваются в сальник (жировую сетку) и запекается.

Горячее: Супы в аварской кухне, в основном, густые и наваристые, как например, чурпа или, как его еще называют, шурва. Самые популярные рецепты – чурпа чечевичная и чурпа из щавеля.

Панк-чурпа – один из самых популярных аварских супов, который готовится из баранины с домашней лапшой.

Второе блюда: Ботишал – традиционный аварский пирог из тончайшего теста с начинкой из творога и картофеля.

Чуду – кавказские лепешки из тонкого теста с различными начинками, чаще всего с зеленью, мясом, овощами, сыром или яйцами.

Аварский хинкал – еще одно популярное блюдо аварской кухни. Аварский хинкал готовят из теста на кефире или сыворотке, которое нарезают на небольшие кусочки и отваривают в бульоне или в воде. Готовый хинкал поливают топленным маслом и подают на большой тарелке вместе с мясом.

Курзе – кавказский аналог вареников, которые красиво защипываются косичкой. В качестве начинки чаще всего используют сырые яйца с зеленью, также делают курзе с мясом, картошкой, сыром или творогом.

Бахух – аварская халва, которая готовится из муки со сливочным маслом и сахаром. Бахух считается праздничным блюдом, его часто готовят на свадьбы.

Чай – один из самых популярных напитков аварской кухни. К чаю часто подают фрукты и орехи.

### **Особенности Татарской кухни и история возникновения национальных блюд**

Поскольку татары изначально являлись кочевым народом, основу их национальной кухни составляет мясо – баранина, конина, говядина, курица, утка, дичь. По исламским традициям рецепты татарской кухни не используют свинину, которая считается грязным мясом. Остальные же виды мяса готовят в разных вариациях: варят на них супы и бульоны, используют в приготовлении вторых блюд и в начинке для пирогов.

Второй по распространенности в татарской кухне ингредиент – это различные крупы. Татары любят каши: рисовые, гороховые, пшеничные, гречневые. Они готовят их с добавлением овощей или сухофруктов. Татарская кухня богата разнообразной выпечкой, поэтому третьим по важности ингредиентом является тесто, в основном – дрожжевое, из которого получается пышная, мягкая выпечка. Татарские хозяйки пекут как небольшие пирожки, так и закрытые и открытые большие пироги с разными сладкими и солеными начинками.

Основным мучным изделием, как и у многих народов Евразии, является хлеб – у татар он зовется икмэк. Еще один немаловажный ингредиент татарской кухни – молочные продукты. Молоко в чистом виде практически не используется – его превращают в сметану, кефир или творог. На основе коровьего или конского молока готовят катык путем квашения.

Полученный кисломолочный продукт используют для приготовления популярного освежающего напитка айрана. Катык также является базой для татарского творожного продукта сюзмэ, из которого путем долгого выпаривания готовят татарский сыр под названием корт.

Каждому любителю сладостей знакома эта необычная восточная сладость – чак-чак. А представляет он из себя – изделие из теста с медом или, проще говоря – обжаренная и обсахаренная лапша.

Принято считать, что чак-чак – это национальное татарское и башкирское блюдо. А все благодаря тому, что издревле татарский народ успешно и активно занимался сельским хозяйством и пчеловодством. Именно продукты этих сфер деятельности являются основой этого восхитительного блюда. Так, сладкое лакомство «чак-чак» готовится из традиционных продуктов — муки, молока, яиц, масла и меда.

Сейчас это блюдо стало практически повседневным. При желании, его можно приобрести в любом супермаркете или магазине города. Многие

хлебозаводы специализируются на его производстве и, нужно отметить, в большинстве случаев качество чак-чака практически не уступает приготовленному в домашних условиях.

Стоит отметить, что раньше чак-чак не был повседневным угощением. Его готовили только к большим праздникам, дарили во время свадеб. Родители молодых, навещая друг - друга, приносили в качестве гостинца пироги и непременно чак-чак. Готовили его особенно: все девушки на выданье катают тесто, другие его режут, замужние девушки его жарят, а самое старшее поколение занимается медовой заливкой и формированием формы праздничного готового блюда.

### Памятка «Чаепитие разных народов»

Чаепитие — мероприятие по употреблению чая.

Чай является любимым напитком народов разных стран. Он почитаем в туманной Великобритании, его любят на Востоке, без чая трудно представить себе Россию. Каждый народ создал свою традицию чаепития, чайные церемонии многих стран представляют собой красивые ритуалы. Для приготовления используется особая посуда, соблюдаются правила потребления чая.

Русское чаепитие.

Чай на Руси появился в 16 веке, до этого чайный напиток готовили из различных кореньев, трав, плодов. Широко использовался иван-чай, листья вишни, смородины, липы. После того, как заморский напиток пришелся ко двору, появилась традиция заваривать чай в самоваре. Самовар собирал за столом по вечерам всю семью. Он олицетворял домашний уют и тепло семейного очага. На стол обязательно ставили сахар, только не песок, а кусковой, который глава дома колот специальными щипчиками. Чай пили с бубликами, баранками, пряниками. Широко использовался мед.

Сейчас в России можно приобрести любые сорта чая: цейлонский, краснодарский, индийский, китайский. Любят и зеленый, и черный чай в равной мере. Особенностью заваривания чая по-русски является то, что чай заваривается сильной концентрации, чтобы потом разбавлять его кипятком. Иногда чай заваривается повторно. Каждому гостю предлагается чай, но в отличие от стран Востока, в России принято наливать полную кружку. Это показывает, что хозяин рад гостю.

Аварское чаепитие.

Для заваривания чая аварцы используется керамический сосуд, который ополаскивают сначала крутым кипятком, чтобы прогреть. Затем в него добавляют листья чая, заваривают кипятком. Сосуд аккуратно прокручивают, чтобы обеспечить полное раскрытие чайного листа. Напиток разливают не сразу, нужно трижды перелить чай в пиалу и обратно, тогда вкус станет ярче. Каждому гостю вручается пиала, в которую хозяин наливает чай на три глотка. Хозяин будет следить, чтобы пиала не пустела, постоянно подливая напиток.

Чай принято пить не спеша, мысленно погружаясь в этот удивительный процесс и сосредотачиваясь на своих ощущениях. Человек, вовлеченный в такое чайное действо, поглощенный тонкостями чайной церемонии, даже забывает на время о жизненных трудностях, которые лежали на его плечах до того, как он вошел чайхану.

К чаю аварцы подают орехи, фрукты, бахух.

Башкирское чаепитие.

Чай башкиры любят и также охотно угощаем им гостей. У башкирского народа даже есть такая легенда.

Объявил Бог, что в определенный день будет раздавать людям праздники. До башкир весть дошла с опозданием, поскольку до гор добраться нелегко. Пока они собирались в путь-дорогу, пока добирались до Бога, праздников-то и не осталось. Но видя, как опечалились башкиры из-за того, что им не достался праздник, Всевышний сжалился и сказал: «Хорошо, я к вам буду направлять гостей, и их появление в ваших домах вы должны считать праздником. Будете угощать их и принимать с всякими почестями».

Наверное, поэтому башкиры обязательно предложат чай любому пришедшему к ним в дом. Так принято испокон веков. Не угостить гостя чаем – значит нанести ему оскорбление или показать свою враждебность. Эта традиция гостеприимства сохранилась до сих пор даже среди городского населения. Действительно, башкиры всегда выставят перед гостем свою лучшую еду, а если он останется ночевать, то уложат спать его на самом почетном месте. Раньше любое застолье или угощение начиналось с чаепития, а еду подавали только после этого. Пили напиток помногу, не одну-две чашки, а как минимум три (это когда второпях). Обычно при этом хозяева уговаривали: «Да давай уж, выпей вторую чашку». И сколько бы чашек ни пил гость после второй, вот так и подшучивали.

Чай в башкирской кухне имеет особое значение. Это не только напиток, но и целый ритуал. Приглашение попить чай будет означать церемонию чаепития с медом, традиционной выпечкой, пирогами и другими угощениями.

Татарское чаепитие.

Татарские обычаи и традиции, как и у многих других тюркских народов, уделяют особое внимание гостеприимству. Гость считается очень важным человеком, которого непременно пригласят к столу и будут щедро угощать.

Есть давний татарский обычай потчевать гостя – кыстау. «Потчуют – и воду пей» («Сыйлаганда – су эч») – не зря говорили в народе. Вместе с лучшим угощением на стол выставлялись особо почитаемые напитки – катык, сладкие шербеты и компоты из изюма, кураги, урюка и, конечно же, душистый чай.

«Чай эчу» – так называют у татар чаепитие.

Откуда оно берет начало? Первый татарский энциклопедист и просветитель XIX века Каюм Насыри приводит старинную легенду.

Жил-был один суфий – набожный человек. Жизнь свою он проводил в миссионерских путешествиях. Привели его однажды пути-дороги в Туркестан. Обессиленный, утомленный жарой и долгой дорогой, заехал он в селение у китайской границы, направив осла в первый встретившийся двор. Хозяин оказался человеком добродушным: без долгих объяснений принял суфия, отвел в тень осла. А вскоре принес ему горячий напиток: – Отведай, уважаемый, не пожалеешь. Это то, что нужно для возвращения силы... Путник выпил чашку, другую. И... о, чудо! Куда-то улетела усталость, вернулось вновь хорошее расположение духа. Он вытирал пот со лба и не

мог нахвалиться отваром: – Вот это напиток! Его место в раю! Это подарок Всевышнего! И поспешил он снова в путь, рассказать людям о чудо-напитке. А вскоре волшебный отвар стал известен всем: и богатым, и бедным, и одержимым болезнями, и не жалующимся пока на здоровье. Он вошел в такое обыкновение, что без него не мог обходиться никто. Напитком этим был чай. А суфий тот прожил еще немало лет. И неизменно в свои далекие путешествия брал чай.

И чайные традиции сохранились почти в каждой семье. Кстати, чаепитие – это ведь не только форма застолья или дань традиции, а и оздоровительная процедура. Правда, многое тут зависит еще от того, как, в чем, с чем и... в каком настроении напиток завариваешь. Словом, в приготовлении и подаче чая на стол у каждой хозяйки есть свои особенности и секреты.

### Совместное развлечение с чаепитием

#### «А что у нас на десерт»

**Цель:** приобщение детей и родителей к совместной деятельности.

**Задачи:** способствовать развитию познавательной активности и любознательности; Оказать помощь родителям в возрождении и творческом развитии опыта воспитания и привлечь их к сотрудничеству в создании в детском саду уютной домашней обстановки и богатой предметно – развивающей среды. Пробудить любовь к народной культуре.

**Ведущий встречает гостей.**

1. Дорогие ребяточки!  
Взрослые и малышки!  
Спасибо, что  
Дела свои отложили.  
В зал наш светлый поспешили.  
Чтоб сладкий, вкусный чай попить,  
Песни спеть, поговорить,  
Пошутить и поиграть,  
Много нового узнать.  
Мы гостей всегда встречаем... чаем.

2. Добрый вечер, вам друзья  
Рада видеть вас всех я.  
Место быстро выбирайте,  
Приседайте, отдыхайте.  
Познакомим Вас сейчас,  
Займет это целый час.  
Представляем вам отчет,  
Вы поставьте нам зачет.

Включается презентация о проделанной работе с родителями, с детьми  
(5-7 минут)

1. Но прежде, чем сладким чаем угоститься  
Чтоб угощенье получить, его надо заслужить  
Должны вы с нами поиграть.

2. Итак, игра номер один  
Кто здесь будет господин.

## **«ЕСТЬ В АУЛЕ ДЕТСКИЙ САД» современная дагестанская игра**

Играет вся группа.

### **СОДЕРЖАНИЕ ИГРЫ:**

Гости идут по кругу, а ведущий внутри круга идет в противоположную сторону под слова, которые произносят хором:

Есть в ауле детский сад  
В этот сад ходил Мурад  
Был он ниже всех ребят –  
(ведущий и все приседают)  
так в ауле говорят (встают)  
рос по горке виноград  
рос чеснок и рос Мурад  
Стал он выше всех ребят  
И теперь ему мала,  
Говорят Махачкала

### **ПРАВИЛА ИГРЫ:**

Гости идут в круг, поднимая руки, ведущий кружиться. После последних слов ведущий ловит. Затем выбирается новый ведущий.

Количество участников до 30 человек.

Или

## **«ИГРА В АЛЬЧИКИ» - дагестанская игра.**

Играют 10-20 человек.

**ИНВЕНТАРЬ:** кубики равные кол-ву играющих и мячи.

### **СОДЕРЖАНИЕ ИГРЫ:**

На линии против обеих команд, расстояние 8-10м., ставится по количеству играющих кубики, каждый игрок выполняет по одному броску мячом, стараясь выбить кубик. Побеждает команда, выбившая наибольшее количество кубиков.

1. Игра номер два,  
Знаю устали и дышите едва.

## **«Энэ менэн еп» (Иголка и нитка) – башкирская игра**

**Организация игры:** гости делятся на две команды, выстраиваются в колонны друг за другом на одной стороне площадки. Перед каждой командой на расстоянии 5 метров ставится ориентир (куб, башня, флажок). По сигналу первые игроки («иголки») оббегают ориентиры, возвращаются к команде. К ним зацепляется следующий игрок («нитка»), они оббегают ориентир вдвоем. Таким образом, все игроки команды («нитки»), по очереди зацепляясь, друг за дружкой, оббегают ориентиры. Побеждает та команда («иголка с ниткой»), все игроки которой зацепились и обежали ориентиры первыми.

**Правила:** играющим во время бега не разрешается расцеплять руки. Если это случилось, то нарушившая правила команда начинает игру заново.

Или



### **«Бесэй менэн сыскан» (кот и мыши) – башкирская игра**

Организация игры: Кот сидит в кругу на краю площадки, закрыв глаза. Гости - мыши бегают по площадке очень тихо, на носочках, чтобы не разбудить кота. Как только кот открывает глаза и поднимается с места, гости - мыши должны присесть и не двигаться. Кот произносит слова:

«Котик вышел погулять,

Серых мышек поймать.

Сейчас догоню, схвачу и проглочу»

После окончания слов кот ловит мышей, которые встают и убегают от него.

В конце игры подсчитывают количество пойманных мышей. Выбирается новый кот, игра повторяется.

Правила: не двигаться во время слов кота; осаленные мыши должны прекратить игру, собраться у кота в домике.

2. Не расслабляемся друзья

Ждет нас третья игра

### **Продаем горшки (Чулмак уены)**

#### **татарская игра**

Играющие разделяются на две группы. Дети- горшки, встав на колени или усевшись на траву, образуют круг. За каждым горшком стоит взрослый — хозяин горшка, руки у него за спиной. Водящий стоит за кругом. Водящий подходит к одному из хозяев горшка и начинает разговор: - Эй, дружок, продай горшок! Покупай.

Сколько дать тебе рублей? Три отдай.

Водящий три раза (или столько, за сколько согласился продать горшок его хозяин, но не более трех рублей) касается рукой хозяина горшка, и они начинают бег по кругу навстречу друг другу (круг обегают три раза). Кто быстрее добежит до свободного места в кругу, тот занимает это место, а отставший становится водящим.

#### **Правила игры**

Бегать разрешается только по кругу, не пересекая его. Бегущие не имеют права задевать других игроков. Водящий начинает бег в любом направлении. Если он начал бег влево, запятнанный должен бежать вправо.

Или

#### **Ловишки – татарская игра**

По сигналу все играющие разбегаются по площадке. Водящий старается запятнать любого из игроков. Каждый, кого он поймает, становится его помощником. Взявшись за руки, вдвоем, затем втроем, вчетвером и т. д. они ловят бегающих, пока не поймают всех.

#### **Правила игры**

Пойманным считается тот, кого водящий коснулся рукой. Пойманные ловят всех остальных, только взявшись за руки.

1. У каждого народа и кухня ведь своя

Об этих самых кухнях расскажем вам, друзья.

Простой прохожий, путник, ценитель и гурман,

Позвольте пригласить вас в наш сладкий ресторан.

2 Боже мой какой конфуз

Я тут вижу большой плюс

Поиграть еще придется

Папа сильный разберется (расставить столы)

Мама следом не сдастся (расставляют бокалы и блюдечки)

И малыш старается (раскладывает ложки и салфетницы)

Столбы быстро накрываются.

1. Приглашаем всех за стол,

Мы встречаем наших пчел.

Потрудились они на славу

Угостить такую ораву.

Заходи и не бунтуй

Свое блюдо презентуй.

Родители приготовившие сладкие блюда рассказывают от них и накрывают стол.

2. Приятного чаепития.

Дорогие родители! Почаще устраивайте дома семейные чаепития и общайтесь со своими детьми. Ведь вашим деткам так много хочется рассказать о прошедшем дне, о своих друзьях, о своих достижениях и о неудачах, спросить совета, поинтересоваться как у вас дела? Разговаривайте со своими детьми!

### Советы родителям на каждый день

- ✚ Когда вы браните ребенка, не употребляйте выражений: "Ты всегда", "Вечно ты". Ваш ребенок вообще и всегда хорош, он лишь сегодня что-то сделал не так, об этом и скажите ему.
- ✚ Не расставайтесь с ребенком в ссоре, сначала померитесь, а потом идите по своим делам.
- ✚ Старайтесь, чтобы ребенок был привязан к дому, возвращаясь домой не забывайте сказать: «А все-таки, как хорошо у нас дома».
- ✚ Внушайте ребенку давно известную формулу психического здоровья: «Ты хорош, но не лучше других».
- ✚ Последнее время родители почему – то стали редко разговаривать с детьми, поэтому каждый день читайте с детьми вслух (даже с подростками) хорошую книгу, это сильно обогатит ваше духовное общение.
- ✚ В спорах с сыном или дочерью хоть иногда уступайте, чтобы им не казалось, будто они вечно не правы. Этим вы и детей научите уступать, признавать ошибки и поражения.