

МБДОУ « Колундаевский детский сад №5 « Тополек »

**Мастер – класс
по ознакомлению родителей и детей с
традиционной казачьей кухней на примере
приготовления пялицы (хлеб, пышка) из теста**

Старшая группа



Воспитатель: Коровина Наталья Николаевна

х.Колундаевский

Тема: Ознакомление родителей и детей с традиционной казачьей кухней на примере приготовления Пялицы.

Цель:

Способствовать ознакомлению родителей и детей с традиционной казачьей кухней на примере приготовления Пялицы.

Задачи:

Расширять знания родителей об особенностях быта и культуры казаков посредством приготовления донских блюд (Пялицы).

Способствовать формированию культуры труда: соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы с нагревательными приборами; соблюдать правила по техники безопасности.

Создать условия для воспитания эмоционально – ценностного отношения к своей семье в процессе совместной деятельности детей и родителей

Участники мастер класса: родители, дети, педагоги.

Предварительная работа: личные беседы с родителями; показ детям презентации «Старинная казачья кухня», обогащение словаря: Пялица, Саламаха, тетеря, галушки, нардек, рецепт, обычай; разучивание пословиц и поговорок казаков.

Техника: работа с тестом.

Назначение: выпечка к встрече гостей, празднику, семейному завтраку.

Методы обучения:

Рассказ

Демонстрация готовых работ

Беседа с объяснением материала

Показ трудовых приемов

Самостоятельная работа

Техническое оборудование: электрическая печка.

Материал для изготовления Пялицы:

Кефирное тесто, мука, резак, деревянная скалка,

Глубокая чашка для теста, электрическая печка, тарелка для пялицы, салфетки бумажные.

Этапы изготовления Пялицы:

Организационный момент

Практическая часть

Итог

Рефлексия

Ход мастер-класса

Организационный момент:

Воспитатель: Здравствуйте уважаемые родители! Я вижу у вас хорошее настроение, пусть оно сохранится на протяжении всего мастер - класса! В культуре любого народа пища занимает особое место. В ней заключена история народа и традиции, передаваемые из поколения в поколение. Казачья кухня раскрывает особенности быта и культуры донских казаков. При любом количестве комнат в казачьем курене, обязательно выделялось в самостоятельное помещение комнатка (кухня), где готовили и ели пищу. В этой комнате находилась печь. Печь была символом домашнего очага, она давала тепло, уют, еду. И должна была быть, как говорили в народе «велика да ровна, жарка да не жадна, чтоб дым не выкидывала, да черти в трубе не выли, и к тому же чтоб красива была, бела как невеста». На половине, где стояла печь хозяйка готовила. Под рукой у казачки всегда была необходимая мебель и кухонная утварь.

Предпросмотр страницы №2

Вдоль стен стояли лавки, на которых размещались ведра с водой, чашки для теста, скалка и рубель для разглаживания белья. В набор кухонной посуды обязательно входили: медные чайник, самовар, кофейник, куб для воды, различные кастрюли, умывальник. На плите стоял чугунный утюг, ступа в которой подсушивались зерна кофе.

Для приготовления и хранения пищи пользовались глиняной посудой, которая располагалась на полочках. Глиняные сосуды имели разнообразные формы и названия: кубышки – узкогорлые сосуды с широко раздутыми боками, махотки – низкие сосуды с широким горлом без ручек, кувшины – вертикально вытянутые сосуды с ручкой и носиком. Причем такую посуду можно было увидеть и в семье бедного и зажиточного казака. Это объяснялось ее утилитарным происхождением.

Подворье донского казака всегда отличалось своей домовитостью, хозяйственностью и припасами. В связи с этим было придумано огромное количество пословиц и поговорок, относящимся к теме пищи и ее добычи. «Кто любит лежать на печи, не кушает пшеничные калачи», «Богатства казак захочет, так и пораньше (до солнца) вскочит», «Хочешь каймака, не отлёживай бока», «Донская земля дармоедов не кормит», «Что летом припасешь, с тем зиму проживешь». Свежие овощи и большое количество зелени – визитная карточка казачьей кухни. Редис, лук, картофель, огурцы, помидоры, морковь, тыква, бахчевые культуры – неотъемлемые элементы донской трапезы. Гостей хлебосольная хозяйка угощала вкуснейшими пирогами и пирожками.

Предлагаю и нам с Вами стать хлебосольными хозяйками и приготовить Пялицу (хлеб, пышки) из кефирного теста. Нам понадобится:

Кефир – 0,5 л,

Масло сливочное (или маргарин) – 100 г,

Яйцо – 2-3 шт.,

Соль – щепотка,

Сахар – 1 столовая ложка,

Сода – $\frac{3}{4}$ чайной ложки,

Мука – примерно 1 кг.



В приготовлении теста дома могут принимать участие ваши дети, это будет способствовать у них развитию мелкой моторики пальцев, умению работать в команде. Дети узнают, как правильно пользоваться столовыми приборами и кухонными инструментами, а главное - познают секреты и традиции приготовления пищи. Они начинают понимать, что всё сложное и неизвестное состоит из простого и известного. Так что, если Ваше чадо и раньше пыталось попробовать себя в роли домашнего повара, будьте уверены, что желания только прибавятся!

Перед работой предлагаю размять руки, и поиграть пальчиками.

Пальчиковая гимнастика

Если пальчики грустят – Доброты они хотят.	<i>пальцы плотно прижимаем к ладони</i>
Если пальчики заплачут – Их обидел кто-то значит.	<i>трясем кистями</i>
Наши пальцы пожалеем – Добротой своей согреем.	<i>«моем» руки, дышим на них</i>

Предпросмотр страницы №3

К себе ладошки мы прижмем,	<i>поочередно, 1 вверху, 1 внизу.</i>
Гладить ласково начнем.	<i>гладим ладонь другой ладонью</i>
Пусть обнимутся ладошки, Поиграют пусть немножко.	<i>скрестить пальцы, ладони прижать пальцы двух рук быстро легко стучат</i>
Каждый пальчик нужно взять И покрепче обнимать.	<i>каждый палец зажимаем в кулачке</i>

Показ процесса работы

Шаг 1

Для начального процесса замешивания теста на Пялицу (в глубокой чашке) достаточно 700-750 грамм муки. Все остальное количество муки находится в отдельной чашке на столе, ее подсыпают на стол при вымешивании теста и формирования Пялицы. Эти 250 грамм муки могут быть полностью израсходованы, во многом зависит от клейковины.

Добавить кефир, растопленное масло (теплое), яйца, соль и сахар. Замесить тесто, сначала прямо в чашке, перемешивая ложкой. Затем

присыпать стол мукой и домесить его на столе. С такой работой вполне справятся ваши дети. Этот вид деятельности тренирует кисть и укрепляет мышцы пальцев. Тесто для Пялицы (лепешек) на кефире не должно быть сильно крутым, по консистенции должно напоминать дрожжевое (как для хлеба или булочек).



Шаг 2

А теперь про особенность данного рецепта теста. Пласт теста для Пялицы во время вымешивания нужно пересыпать сухой содой (распределяя на несколько сложений). Несколько раз свернуть и еще раз вымесить. Эту работу можно поручить вашему ребёнку, ведь движения руки всегда были тесно связаны с речью и способствовали ее развитию. Бездрожжевому тесту на кефире дать отдохнуть в холодильнике не менее 30 минут, а вообще можно хранить его там несколько суток.



Шаг 3

Тесто на кефире делится на 8 частей и из них катаются шарики. Так проще их потом раскатать при помощи скалки.



Шаг 4

Из каждого шарика теста раскатать круглую лепешку. В этом Вам также могут помочь дети, работа со скалкой способствует развитию всех психических процессов центральной нервной системы: внимания, памяти, речи и мышления; а также координации движений и мелкой моторики пальцев.



Шаг 5

Лепёшки выпекают в электрической печке до красивой румяной корочки. (Участники мастер-класса выпекают лепёшки, а воспитатель даёт по ходу работы рекомендации, советы)



Воспитатель: Смажьте готовую пялицу (лепёшку) каймаком или мёдом и съешьте, загадав самое заветное желание!



Рефлексия. Давайте с вами подведем итог нашего мастер - класса. Как вы себя чувствовали на во время приготовления пялицы, комфортно ли вам было? Давайте начнем с меня. Мне было интересно с вами работать, у вас получились отличные пялицы (лепёшки)... .