

Тема «Обычаи и традиции бурятского народа» (познание, кулинария).

Цель: Воспитывать любовь и уважение к родному краю, людям которые в нем живут, к традициям и обычаям бурятского народа (праздники, игры, жилище, блюда).

Задачи: способствовать формированию знаний о Сагаалгане, как о важном и значимом празднике в жизни жителей Бурятии. Закрепить знания о жилище, названия пяти священных домашних животных. Учить детей готовить буузы, 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.

Материал:

Макет юрты, животных, тесто, фарш, фартуки, косынки, скалки, разнос для бууз. Схема приготовления буузы, презентация юрты, буузы, бурятская музыка.

Содержание.

Входят в зал под бурятскую музыку.

Воспитатель: Ребята посмотрите, сколько гостей пришло сегодня к нам, давайте с ними поздороваемся.

Дети: здороваются.

Воспитатель: (начинает с чтения отрывка из стихотворения И. Сурикова «Детство»)

Вот моя деревня;

Вот мой дом родной;

Вот качусь я в санках

По горе крутой.....

Воспитатель: Ребята, сегодня я не случайно заговорила о родных местах, ребята кто из вас скажет, как называется страна, в которой мы живем?

Дети: Россия.

Воспитатель: Верно. Россия – наша Родина. А как называется республика, в которой мы живем?

Дети: Бурятия

Воспитатель: Правильно, Бурятии – эта наша малая Родина. Здесь живут люди разных национальностей: татары, башкиры, буряты, русские и другие.

Воспитатель: а кто коренные жители Бурятии?

Ответы детей: Буряты

Воспитатель: Сегодня мы с вами поговорим о некоторых традициях и обычаях бурятского народа.

Воспитатель: отгадайте загадку:

В доме лишь одна стена,

Очень круглая она.

До того она кругла –

Ни единого угла.

Дети: Юрта

Воспитатель: Верно (*выставляет макет юрты*). Юрта – основное жилище кочевников – скотоводов. Остов юрты состоит из деревянных решеток и жердей, которые покрываются войлоком. Войлок – прочный материал, изготовленный из шерсти овец или верблюдов (*материал, из которого делают валенки*). Чтобы получить из шерсти войлок, шерсть надо долго и с усилием мять и перетирать, чтобы она совсем спуталась.

Юрта – круглая, многогранная постройка с каркасными стенами из вертикальных жердей, с решеткой из плетня, с коническим перекрытием, опирающимся на раму, через которую выходил дым или попросту «дымник». В центре юрты располагается котел для приготовления пищи – казан. Отверстие для света и дыма располагается в самом верху купола.

Естественно, что в холодные и дождливые дни верхнее отверстие юрты должно быть плотно закрыто. Юрта у бурят делится на левую и правую половину. Левая при входе (зун тала) считалась мужской. Посмотрите, что находится в мужской половине юрты? (конская сбруя, охотничий инвентарь). А правая сторона (баруун тала) считалась женской, здесь находится домашняя утварь, посуда. Правая сторона считалась почётной, здесь принимали гостей.

Воспитатель: Чем покрывали юрту?

Дети: войлоком

Воспитатель: Из чего изготовлен войлок?

Дети: из шерсти

Воспитатель: Куда выходил дым?

Дети: дымник

Воспитатель: Как назывался котел, для приготовления пищи?

Дети: казан

Воспитатель: А теперь немного отдохнем.

Физминутка: «Юрта»

Юрта, юрта, круглый дом,

Побывайте в доме том! (*Дети становятся в круг*).

Гости явятся едва – (*Подняли руки*).

В печку прыгают дрова. (*Наклонились, подкладывают*).

Печка жарко топится. (*Прыгают в круг*).

Угостить торопится (*Прыжки назад*).

Ладушки, ладушки, *(Хлопают в ладоши).*
Круглые оладушки! *(Все кружатся)*

Воспитатель: Буряты издревле были кочевниками. Они кочевали по степям - пастбищам со своими отарами, стадами. У бурят есть пять драгоценных животных. Вы сможете мне их назвать отгадав загадки:

Есть борода, шерсть и ножки,
Ушки, хвост, а также рожки.
Хоть я блею, не пою –
Молоко тебе даю.
Я такая егоза! И бодаюсь, я ... (коза)

В стаде все они живут,
Целый день траву жуют.
Шерсть закручена в колечки.
Это — дружные ... (овечки)

На дворе всё «Му-у!», да «Му-у!»
Ну, а кто там, не пойму?
Только «Му-у!» — я слышу снова,
Может, там мычит ... (корова)

Так веками повелось,
Что крестьянский труд не прост.
В поле с ней работать проще,
Помогает людям... (лошадь)

Есть живой, а есть в игре.
Догадаешься вполне,
Что по степи или полю,
Что по шахматной доске
Скачут люди на... (конь)

Четыре столба, на горе гора.
Скажешь – ляжет, сядешь – встанет.
Пойдет шагать, на коне не догнать. (верблюд)

Ростом метра полтора,
На спине его гора,
Знаешь, как его зовут?
Это маленький... (верблюд)

Воспитатель: Ребята мы с вами рассмотрели юрту, поиграли в игру, отгадали загадки, а вы знаете какие два главных праздника у Бурят?

Дети: Нет

Воспитатель: Национальных праздников у бурят два. Главный — это традиционный новый год — Сагаалган. Второй праздник — сурхарбан. Сегодня мы поговорим о Сагаалгане - это Новый год по лунному календарю, в переводе означает Белый месяц. Подготовка к празднованию Белого месяца начинается с уборки квартиры, дома, двора, всего хозяйства. В праздник в изобилии на столе появляется молочная белая пища. Главным украшением праздничного стола будет белая молочная пища, сладкая выпечка и мясные блюда. Именно ее как символ очищения гостю предлагают отведать первой. И главное – в этом Белом месяце надо стараться удержать в себе все светлое, доброе, помириться с теми, с кем поссорились.

Воспитатель: Ребята, а что такое белая пища?

Дети: молоко, сметана, творог, кефир....

Воспитатель: Как вы думаете, что желают люди друг другу?

Дети: благополучия, богатства, здоровья, удачи.

Воспитатель: Ребята назовите пожалуйста национальное блюдо бурят.

Дети: Бууза, поза.

Включается слайд (бууза)

Воспитатель: На что похожа буза?

Включается слайд (буза и юрта)

Воспитатель: Чем похожа бууза и юрта?

Ответы детей: она круглая, белая, есть отверстие.

Воспитатель: А если заклеить отверстие, что будет? Как вы думаете?

Ответы детей: пар останется внутри, можно обжечься.

Воспитатель: А если закрыть дымник, что произойдет?

Ответы детей: внутри будет много дыма, можно задохнуться.

Воспитатель: Кто скажет, что нам нужно для приготовления буузы

Дети: фарш, тесто

Воспитатель: правильно

Воспитатель: кто хочет научиться стряпать буузы?

Ребята у нас в группе оборудована мини кухня, на которой мы будем учиться. Здесь есть всё для приготовления бууз. Прежде чем начать давайте вспомним правила поведения на кухне. Для того чтобы приступить к работе нам нужно надеть фартуки, косынки, помыть руки. Каждый займет место возле стола, для начала нужно раскатать шарик теста в блин, в серёдку положить фарш, скрепить сверху оставляя отверстие.

Дети приступают к своей деятельности: раскатывают тесто, лепят.

Учатся лепить буузы.

Воспитатель: Ребята какие вы молодцы, почти все справились с заданием.

Мы эти буузы унесём на настоящую кухню, попросим наших поваров сварить их нам и обязательно попробуем.

Воспитатель: Ребята, вам понравилось наше занятие? Что вам больше всего запомнилось? Что бы вы хотели повторить?

Воспитатель: На этом наше занятие подошло к концу, давайте попрощаемся с нашими гостями.

Самоанализ

«Обычаи и традиции бурятского народа» (познание, кулинария).

Занятие проводила с детьми старшей группы, присутствовало детей – мальчика, – девочек; возраст – 5-6 лет и 4-5 лет. Дети легко идут на контакт со взрослым. Умеют слышать и слушать воспитателя. У большинства детей сформированы предпосылки учебной деятельности.

Актуальность:

При всем разнообразии культурных традиций, в мире не так много праздников, которые бы отмечались повсеместно, по всей России. Сагаалган относится к тем праздникам, которые отмечается не во всех уголках нашей Родины, поэтому многие дети мало знакомы с праздником Белого месяца и не знают, что он является символом обновления человека и природы, открытости и чистоты помыслов, надежды и добрых ожиданий.

Цель: познакомить детей с традициями бурятского народа (костюмы, праздники, игры, жилище, блюда).

Задачи: способствовать формированию знаний о Сагаалгане, как о важном и значимом празднике в жизни жителей Бурятии.

Учить детей готовить буузы, используя схемы последовательности работы. Развивать воображение, фантазию, смекалку. Воспитывать интерес к традициям, уважение к бурятскому фольклору, поощрять умение детей выполнять работу аккуратно, качественно.

При постановке задач учтены принципы обучения, программные требования, тема и цель, уровень подготовленности детей, их жизненный опыт. Для реализации каждой задачи были логично и грамотно подобраны и применены методы приёмы, помогающие решить в интересной и занимательной форме программные задачи: игровая ситуация, постановка проблемы, беседа-диалог, практическая деятельность, рефлексия.

На протяжении всей занятия прослеживается интеграция образовательных областей:

Физическое развитие – физминутка «Юрта»

Социально-коммуникативное развитие – создана интересная обстановка для общения, сотрудничество со сверстниками, педагогом в ходе решения проблемных ситуаций, игр.

Речевое развитие – развитие диалогической речи, пополнение словаря. развитие диалогической речи, использование художественного слова, загадки.

Художественно-эстетическое развитие – музыкальное сопровождение.

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

Предварительная работа:

Беседа о празднике Белого месяца; Рисование бурятских узоров; Украшение бурятского национального костюма узорами;

Подготовить схемы последовательности использования продуктов при приготовлении буузы.

Материал:

Бурятские национальные костюмы; Схемы приготовления фарша, теста, буузы; Фартуки и колпачки на каждого ребенка; Скалки, дощечки, заранее приготовленные продукты; Запись бурятских мелодий.

Работа с родителями:

Папка- передвижка на тему «Детям о праздновании Сагаалгана»
Участие родителей в подготовке презентации на итоговом занятии.
Привлечение родителей к открытому занятию

Ожидаемый результат:

Дети узнали о традициях бурятского народа: послушали о традициях праздника Сагаалган, рассмотрели национальные бурятские костюмы, рассказали о жилище бурят, поиграли в бурятские игры, выяснили для чего в буузе дырочка. Научились готовить буузы, используя схемы последовательности работы.

Санитарно-гигиенических условия соответствуют нормам, влажная уборка и проветривание помещений проведены до занятия, свет и температура в помещении в норме, материал безопасен, эстетически оформленный, соответствует возрасту детей. Быстрая сменяемость приемов и смена поз в течение занятия позволили избежать утомляемости детей.

Все этапы занятия логичны и последовательны, подчинены одной теме. В начале занятия был создан положительный настрой к предстоящей деятельности, в процессе которого, дети поприветствовали присутствующих гостей и друг друга.

Основная часть началась с прослушивания Бурятской музыки, чтения стихотворения.

Общение с детьми строила на одном уровне, «глаза в глаза», а не доминировала над ними. Во время занятия отрабатывались навыки поведения детей (умение выслушивать ответы других, внимательно слушать задания и т. д., поведение детей на занятии регулировала и направляла, поддерживала у детей интерес к занятию на протяжении всего времени.

На протяжении всего занятия учитывались индивидуальные и возрастные особенности детей: дети воспринимали материал на слух, визуально, тактильно. Следила, чтобы речь моя и детей, была грамотная, четкая, эмоционально окрашенная.

С целью закрепления, детям было предложена трудовая деятельность. На этапе рефлексии формировала умение детей рассказывать о своих впечатлениях, о деятельности.

Анализируя деятельность детей, отметила, что они проявили познавательную активность, эмоционально реагировали на приёмы активации деятельности, использовали имеющиеся знания и умения. Смена вида деятельности на каждом этапе позволила предотвратить утомляемость детей.

Считаю, что дети с поставленными задачами справились полностью.

Бурятские буузы - гастрономический хит Бурятии (и не только)

14 марта 2022

1,5K прочитали

Бурятские буузы – традиционное блюдо, которое готовят в Республике Бурятия, а также по всей России. Рецепт этого древнего блюда, или как его еще называют – позы или бууз – имеет 400-летнюю историю.

Рассказывают, что тибетские ламы, которые посвятили бурят в буддизм, первыми угостили их блюдом, которое представляло собой мясо, завернутое в тонкую оболочку из теста.



Буузы сохранились в традиционном виде до наших дней: шарики перемолотого мяса с салом, завернутые в тесто. Сверху свертка оставляют маленькую дырочку, вокруг которой делается 33 защипа. Почему 33? На то есть особая причина: именно таким было количество складок на одежде тибетских жрецов.

После этого угощения от тибетских лам буряты распорядились приготовить буузы (позы) точно в таком виде, в каком их готовили тибетские монахи. Классические позы олицетворяли мудрость бурятского народа. Далекие предки бурят для этого блюда за основу взяли юрту— в круглом жилище посередине располагался очаг, из отверстия в крыше выходил дым. Несмотря на свою простоту, юрта устроена хитро: зимой температура внутри теплая, а летом удивительно прохладная.

Для фарша нужно было использовать мясо пяти животных: верблюда, овцы, козы, лошади и коровы. В фарш также добавляли сало, дикий лук и чеснок. Этот набор ингредиентов до сих пор сохраняется для потомков и передается из поколения в поколение. Однако сегодня в таком виде их готовят разве что в национальных ресторанах. Домашние буузы чаще всего делают из говядины или конины.

Бурятские позы оказались на века хитом бурятской кухни. Узнав, что это блюдо будет приготовлено к празднику, никто не посмеет его пропустить. Более того, буузы так любимы жителями Республики Бурятия, что им посвящены стихи, фестивали, несколько документальных и полнометражных фильмов. Более того, у этого блюда даже есть свой гимн, памятник и ежегодная премия, учрежденная ассоциацией рестораторов Улан-Удэ, столицы Бурятии.



Попробуем приготовить это бурятское мясное блюдо, которое по внешнему виду и рецепту сильно напоминает хинкали или манты. Его также готовят из пресного теста, используемого для заворачивания фарша. Итак, начнем!

Ингредиенты:

Для теста:

- кипяченая вода – 150 мл;
- мука – 500 г;
- яйцо – 1 шт.;
- соль – 1 г.

Для начинки:

- телятина – 500–700 г;
- сало свиное – 30–50 г;

- лук репчатый – 1–2 головки;
- чеснок – по вкусу;
- соль – по вкусу
- смесь перцев – по вкусу;
- вода – 1/2 стакана;
- петрушка или кинза – небольшой пучок.

Приготовление:



Для начала приготовим тесто, ведь оно должно отдохнуть 30 минут, прежде чем мы начнем с ним работать. Всю муку просейте в миску.



Затем в муке необходимо сделать небольшую ямку и налить туда немного воды, добавить яйцо и щепотку соли. Аккуратно и дотошно перемешивайте тесто руками, пока оно не превратится в эластичный шар, но не слишком тугой. Заверните его в полиэтилен на 30 минут.



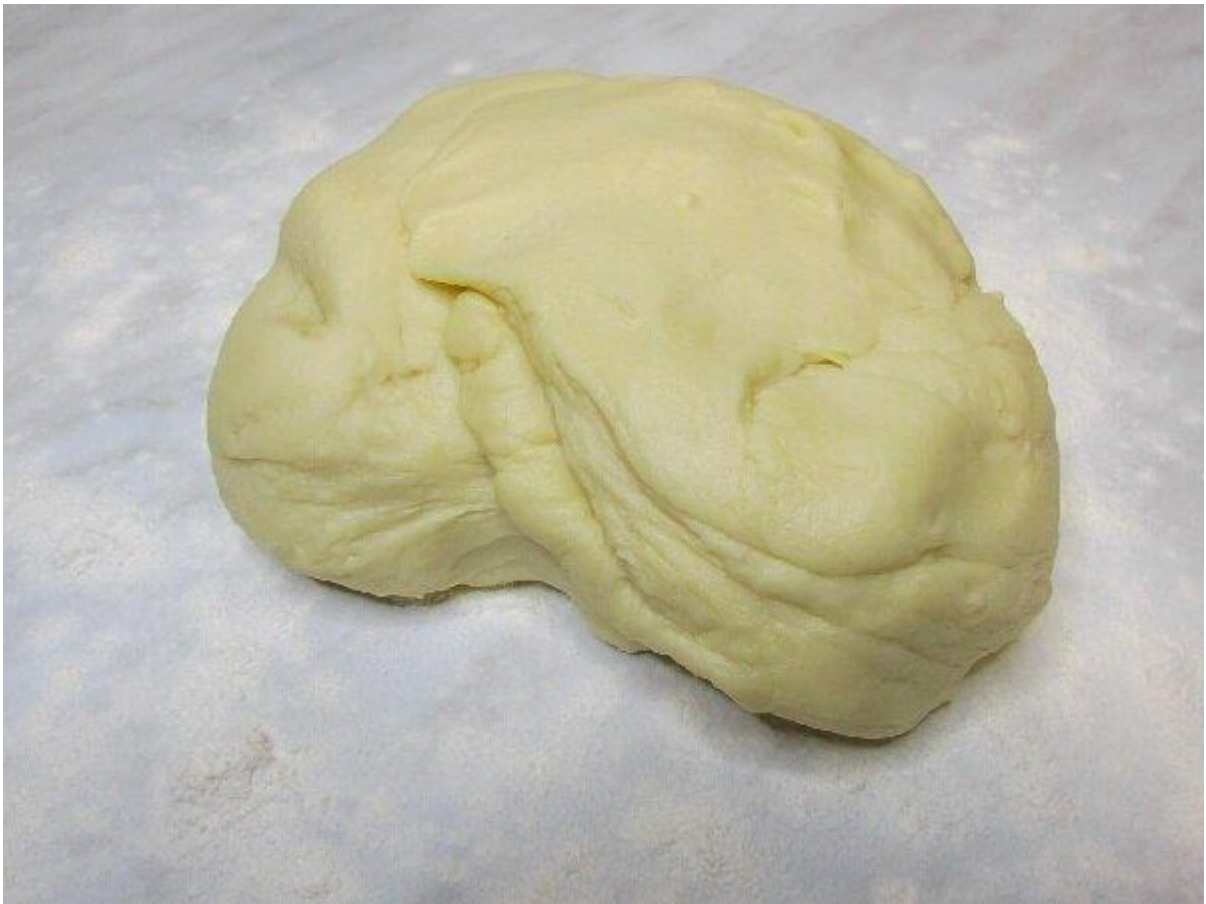
Пока тесто отдыхает, приготовим начинку. Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками и бросьте в миску с фаршем. (Считается, что мясо лучше нарезать кубиками ножом, а не измельчать на мясорубке. Но у меня дома нет таких сверхострых ножей, поэтому я использовала фарш.) Ингредиенты приправляем специями и солью.



Не забываем про сало. Оно должно быть полностью замороженным, прежде чем мы натрем его на мелкой терке. Добавьте в начинку немного воды или бульона – для сочности.



После этого фарш нужно тщательно перемешать ложкой в однородную мясную массу. Начинка готова.



Теперь пришло время формировать буузы. Сначала разделите тесто на множество маленьких шариков. При необходимости можно использовать дополнительную порцию муки.



Каждый шарик нужно раскатать в лепешку, но серединка должна быть чуть плотнее, а края – тоньше. Примерный диаметр готовой буузы – 5–8 см.



В центр лепешки выложите 50–70 граммов фарша.



Собираем вместе края лепешки, а затем большим и указательным пальцами лепим тесто с нахлестом защипов, оставляя в середине небольшое отверстие, через которое будет выходить пар. Сформируйте буузы таким образом один за другим.



Для приготовления бурятских бууз я использовала обычную пароварку, варка занимает около 15 минут.



МБДОУ Усть – Баргузинский Детский сад «Солнышко»

Открытое занятие по патриотическому воспитанию в
старшей группе «Пчелки»
Тема: «Обычаи и традиции бурятского народа»
(познание, кулинария)

Подготовила:
воспитатель Бочкарёва Е.Н.

2024 год