

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №134» общеразвивающего вида**

**Конспект ООД по теме: « Кухня и одежда Грузии»
в рамках инновационного проекта «Вокруг света»**

Барнаул, 2018

Программное содержание:

- ✓ Познакомить детей с грузинским национальным костюмом, с особенностями его внешнего вида.
- ✓ Развивать наблюдательность и внимание.
- ✓ Активизировать наблюдательность и внимание.
- ✓ Формировать чувства толерантности.
- ✓ Познакомить детей с блюдами грузинской кухни.
- ✓ Вызвать у детей интерес к лепке «Хинкали» из солёного теста.
- ✓ Развивать творческие способности детей по средствам лепки «Хинкали».
- ✓ Активизировать приёмы декорирования лепных образцов.

Оборудование: куклы Лали и Дани в грузинских национальных костюмах, набор иллюстраций «Блюда грузинской кухни», фонограмма грузинских песен. В начале занятия слышится стук в дверь.

Воспитатель: Слышите, кто-то стучит?

Открывается, дверь и воспитателю передают конверт

Воспитатель: Ой, ребята, что это?

Дети: Письмо, конверт.

Воспитатель: Да, письмо. Интересно, от кого и кому? А как узнать?

Дети: Открыть, прочитать.

Воспитатель: Конечно! Давайте прочитаем.

«КОМУ: Д/сад № 134 г. Барнаул, ребятам из группы «...».

Воспитатель: Значит, это вам?

Дети: Да!

Воспитатель: Читаем дальше.

«ОТ КОГО: от Лали. Ребята, это же письмо из Грузии, от Лали.

Что же пишет нам Лали?

«Дорогие ребята! Сегодня у нас в Грузии отмечается праздник сбора винограда-Ртвели! И я очень хочу, чтобы вы приехали к нам. Жду вас с нетерпением! Ваша Лали.»

Воспитатель: Ребята, Лали ждет нас в Грузию на праздник. Хотите отправиться к ней?

Дети: Да, конечно!

Воспитатель: А на чем же мы отправимся в Грузию?

Дети высказывают свои предположения, на чем можно путешествовать.

Воспитатель: Какие вы молодцы! Как много вы знаете! Раз Грузия находится от нас очень далеко, давайте мы полетим на самолете, как предложил нам (*имя ребенка*). Согласны?

Дети: Да!

Воспитатель: Тогда приготовились, завели моторы, расправили крылья.

Готовы? Тогда полетели! (*звучит музыка*). Ну, вот и Грузия, приземляемся! Все приземлились, никто не отстал? Отлично! Ой, ребята, посмотрите, нас кто-то встречает. Что нам нужно сказать? Конечно, нужно поздороваться.

Здравствуйтесь, вы кто?

Тамара: Здравствуйтесь, ребята. Меня зовут Тамара, я - мама девочки Лали. Вы, приехали на наш праздник?

Ответы детей.

Тамара: К сожалению, ребята, мы не можем, отмечать этот прекрасный праздник и вам придется лететь обратно.

Дети: Почему? Что случилось?

Тамара: Послушайте. Утром мы с Лали весь день готовились к празднику, прибрались в нашей сакле, так называется наш грузинский дом, накрыли на стол, приготовили угощение «хинкали», Лали достала своё красивое платье. Но кто-то хочет испортить праздник: «На столе всё перепутано, хинкали исчезли, а платье Лали порвали». Лали так расстроилась, плачет и не хочет выходить из своей комнаты. А она ведь вас так ждала.

Воспитатель: Что же делать, ребята? Нужно помочь Тамаре и Лали. Хотите помочь?

Дети: Да!

Воспитатель: Тамара, мы готовы помочь вам. Что нам нужно сделать?

Тамара: Ребята, нужно накрыть праздничный стол и собрать виноград.

Дидактическая игра «Накрой на стол».

Тамара: Какие молодцы, справились с заданием!

Воспитатель: Ребята, Тамара сказала, что у них исчезли хинкали.

Хинкали- это блюдо грузинской кухни, в виде «мешочков» из тонкого теста с сочной мясной начинкой. Мне кажется, я знаю, как помочь этим грузинкам: Мы сейчас приготовим хинкали.

Продуктивная деятельность: лепка хинкали.

(Во время работы звучит музыка).

Воспитатель: Ну, вот, Тамара, ребята приготовили хинкали.

Тамара: Ах, какие красивые хинкали у вас получились! Подача хинкали может быть, разная традиционно хинкали присыпают, чёрным перцем. Также их можно подавать со сметанным, чесночным или томатным соусом. Хинкали положено есть руками. Их нужно брать за хвостик, надкусывать, чтобы сок попал в рот, а затем есть всё остальное.

Воспитатель: *Блюда грузинской кухни* очень разнообразны. Они просты в приготовлении и чрезвычайно вкусны.

Традиционные блюда грузинской кухни:

Хачапури – это лепешка с сыром.

Первые блюда грузинской кухни:

Самые известные суп – харчо, хаши.

Харчо варят из говядины, с добавлением риса, ткемали (слив), с чесноком, приправами. Суп получается очень густой, насыщенный и невероятно вкусный.

Хаши – это практически жидкий холодец. Варится он из определенной части желудка и говяжьих ног, подается с чесноком.

Вторые блюда грузинской кухни:

Мцвади - по нашему шашлык, готовится из разных сортов мяса.

Сациви – холодное густое и пряное блюдо на курином бульоне, с орехами и специями.

Мучные блюда:

Хлеб – называется "шотис пури", имеет вид удлиненной приплюснутой лепешки, стоит дешево и продается на каждом шагу. Особенно вкусен горячим с сыром!

Мчади – это пресные лепешки, по форме напоминают наши котлетки, пекутся

из кукурузной муки. Очень вкусны с сыром, иногда сыр запекается внутри в качестве начинки.

Грузинские десерты:

гозинаки: мелко порезанные грецкие орехи, обжаренные в меду.

чурчхела: нанизанные на нитку орехи, которые несколько раз опускают в соус из винограда, развешивают, как белье на веревке, и оставляют в таком положении до высыхания.

Воспитатель: А теперь ребята нужно спасти нарядное платье Лали.

Дидактическая игра « Собери картинку».

Тамара: Спасибо вам! Вы спасли платье Лали.

Появляется кукла с другом в грузинских национальных костюмах.

Воспитатель: А вот и наша Лали с другом Дани. Здравствуйте!

Лали и Даня: Здравствуйте, ребята.

Воспитатель: Посмотрите, какой красивый национальный костюм у Лали.

Приталенное платье, пояс и головной убор с вуалью. Платье украшено на груди шитьём из бисера, таким же образом украшены концы широкого пояса.

У Дани грузинский костюм состоит из черкески (чохи), нижней рубахи, серебряного пояса с кинжалом и папахи.

Лали: Я так рада, что вы спасли наш праздник «Ртвели».

И мне хочется танцевать! И вы со мной!

Звучит грузинская мелодия, дети танцуют вместе с Лали, Дани и Тамарой.

Лали: Так как вы приехали на праздник сбора винограда. Мы для вас приготовили виноградный сок. Приглашаю всех попробовать виноградный сок.