НОД «В гостях у хозяйки чума»

Цель: Знакомство с национальной кухней селькупов.

Задачи: Расширять представления детей о жизни селькупов, через знакомство с национальной кухней, традициями, бытом. Познакомить с названиями селькупских блюд, развивать вкусовые качества у детей. Воспитывать речевую культуру детей. Обогащать словарный запас детей. Познакомить детей со словами селькупского языка: вареная рыба (кэлы), рыба, обжаренная на палках (чопс), строганина (туш), икра (тыр), ягода (топыр), брусника (мачит топыр), клюква (ӄарат топыр), черника ( кэрынта), морошка (палӄак), кедровые шишки (тытын сеткы), селькупские лепёшки (няй).

Материалы и оборудование: Аудио запись игры на селькупских национальных инструментах; варёное мясо оленя; ягоды родного края; рыба варёная, жареная, рыбная икра; селькупский хлеб.

Ход мероприятия:

(В группе оформлена выставка детских творческих работ: «Северные мотивы». Стоит чум, имитация костра, звучит национальная мелодия).

Педагог (хозяйка чума) говорит загадку:

Шкуры, жерди.

Строим дом.

Помогают все кругом.

Применив смекалку, ум

В тундре возвели мы...(чум)

(Хозяйка чума предлагает детям пройти в чум и присесть вокруг костра).

Хозяйка чума: Чум – это основное жилище селькупов, характерное для многих коренных народов Крайнего Севера. Северный народ, селькупы, по вечерам всегда садятся у костра, выделывают шкуры или шьют одежду, вышивают бисером, - они поют свои песни и рассказывают легенды, сказки, стихи.

Хозяйка чума: Ребята, мы с вами тоже знаем стихи о северных народах. Давайте расскажем.

Ребенок.

Люди, знающие тундру,

Люди северных широт

И живут в просторных чумах:

Где их теплые постели,

Где вскипает чай горячий,

Где, как брата, гостя ждут…

Ребенок.

Тихо в тундре на рассвете -  
даже речка не шумит,  
даже сам бродяга - ветер  
лапы вытянул и спит.

Хозяйка чума: У жителей Севера есть старинный обычай, который гласит: сначала напои и накорми гостя, угости всем, что имеешь, а потом расспрашивай.

Ребенок.

Строганина на столе

Рыбная, мясная.

На Ямальской, на земле

Пища кочевая.

Не успеешь настрогать,

А ее уж нету.

Дети кушают ее

В тундре как конфету.

Ребенок.

Есть на **севере** у нас, ягода – морошка,

Вам понравится она, съешьте хоть немножко

В лес по ягоды пойдем, веселее ножки

Много- много наберем ягоды – морошки

От пискливых комаров не свернем с дорожки,

Хватит мне и всем друзьям ягоды – морошки.

Хозяйка чума: Селькупы – очень мудрый, добрый, гостеприимный народ, любящий и берегущий свой родной край. Сегодня родители детей коренной национальности приготовили для вас национальные блюда, которые вы сейчас будете пробовать. Давайте пройдем к столу.

(Дети подходят к столу, на котором располагаются блюда национальной селькупской кухни)

Хозяйка чума: Посмотрите сколько вкусных селькупских блюд. Давайте их попробуем, и я вам назову их на селькупском языке, а вы мне будете помогать.

Вареная рыба (кэлы).

Какая рыба живет в нашей реке? Щука, язь, налим, нельма, муксун, карась.

Рыба, обжаренная на палках (чопс).

Строганина (туш).

Из какой рыбы селькупы делают строганину? Белая рыба

Икра (тыр) – самая ценная пища, икру так называемой чёрной рыбы (язя, сороги, момчика) варят и смешивают с ягодами, а также с рыбьим жиром. Икру белой рыбы (щекура, муксуна) в основном едят в сыром виде.

Ягоды (топыр): брусника (мачит топыр), клюква (ӄарат топыр), черника ( кэрынта), морошка (палӄак)

Какие еще ягоды растут у нас в лесу? Смородина красная и черная, малина.

Кедровые шишки (тытын сеткы)

Как селькупы добывают кедровые шишки? В конце августа идут в лес, взяв собой колотушку. Ею бьют по дереву, шишки падают, их собирают и в ручную шелушат, бьют, мнут. Орехи выпадают.

Селькупские лепёшки (няй).

(Педагог, при озвучивании названий предметов на селькупском языке, просит детей повторять названия на селькупском языке).

Хозяйка чума: А сейчас давайте поиграем с вами в игру «Угадай на вкус». (Дети с закрытыми глазами отгадывают селькупскую пищу на вкус).

Хозяйка чума: Вы молодцы! Все угадали правильно. Я приготовила для вас гостинцы! (Вручает детям корзиночки с кедровыми шишками).