

Семинар «Система работы по проектному исследованию ознакомления дошкольников с особенностями и традициями кубанской кухни в современной семье»

21.004.2023г.

Манукало Е.Н.

Кудренко М.И.

Богат наш Краснодарский край хлебом, овощами, фруктами, подсолнечником, И часто нашу Кубань называют «хлебосольной». Мы рады гостям, встречаем хлебом с солью - поэтому и называют хлебосольной. Многое в формировании той или иной национальной кухни зависит от исторических традиций, от природных условий, в которых живет народ, а также от основного вида хозяйственной деятельности.

Кубань является родиной Адыгейского народа, издавна здесь обитали предки русского народа – славяне. Когда Кубань вошла в состав Русского государства стала заселяться переселенцами с Дона, из центральных областей России, с Украины. В 1792 году Екатерина 11 начала переселение на Кубань запорожских казаков, для укрепления Южных областей России.

И, конечно, переселение населения не могло не оказать влияния на формирование национальной кубанской кухни, на изменение приготовления отдельных блюд и введение в питание новых. Например, растительное масло употреблялось больше выходцами из южнороссийских областей, которые заправляли им практически все блюда, даже мясные, казаки же никогда не готовили блюда на смешанном жире, а при необходимости добавляли в блюда коровье масло или сало. Для кубанцев характерно было разнообразие молочных продуктов, много употреблялось сливочного масла.

Блюда, подаваемые на праздники и семейные торжества, отличались обилием и разнообразием (разнообразные пироги, обязательно пирожки с творогом (сыром), холодец, заливная и тушенная с томатом рыба, лапша, жаркое, жаренные гусь, поросенок, утка, индейка, хворост, сдобные сладкие пироги с фруктами, узвар и т.д.).

Необходимо отметить обязательные (обрядовые) блюда, специально приготавливаемые в дни особых семейных и религиозных торжеств. Например, на крестины варили обязательно кашу, на свадьбу пекли из кислого теста шишки (маленькие булочки в форме шишек, которые раздавались приглашенным), свадебный каравай, гильце или деревце – веточку, облепленную тестом, запеченную и украшенную цветами, лентами, конфетами. На Рождество готовили – кутью, узвар; на Крещение – кресты; на Масленицу – пекли блины и делали вареники; на Пасху – высокий сдобный белый хлеб – паску.

В настоящее время на Кубани сохранились небольшие различия во вкусах и привычках к некоторым кушаньям, в зависимости от места проживания. Например, где-то больше пекут блины, чем оладьи; пекут в некоторых районах пирожки величиной с ладонь - подовые пирожки с разной начинкой, а где-то маленькие - с творогом, где-то варят компот, а в других районах – узвар.

Важно, что традиции, в том числе и кулинарные, живы по сей день. Наш долг - сохранить их и передать нашим детям, внукам и правнукам. Поэтому в нашем детском саду ведется работа по сохранению кубанских традиций.

Со своей системой работы в данном направлении вас познакомит воспитатель средней группы Кудренко Марина Ивановна.

Текст к презентации воспитателя Марины Ивановны Кудренко

Добрый день уважаемые коллеги!

1 сл. Кубанской тематикой я интересуюсь давно!

2 сл. Начала с Кубанского фольклора «Сядем рядком, да поговорим ладком!», 3 сл. затем заинтересовались с детьми изготовлением кубанской обрядовой куклой.

Сейчас реализую в своей группе долгосрочный проект «Семейные традиции Кубанской кухни».

4 сл. Говоря о кулинарных традициях Кубани нужно понимать, что они неразрывно связаны с историей этой земли – с казачьей историей. С самых первых годов освоения Кубани сюда приезжали люди со всех концов России и Украины. Казаки - народ суровый и серьезный. Готовить пищу им было некогда, особенно в периоды военных действий. Поэтому высушенные пресные лепешки, которые казак, прискакав на пару минут домой, даже не слезая с лошади, снимал со специального гвоздика в сенах, долго оставались самым популярным блюдом на Кубани. Во время походов основу рациона составляли сухари, крупы, мука, сушеная рыба - тарань и пресная вода.

5 сл. Однако, время шло, войны утихали, казаки обзаводились женами, семьями и хозяйством. Кубанская хозяйшка всю старалась угодить своему хозяину. Наваристый душистый борщ, варить который ее научила украинская свекровь, тонкие хрустящие блинчики от русской мамы, сочный шашлык, рецептом которого поделилась соседка – черкешенка.

Самые вкусные и простые блюда из всех национальных кухонь ложились в основу кубанского обеда.

Кроме того, казаки были очень религиозны и около двухсот дней в году соблюдали пост - отсюда и такое разнообразие постных блюд в кубанской кухне.

6 сл. Детство – то время, когда возможно подлинное, искреннее погружение в истоки национальной культуры. Именно в детском возрасте нужно возбудить в душах детей интерес к своему народу, его культуре, истории, зародить в их сознании чувство любви к Родине, принадлежности к великому народу. Дать детям то ценное, что создано казачеством за его историю. Только в тесном сотрудничестве дошкольного учреждения с семьей можно воспитать настоящего человека и патриота своей Родины. Казачество – это часть общей культуры, это наше наследие, и мы должны не только сохранить и познакомить с ним детей, но и передать его им, чтобы они в свою очередь передали его следующему поколению.

В нашей группе реализовывается долгосрочный проект «Семейные рецепты Кубанской кухни» (хочется отметить – группа на которой я работаю

средняя, ребята еще малы для восприятия некоторых вещей, но уже многое, что нами сделано в данном направлении).

6 сл. Почему я выбрала именно эту тему? Во многих семьях есть свои уникальные, передающиеся из поколения в поколение рецепты приготовления блюд, которыми могут и главное хотят поделиться родители моих воспитанников.

Вид проекта: информационно - познавательный, творческий.

Продолжительность: долгосрочный

Участники проекта: дети группы, воспитатели, родители.

Цели и задачи проекта, а так же ожидаемый результат вы видите на экране .

(Цель проекта:

Выяснить, какие блюда являются кубанскими, сохранить старинные рецепты.

Задачи проекта:

1. Развивать познавательный интерес к истории своего народа.
2. Воспитывать у детей любовь к своей малой Родине – Кубани.
3. Расширить знания детей о разнообразии Кубанской кухни.
4. Активизировать родителей к совместной продуктивной деятельности.

Проблема:

Угасающий интерес подрастающего поколения к истории своего народа, кубанской культуре.

Предполагаемый результат: книга «Семейные традиции кубанской кухни», как итог совместной творческой деятельности участников проекта.)

7 сл. Мною была разработана система работы в соответствии с которой я и выстраиваю свою деятельность по данному проекту.

Что нами уже сделано в рамках этого проекта?!

8 сл. Познавательное развитие: проведена экскурсия в Кубанскую избу, где ребята приняли активное участие в Дне урожая.

9 сл. в группе организован мини-музей «Кубань – житница России».

10 сл. Проведены беседы, знакомящие ребят с казачьей утварью, обычаями.

11 сл. Организовано дежурство в ходе которого воспитанникам прививается любовь и уважение к труду, они знакомятся с правилами сервировки стола, названием блюд.

12 сл. В сюжетно-ролевой игре «Семья» дети узнают и закрепляют знания в приготовлении и оформлении кубанских блюд.

13-14 сл. Проводятся дидактические игры «Собери картинку», «Собери продукты на борщ» и т.д.

15 16 сл. В продуктивной деятельности ребята на практике учатся работать с тестом. Из соленого теста делали жаворонков на День весеннего

равноденствия. 17 сл. В кубанской избе на празднование 80-летия образования Краснодарского края я совместно со своими ребятами провела мастер-класс для воспитанников нашего детского сада по работе с соленым тестом, на котором показали свое умение в изготовлении баранок.

18 сл. В дни Великого поста вместе с ребятами приготовили постные пампушки с чесноком и зеленью.

19 сл. для ребят младших групп показали сказку «Колобок»

20 сл. Работа с родителями началась с анкетирования, в котором было предложено ответить на вопросы, касающиеся семейных традиций в приготовлении блюд и желании поделиться с нами их рецептами. Большинство родителей ответили, что традиции в приготовлении семейных блюд соблюдают и готовы принять участие в реализации проекта.

21 – 26 сл. родители принимают активное участие в проекте, что подтверждают фотографии и видеоролик, который был вам заранее предоставлен.

27 сл. Работа по данному проекту еще ведется! Так как ребята моей группы еще малы - у нас впереди еще много интересных открытий по проекту, родители поддерживают эту работу и активно в нее включаются. Надеюсь, наша книга будет еще пополняться уникальными рецептами семейных кубанских блюд!

Спасибо за внимание!