



III краевая «Ярмарка педагогических идей #ЗнаюБерегуПриумножаю»

5 декабря 2023 года в соответствии с графиком мероприятий краевых опорных образовательных организаций по духовно-нравственному воспитанию на базе Добрянского детского сада № 16 «ПроУспех» в режиме онлайн состоялась III краевая «Ярмарка педагогических идей #ЗнаюБерегуПриумножаю».



Организаторы Ярмарки – ГБУК «Центр психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи» г. Пермь, МБУ ДПО «Информационно-методический центр» г. Добрянка, МБДОУ «Добрянский детский сад № 16 «ПроУспех». Ярмарка организована при содействии и поддержке Министерства образования и науки Пермского края.

Воспитатели, специалисты дошкольных образовательных организаций Пермского края поделились материалами электронных иллюстрированных кулинарных атласов «Семейные посиделки» коми-пермяцкого, татарского и русского народа.

На экспертизу жюри было представлено 105 конкурсных материалов.

Отборочный этап прошли 18 лучших работ. Педагоги представили свои материалы на онлайн-трансляции III краевой «Ярмарки педагогических идей #ЗнаюБерегуПриумножаю». Свой опыт представили педагоги 15 образовательных учреждений из г. Перми и 11 территорий Пермского края: Добрянского, Октябрьского, Верещагинского, Чайковского, Ильинского городских округов, Юсьвинского, Кудымкарского, Пермского, Кунгурского, Уинского, Бардымского муниципальных округов.

1. Ярмарочный ряд «Электронный иллюстрированный кулинарный атлас коми-пермяцкого народа «Семейные посиделки» к праздникам «Турунлун», «Зажинки», «Семик», «Ай да рыжик»

Этот ряд посвящен коми-пермяцкой кухне, корни которой уходят в глубь веков. Издавна на Руси, на уральской стороне живет коми-пермяцкий приветливый народ, хлеб-соль водит, мастерицы затейливые припасы готовят – гостей угощают.

Знакомство детей с традициями коми-пермяцкого народа на примере национального праздника «Ай да рыжик!»

Безматерных Ольга Сергеевна, Федотова Галина Ивановна, воспитатели, Мальцева Олеся Анатольевна, музыкальный руководитель МАДОУ «Детский сад № 103», г. Пермь.

Педагоги поделились опытом приобщения детей к народной культуре и истории своего края.



Социально-культурный проект «Праздник Зажинки»

Кривощекова Валентина Ивановна, Боталова Елена Васильевна, Баяндина Алевтина Александровна, воспитатели МБДОУ «Юсьвинский детский сад «Золотой петушок», Юсьвинский муниципальный округ.

Коллеги представили в сообщении веселый и душевный праздник сбора урожая «Зажинки», соединивший традиционную и современную культуру.



Праздник «Семик». Опыт взаимодействия с семьёй при приобщении детей к культуре коми-пермяцкого народа

Воспитатели Поспелова Елена Николаевна, Хайрулина Ольга Анатольевна, учитель-логопед Тютюных Мария Геннадьевна МБДОУ «Детский сад № 19 «Родничок», Кудымкарский муниципальный округ.

Праздники коми-пермяков - это наша история, наша культура, наши традиции, о которых надо знать и продолжать их. В Коми-пермяцком округе есть особо почитаемый день – Семик. О нем и рассказали педагоги.



Роль семьи и детского сада в ознакомлении детей с традициями праздника «Ай да рыжик»

Новикова Светлана Ивановна, Щукова Любовь Владимировна, воспитатели, Родина Людмила Семеновна, учитель-логопед МБДОУ «Детский сад № 19 «Родничок», Кудымкарский муниципальный округ.

В старину говорили: «Мы трудимся, чтобы праздновать». Народные праздники также связывались с календарём и были привязаны к труду крестьянина на земле. Их немало и среди них есть довольно интересные, такой как «День рыжика».

Знакомство с праздником

«Ай да рыжик!» отмечается во вторую субботу сентября. Это народный обрядовый праздник коми-пермяков. Место гуляний – село Верх-Юсьва Кудымкарского района, где рыжиков бывает очень много.

Работу по ознакомлению детей с этим праздником следует начинать уже с конца августа, когда люди уже ходят по грибы.



Нянь-сов. Хлеб-соль

Начарова Елена Леонидовна, старший воспитатель, Бражкина Луиза Николаевна, воспитатель, Головина Анастасия Павловна, социальный педагог МАДОУ «Кондратовский детский сад «Акварельки», Пермский муниципальный округ.

Цель работы педагогов: приобщение воспитанников и их родителей к культурному наследию коми-пермяцкого народа.



Проект
«Путешествуем по
Пермскому краю»



Фестиваль народов
«Венок дружбы»



Кулинарный атлас коми-пермяцкого народа

Голева Екатерина Васильевна, педагог-психолог, Бушуева Татьяна Васильевна, учитель-логопед МБОУ «Ёгвинская основная общеобразовательная школа», структурное подразделение «Детский сад села Ёгва», Кудымкарский муниципальный округ.

Педагоги представили вниманию слушателей традиции, обычаи и кулинарные рецепты праздников «Ай да рыжик!», «Турунлун», «Зажинки», «Семик».



2. Ярмарочный ряд «Электронный иллюстрированный кулинарный атлас татарского народа «Семейные посиделки» к праздникам «Нардуган» - рождение солнца, «Навруз» - день весеннего равноденствия, «Сабантуй» - праздник плуга

У татарского народа есть сформировавшиеся веками обычаи и праздники. Главное в них – гостеприимство. При визите гостей расстилается праздничная скатерть - достархан и подаются самые лучшие угощения.

Знакомство с праздничной культурой татарского народа

Мосягина Марина Владимировна, Пикулева Марина Николаевна, воспитатели, Фофанова Елена Николаевна, музыкальный руководитель МАДОУ «Сылвенский детский сад «Рябинка», Пермский муниципальный округ.

Национальные праздники являются неотъемлемой частью культуры любого народа. Педагоги рассказали об опыте создания электронного иллюстрированного кулинарного атласа «Семейные посиделки».



Национальные культурные традиции Сабантуя

Пашкова Светлана Сергеевна, Чусовлянкина Екатерина Тимофеевна, воспитатели, Шестакова Оксана Ивановна, учитель-логопед МАОУ «Ергачинская средняя общеобразовательная школа», структурное подразделение для детей дошкольного возраста, Кунгурский муниципальный округ.

Главный татарский национальный праздник Сабантуй, уходящий в глубокую древность – посвящен труду на земле. Педагоги рассказали о национальных кулинарных традициях Сабантуя.

РЕКА СОВЕТОВ

САБИЧА
Тесто с мясом

- Для фарша можно использовать говядину.
- Для теста использовать сливочное масло, растительное масло. Сливочное масло можно заменить маргарином, без запаха.
- Чтобы фарш был более сочным, добавьте в него 2-3 столовые ложки бульона или воды или молока.
- Не забудьте добавить немного чеснока или мелко нарезанной зелени, если вы любите пряную пищу.
- Если хотите, чтобы тесто быстрее раскатывалось, поставьте его для раскатки в микроволновку на температуру 40-45 градусов. Также в духовке, которую предварительно разогрейте в тесте при температуре 100-120 градусов.
- Фарш можно приготовить на сковороде, при этом он должен быть густым и хорошо зажаренным.
- Не забудьте смазать фарш сливочным маслом перед раскаткой.





СУБИЧА
Рис с советом

- Чем тоньше будет раскатанное тесто, тем пышнее и нежнее будет начинка.
- Для острого вкуса достаточно слегка необходимо поперчить, но умеренно, чтобы не перебить вкус.
- Это блюдо готовится на масле, но при этом не должно быть жирным и быть жирным. Если хотите быть осторожными, тогда лучше приготовить с растительным маслом.
- В татарской кухне не должно быть ничего лишнего из овощей. Только соль и черная молотая перец. Не добавляйте в тесто чеснок, если вы любите его истинный вкус. Это уже будет не субича.
- Чтобы рисовый супчик был вкуснее, добавьте в него сливочное масло.

Кулинарное путешествие в мир татарских национальных праздников

Габдрашитова Ирина Халиловна, Новикова Дарья Алексеевна, Шакирова Эльмира Фаатовна, воспитатели МАДОУ «Центр развития ребенка-детский сад № 11», Кунгурский муниципальный округ.

Татарские национальные праздники и традиции - это совокупность таинственности и необычайности, которая до конца не изведена. Педагоги познакомили участников Ярмарки с кулинарным атласом татарских национальных праздников Сабантуй, Нардуган и Навруз.



Праздники мусульманского календаря: обряды и традиции

Лопатина Вероника Александровна, музыкальный руководитель, Хасанова Эльвира Мударисовна, воспитатель МКДОУ «Уинский детский сад «Улыбка», Уинский муниципальный округ.

Татары очень дружный и веселый народ. К праздникам каждая татарская семья готовит свои неповторимые блюда. Педагоги представили традиции, обряды и рецепты любимых кулинарных блюд татар Уинского муниципального округа.



Этнокультурное воспитание детей дошкольного возраста в условиях поликультурного образовательного пространства

Иртуганова Гульнара Мавлитовна, старший воспитатель, Абракова Чулпан Рафгатовна, музыкальный руководитель МАОУ «Елпачихинская средняя общеобразовательная школа», структурное подразделение «Елпачихинский детский сад», Бардымский муниципальный округ.

В выступлении коллеги представили содержание образовательного процесса по развитию устойчивого интереса детей к познанию и принятию культурных национальных ценностей.



Сохраним традиции, сбережём культуру

Салахадинова Наиля Ваисовна, музыкальный руководитель МБДОУ «Детский сад «Радуга», Октябрьский городской округ.

Дословно «Сабантуй» означает «Праздник Плуга» (сабан - плуг и туй – праздник). Празднование Сабантуя не имеет точной календарной даты. Традиционно празднование разделяется на три части: подготовительную часть с проведением обрядов, основную часть с днем состязаний на майдане, заключительную часть, в которой молодежь участвует в играх и забавах. В презентации коллегами был представлен подробный рецепт блюда «Чак-чак».

Кулинарный рецепт «Чак-чак»

*Для теста нам понадобится: *3 яйца *1/3 чайной ложки соли *1 ч. л. молока *сода на кончике ножа, мука до состояния*

Для сиропа:

**50-80 г воды *3 ст. л. с горкой меда *1 ст. сахара.*

1. Для настоящего чак-чака нужно заморозить яйца как минимум за неделю до приготовления. Говорят, это придает особую воздушность готовому изделию. Разморозить яйца перед приготовлением и взбить с солью, содой и молоком. Постепенно добавляя муку, замесить мягкое, нежное липнущее тесто.

2. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто до толщины 0,5 сантиметра. Нарезать на полоски шириной до сантиметра. Обвалять каждую полоску в муке и нарезать на мелкие брусочки. Их тоже можно периодически обвалять в муке, чтоб не слиплись.

3. Поставить на огонь масло (его должно быть много). Заготовки для чак-чака переложить в сито, чтобы стряхнуть лишнюю муку. Обжарить в хорошо разогретом масле до легкой золотистости небольшими партиями, так как тесто сильно увеличивается в размерах. Если масло слишком сильно нагрелось, тесто будет лопаться, если недостаточно нагрелось – тесто впитает много масла.

4. Приготовить сироп. Для этого воду с сахаром поставим на огонь. Варить 4-5 минут на медленном огне до выкипания воды. Добавить мед, довести до кипения и варить еще минут пять. Готовность можно определить так: капнуть сироп в стакан с холодной водой и если капли не растекаются, значит, можно выключать огонь.

5. Готовым сиропом сразу же залить обжаренные кусочки теста и перемешать шумовкой. Сложить руки холодной водой и выложить чак-чак на широкое блюдо, формируя при этом горку.

Приятного аппетита!

3. Ярмарочный ряд «Электронный иллюстрированный кулинарный атлас русского народа «Семейные посиделки» к праздникам «Покров», «Рождество», «Пасха», «Троица»

Культура России объединяет в себе традиции многочисленных народов. Блюда русской кухни отличаются своим неповторимым разнообразием, колоритом и многогранностью вкусов.

Организация совместной деятельности педагогов, родителей и детей по приобщению к традициям русского народа посредством кулинарного атласа «Семейные посиделки»

Максимова Наталья Валерьевна, старший воспитатель, Кужлева Любовь Александровна, воспитатель МАДОУ «Центр развития ребенка – детский сад № 11», Кунгурский муниципальный округ.

Педагоги представили интересные задания, праздничные блюда из кулинарного атласа, позволяющие организовать совместный семейный досуг и дарящие положительные эмоции родителям и детям.



Пасхальный стол, традиции и символы праздника

Кокшарова Анастасия Сергеевна, старший воспитатель, Корелина Наталья Сергеевна, воспитатель МАОУ «Ергачинская средняя общеобразовательная школа», структурное подразделение для детей дошкольного возраста, Кунгурский муниципальный округ.

Праздников праздник, торжество из торжеств – так говорят о светлом празднике русского народа – Пасхе. Это день обильного угощения. О пасхальном столе, традициях и символах праздника рассказали педагоги.



Троица - праздник русской берёзки

Князева Наталья Васильевна, Трофимова Лидия Витальевна, воспитатели МБДОУ «Добрянский детский сад № 16 «ПроУспех», Добрянский городской округ.

Для расширения представлений детей о народных обычаях, обрядах, развития интереса к истории и культуре русского народа, воспитания любви к родине педагоги организуют и проводят праздник русской берёзки «Троица».

Совместная трапеза



Весело Покров проведёшь, друга найдёшь

Боброва Елена Борисовна, воспитатель, Лежанкина Ольга Владимировна, музыкальный руководитель, Шутова Татьяна Витальевна, старший воспитатель МАДОУ Детский сад № 28 «Лесная сказка», Чайковский городской округ.

«Весело Покров проведёшь – дружка найдёшь» – гласит русская народная пословица. Педагоги рассказали о дружных семейных посиделках в этот праздник.

СЦЕНАРИЙ СКАЗКИ
«ШАРФ ПОКРОВ»

РУССКАЯ НАРОДНАЯ ИГРА
«ШАРФ ПОКРОВ»

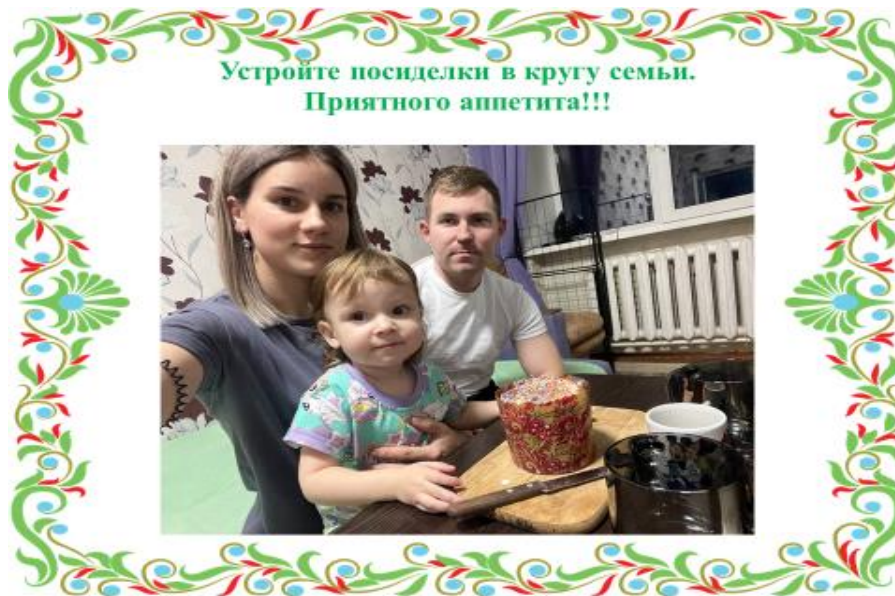
ВИДЕО ПРЕЗЕНТАЦИЯ
ПОКАЗА СКАЗКИ
«ШАРФ ПОКРОВ»
(РОДИТЕЛИ - ДЕТАМ)

На Покров до обеда - Осень
после обеда - Зима

Знакомство с праздниками народов Прикамья

Чудинова Ирина Аркадьевна, Конькова Елена Валентиновна, воспитатели, Шаврина Евгения Николаевна, методист МБОУ «Верещагинский образовательный комплекс», структурное подразделение Детский сад № 3, Верещагинский городской округ.

Пасхальный стол – настоящее «царство» символов и традиций Пасхи. Ни одно блюдо не появляется на праздничном столе случайно. Педагоги поделились опытом взаимодействия с семьёй Лобашевых в процессе знакомства с этим праздником.



Рождественские колядки как средство приобщения детей к русским традициям

Антипина Полина Васильевна, Пименова Юлия Олеговна, Серкова Наталья Сергеевна, воспитатели МБДОУ «Детский сад «Солнышко», Ильинский городской округ.

Что значит колядовать? Это значит ходить от дома к дому и петь особые обрядовые песни. С сообщением о рождественских колядках, как средстве приобщения детей к русским народным традициям, выступили воспитатели детского сада «Солнышко».

