



# Милли ризыклар белән таныштыру.

Уртанчылар төркеме.

Әзерләде:

1 категорияле тәрбиячү

Хайруллина Р.Г.



**Максат:** балаларны татар халык ашлары-бавырсак ясау серләренә өйрәтү, үзеңнең хезмәт җимешенә карата хөрмәтхисе тәрбияләү.

### **Бурычлар:**

1. Пешекче хезмәтенә хөрмәт белән карау.
2. Татар халык ашлары турында төшенчә бирү, милли ризыклар турында белемнәрен киңәйтү.
3. Балаларга белем һәм тәрбия бирү эшендә ата-аналар белән тыгыз элемтәдә булуны дәвам итү.
4. Төгәллек, игътибарлык, мөстәкыйллек, пөхтәлек сыйфатлары булдыру.

# Проектның этаплары

## 1. Әзерлек этабы:

- Проектның темасын уйлау.
- Максат кую.
- Бурычларын уйлау.
- Перспектив план төзү.
- Атрибутлар әзерләү
- Материаллар туплау.
- Пешекчеләр белән сөйләшү
- Эти-әниләрне проект белән таныштыру.

# Пешекчелэр белэн эш:

- Ашханэ бүлмәсенэ сәяхәт. Пешекчеләр хезмәтен, аш-су жиһазларын читтән күзәтү.
- Пешекче белән сөйләшү, куркынычсызлык кагыйдәләре белән танышу.

1.Пычак белән сак эш итәргә.

2.Кайнар плитәгә якын килмәскә.

3.Кайнар әйберләрне бияләй белән тотарга.

4.Электр приборларын юеш кул белән тотмаска.



# Ата-аналар белән эш.

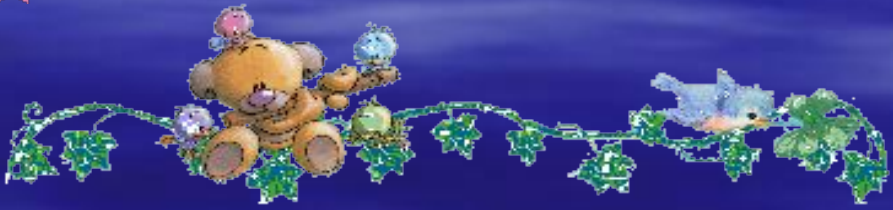
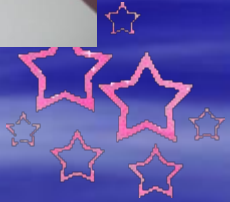
## 1.Ата-аналар өчен анкета.

- Сез нинди татар халык ашларын беләсез?
- Өйдә нинди татар халык ашлары әзерлисез?
- Балаларыгыз нинди татар халык ашларын яраталар.
- Милли ризыклар пешергәндә балаларның ярдәмен кабул итәсезме?

## 2.Ата-аналарга биремнәр бирү:

- Махсус киёмнәр (альяпкыч, калпак яки яулык)булдыру.
- Эш кораллары (такталар, пластмас пычаклар)
- Бер баланың әнисе ярдәмендә бавырсақ әзеләү. Әзер камырны балаларга бүлеп бирү,балалар камырны әвәләп, кечкенә кисәкләргә
- кисү эшен оештыру.
- Ашханә бүлмәсендә пешекчеләрнең бавырсақны пешерүләрен күзәтү.

№	Эшчәнлек тәртибе	Тәрбияче белән балаларның бердәм эшчәнлеге.	Балаларның мөстәкыйль эшчәнлеге.	Эти-әниләр һәм балаларның бердәм эшчәнлеге
1.	Альбом карау” Татар халык ашлары”.	Милли ризыклар турында рәсемнәр табу, исемнәрен әйтү.	Дидактик уен “Нәрсә артык?”	Анкеталар бирү.
2.	Ш. Галиевның “Кунаклар” шигырен уку.	Сорау-жавап, Дид. уен “Шигырь юлларыннан таныш ризыкны тап”.	С. рольле уен” Кунаклар”,” Чәй белән сыйлыйбыз”	Милли ризыклар турында табышмаклар туплау.
3.	Жырлы-биюле уен “Кунаклар”	Сүзләрен һәм хәрәкәтләрен өйрәнү.	Кунаклар” уенын уйнау,	Өйдә ризык пешергәндә, балаларның ярдәмен кабул итү.
4.	Рәсем “Минем яраткан ризыгым”	Интерактив тактадан милли ризыклар карау, Ул нинди фигурага ошаган?		Эти-әниләр белән “ Минем яраткан милли ризыгым” темасына рәсем ясау.
5.	Ашханә бүлмәсенә сәяхәт.	Куркынычсызлык кагыйдәләрен искә төөерү,” Болай эшләү дәресе?”.	Сюж. Рольле уен”Ашханә”.	Өйдә куркынычсызлык кагыйдәләрен кабатлау.
6.	Ә.Габидиның “Мин әнигә булышам” шигырен ятлау.	Табышмак әйтү, сәнгатьле сөйләү, әңгәмә.	Рәсем ясау.	Өйрәнә башлаган шигырьне кабатлау.
7.	Әвәләү”	Тозлы камыр	Әзер	







Ингредиенты для блинов:

500 г муки высшего сорта, пакетик сухих дрожжей, соль, сахар, молоко, растительное масло, 3 яйца

В небольшое количество (около 200-250 мл) теплого молока добавить щепотку соли и чайную ложку сахара. Все хорошо перемешать и растворить в молоке дрожжи.  
 Если вы используете сухие дрожжи, то внимательно изучите инструкцию на упаковке. Соотношение сухих и свежих дрожжей приблизительно 1:3 (Например: 10 г сухих дрожжей = 30 г свежих)  
 Добавить 1 стакан (объемом 220 мл) просеянной пшеничной муки.  
 И замесить опару. Если опара получается слишком густой, то можно добавить в нее немного молока.  
 Накрывать миску влажным чистым полотенцем или пищевой пленкой и убрать в теплое место без сквозняков на 20-40 минут (пока она не увеличится в 2-2,5 раза).  
 Когда опара поднялась в 2-2,5 раза, начинаем приготовление теста.  
 Яйца соединить с сахаром и солью и взбить.  
 и желтани можно растереть желтки с сахаром, а белки взбить в крепкую пену с солью.  
 Взбитые желтки добавить в опару сразу, а взбитые белки, после добавления всех остальных ингредиентов, осторожными движениями снизу вверх ввести в тесто.  
 Добавляем к опаре взбитые с сахаром и солью яйца.  
 Все хорошо перемешиваем до однородного состояния.  
 Добавляем к тесту оставшуюся просеянную муку  
 Замешиваем тесто до однородного состояния.  
 Накрывать тесто пищевой пленкой или влажным чистым полотенцем и убрать в теплое место без сквозняков на 20-40 минут, пока тесто не увеличится в объеме в 2-2,5 раза.  
 Блины жарим на разогретой сковороде смазанной растительным или сливочным маслом.

