

# «Неделя культуры Оренбуржья» в МБДОУ №69

Оренбуржье - край казачий, для России как форпост!  
Место мужество, удачи, для Державы важный мост.  
Континентов двух граница, стратегический рубеж,  
Оренбуржье - лебедь - птица, край свершений и надежд.  
Главное богатство - люди, это золотой запас,  
Здесь, как солнце, всегда судьбы и сияют как алмаз...  
В. Пономарев



Большое внимание при воспитании нравственных качеств у ребенка в нашем детском саду педагоги уделяют *толерантности*. Воспитанники нашего детского сада являются представителями различных национальностей, каждая из которых самобытна, имеет свою культуру, традиции и обычаи. Чтобы научить детей понимать культуру других народов, в нашем детском саду проходит традиционное тематическое мероприятие – «Неделя культуры Оренбуржья»



**Цель:** развитие уважительного и доброжелательного отношения к окружающим; воспитание любви к Родине.

***Задачи (младший дошкольный возраст):***

Формировать интерес к малой родине и первичные представления о ней;

Воспитывать любовь к родному краю

Формировать доброжелательное отношение друг к другу;

Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми

Знакомить с традициями детского сада.

***Задачи (старший дошкольный возраст):***

Воспитывать любовь к Родине.

Расширять представления о родном крае.

Воспитывать патриотические и интернациональные чувства.

Воспитывать уважение к людям разных национальностей и их обычаям.

Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми.

Воспитывать уважительное отношение к окружающим.

## Методы и формы работы

Работа с детьми представила реализацию программных задач через познавательную, продуктивную, музыкальную, театрализованную, игровую деятельность, используя разнообразные формы:

- **Занятия** – совместная деятельность педагога и детей по формированию у них основ *толерантности* и воспитания таких качеств *личности как доброта, милосердие, сострадание, доброжелательность межличностного общения, искусство жить в мире непохожих людей, воспитание нравственных чувств.*
- **беседы**– углубляют, уточняют и систематизируют представления ребенка, при условии соответствия их содержания интересам малыша.
- **игра**– как наиболее естественная форма жизнедеятельности ребенка, основной целью которой является освоение и практическое применение детьми способов толерантного взаимодействия; в процессе которой формируется активное взаимодействие ребенка с окружающим миром, с миром сверстников (в том числе разных национальностей, развиваются его интеллектуальные, эмоционально-волевые, нравственные качества, формируется его личность в целом.
  - **использование художественного слова** – стихотворений, считалок, пословиц и поговорок, рассказов и сказок народов мира;
  - **использование наглядных пособий** – сюжетных картин, фотографий, иллюстраций
    - **слушание** музыки, детских песен, национальной музыки разных народов.
    - **знакомство детей с традициями народов Оренбуржья**
  - **проведение праздника «Фестиваль дружбы народов»** с целью знакомства детей с культурой и традициями своего народа и народов Оренбуржья

## *Неделя культуры завершилась праздником «Фестиваль дружбы народов»*

Дети познакомились с традициями и обычаями народов, населяющих Оренбургскую область, а также приняли активное участие в:

- *постановке национальных танцев (русский, татарский, украинский;*
- *Знакомстве народных игр («Озорной платочек», «Буш кун («Займи место»), «Тимербай», «Плетись, плетень», «Самовар», «4 стихии»*
- *Изготовлении национальных орнаментов ( бакирский, татарский, мордовский, украинский, узбекский, казахский)*



В рамках проведения недели культуры Оренбуржья  
была организована кулинарная выставка  
**«Национальное блюдо».**

Настоящие кулинарные шедевры украсили  
праздничное мероприятие!

Благодарим участников за активность и творческий  
ПОДХОД!





Добродомова Софья

"Эчпочмак" (татарская кухня)

Рецепт:

дрожжевое тесто-800-1000гр;  
мясной фарш (говядина, курица, утка) -500 гр;  
картофель-5 шт;  
лук-2 средн. головки  
соль, перец черный;  
сливочное масло

Картошку режем на небольшие брусочки, лук мелко шинкуем и смешиваем с фаршем.  
Все приправляем солью и перцем. Наша начинка готова.  
Тесто разделяем на небольшие кусочки, раскатываем в круг. В центр кружка выкладываем начинку, формируем треугольник. Треугольники выложить на противень, каждый положить маленький кусочек сливочного масла.  
Выпекать в разогретой духовке при температуре 180-200°C 30-40 минут.  
Итак, настоящий татарский эчпочмак готов!  
Приятного аппетита!





Семья Исентаевых

# Национальное Блюдо «КТРЛАК» (от слова ХРУСТЕТЬ)

Есть блюдо, вызывающее определенный интерес у определенных людей. Человек может не любить печенье и выпечку, а от КТРЛАК его не оттащит.

Описание приготовления: КТРЛАК чем-то похож на панчики. Только он хрустящий и готовится без дрожжей. Это потому, что тесто, из которого он делается, замешивается не на дрожжах, КТРЛАК готовится на масле. Он замечательно подойдет в качестве лакомства к чаю, кофе, молоку. По вкусу обойдет любое печенье!

- 2 стакана йогурта — 3 Штуки Молоко — 3 Ст. ложки Сахарная пудра —
- 1 стакан муки — 1 яйцо — 1 ст. ложка Масло



Мах Туб

- 1 рис 2 стакана (20-)
- 2 лук 2 шт
- 3 мясо по вкусу
- 4 соль
- 5 специи
- 6 сметана - изран сметана - айран







### блины ЭТОТ РЕЦЕПТ БАИНОВ

- ингредиенты :  
молоко — 500 мл;  
яйца — 2 шт.;  
мука — 200 г;  
растительное масло — 2 ст. ложки;  
сахар — 1 ст. ложка;  
соль — 1 щепотка;  
кисляток — 3 ст. ложки.

... сахар и соль забить. Муку просеять и добавить к взбитым яйцам. Размешать до консистенции густой однородной сметаны. Добавить растительное масло и кисляток. Размешать. Нагреть чугунную сковороду, смазать маслом и жарить блины с двух сторон до готовности. Можно подавать со сметаной, медом, вареньем, шоколадным кремом.

Семья Букреевых





МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ПРИБЛИЖИТЕЛЬНО И ОДЕЖДОУЧЕБНИК»

Группа № 3  
Название: Буррек  
Автор  
поделки: Анна Камчатова



Семья Барановых  
"Чебуреки"





Семья Белоцерковец  
Блюдо «Баурсаки»  
традиционное блюдо





МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ПРИБЛИЖИТЕЛЬНО И ОДОБРИТЕЛЬНО»

Группа № 3

Название: *Так - так*

Автор

подделки: *Светлана Александровна*

Семья  
"Виноградный  
Ягодный"  
Сладкое

МАТЕМАТИКА  
ДЕТСКИМ  
60%

и водор  
из свинины  
панет  
сильнее  
мис







МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД ИСКУССТВА И СОЗНАНИЯ»  
Группа № 1  
Название: *Бурочки с вареньем*  
Автор подел: *Бурочки с вареньем*



Мама Кочнова

Пицца:

тесто, лук, сосиски,  
грибы, оливки, перец,  
сыр, сыр.





Богдановы

## Слоёные язычки.

### Ингредиенты:

- 1) слоёное заморозенное тесто
- 2) сахар - песок
- 3) мука

### Приготовление:

- 1) Слоёное заморозенное тесто разморозить при комнатной температуре.  
Слоёк раскатать в овал, посыпать мукой.  
Обильно посыпать сверху сахаром.  
Сложить язычок пальцами и выложить на противень, посыпать сахаром и мукой.  
Выпекать 15 минут в духовке при 180 градусах.  
Посыпать сахаром и мукой сразу же после выпечки.

Приятного аппетита





Competition for the best traditional food and drink of the region  
Name of the Dish: *Yapraklı*  
Author: *İsmail Kaya*



Competition for the best traditional food and drink of the region  
Name of the Dish: *Yapraklı*  
Author: *İsmail Kaya*



Competition for the best traditional food and drink of the region  
Name of the Dish: *Yapraklı*  
Author: *İsmail Kaya*



Competition for the best traditional food and drink of the region  
Name of the Dish: *Yapraklı*  
Author: *İsmail Kaya*



Competition for the best traditional food and drink of the region  
Name of the Dish: *Yapraklı*  
Author: *İsmail Kaya*



Competition for the best traditional food and drink of the region  
Name of the Dish: *Yapraklı*  
Author: *İsmail Kaya*

*Çiğdem Çarınlar*  
*Kelimesi*













Бергенби:  
САРМАЙС. АСЛИН.  
Муртагалы:  
А. Аманжол, Ш. Мамбетов, А. Мамбетов,  
А. Мамбетов, А. Мамбетов,  
А. Мамбетов.



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.  
Гарина М.  
Адрес: *Сам. Кавказ*



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.  
Гарина М.  
Адрес: *Сам. Кавказ*



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.  
Гарина М.  
Адрес: *Сам. Кавказ*



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.  
Гарина М.  
Адрес: *Сам. Кавказ*



Этот десерт был приготовлен по рецепту моей бабушки.  
Гарина М.  
Адрес: *Сам. Кавказ*





Ирина  
Лазин  
Луканова  
Трунов  
Табата

Ирина  
Лазин  
Луканова  
Трунов  
Табата

Ирина  
Лазин  
Луканова  
Трунов  
Табата

Ирина  
Лазин  
Луканова  
Трунов  
Табата

Хлебцы с пшенной кашей

Товаровы  
Ваниль-сиреница  
100 г муки, 0,5 л молока, 7 яиц, 10 г сахара, 1 ч. ложка, 20 г разрыхлителя, соль.  
Жарить на масле в сковороде, перевернуть, а после выложить на тарелку, посыпать сахаром.

БАБУШКИНЫ БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И...

Ирина  
Лазин  
Луканова  
Трунов  
Табата

Ирина  
Лазин  
Луканова  
Трунов  
Табата

Ирина  
Лазин  
Луканова  
Трунов  
Табата

Ирина  
Лазин  
Луканова  
Трунов  
Табата

### **Используемая литература:**

Образовательная программа дошкольного образования МБДОУ «Детский сад присмотра и оздоровления №69»

### **Интернет-ресурсы:**

<https://www.maam.ru/detskijasad/metodicheskaja-razrabotka-sistemy-raboty-v-detskom-sadu-po-teme-tolerantnyi-mir.html>

<https://dohcolonoc.ru/cons/5496-vozpitanie-osnov-tolerantnosti-u-doshkolnikov.html>

<http://golovanova48.blogspot.com/p/blog-page.html>

[https://infourok.ru/socialnopedagogicheskaya-programma-formirovaniya-tolerantnogo-povedeniy-a-detey-v-usloviyah-dou-688780.html](https://infourok.ru/socialnopedagogicheskaya-programma-formirovaniya-tolerantnogo-povedenija-detey-v-usloviyah-dou-688780.html)

<https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2014/10/28/statya-o-provedennom-prazdnike-druzhba-narodov>

<http://xn--26-vlchabebybb3iwc.xn--p1ai/?p=2868>