

# АҚТАУ ҚАЛАСЫ

## №17 ОРТА БІЛІМ БЕРУ МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ



Пәні : Технология

Тақырыбы : Наурыз көже әзірлеу технологиясы

Дайындаған : Жанкулиева А.Х

Мақсаты : Оқушыларға қазақ халқының тұрмыс тіршілігінде, әдет-ғұрпында ерекше орын алған «Наурыз» тойының ерекшелігін, табиғат пен адамның байланысын, қазақша жаңа жылдың келу салтанатын түсінікті, жас ерекшеліктеріне сай, әрі өздерін қатыстыра отырып түсініктерін қалыптастыру.

Ұмытылып бара жатқан әдет-ғұрыптарды қайта жаңғырту, имандылыққа, тіл мен дініміздің берік орын алуына тәрбиелеу, бағдар беру.



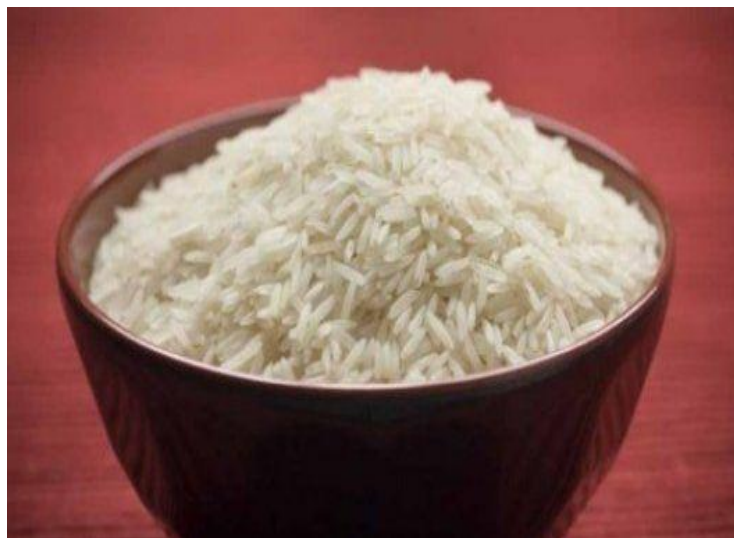


Наурыз көже— ұлттық тағам. Келер жылғы молшылықтың жоралғысы ретінде наурыз тойында әрбір шаңырақта міндетті түрде әзірленген. Халықтық дәстүр бойынша оған бидай, тары, сүр ет, бұршақ, сүт, су, тұз сияқты кем дегенде жеті түрлі азықтық заттар міндетті түрде қосылуы тиіс. Тақ санын сақтап, мұндай заттар көбейтіле беріледі. Соғымнан арнайы сақталған мүшелер (қазы, қарта, шұжық, т.б.) де қосылады. Ол негізінен бидай көже, тары көже секілді әзірленген (қысқаша Көже). Наурыз көжені халық арасында “тілеу көже”, “көп көже” деп те атай береді. Наурыз көжеге, наурызға арналып сойылған малдың кәделі асына Наурыз **бата** берілген соң, жиналған халық: “ақ мол болсын” деген тілек айтып тарқасады.

# ДАЙЫНДАУ ТӘСІЛІНЕ ҚАРАЙ КӨЖЕЛЕР:

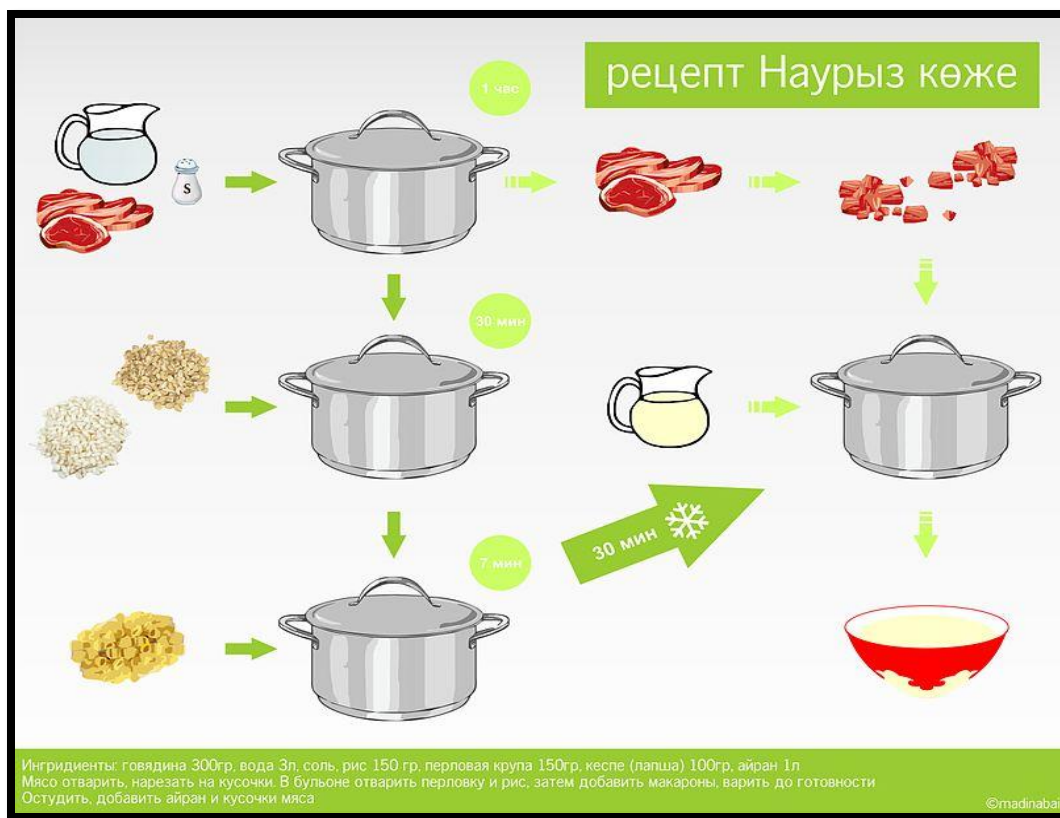


# НАУРЫЗ КӨЖЕ ҚҰРАМЫНДАҒЫ ҚОСПАЛАР:



## Наурыз көже жасау

Ол үшін ең алдымен **КАЗАН** толы сүтіңізді қайнатып, сүт піскеннен кейін оның бетіндегі қаймағын қалқып алып тастайсыз. **Сүт** әбден пісуге тақаған кезде, қыс бойы сақтаған сүріңізді салып жіберіп, 15 минуттай бетін жауып қоясыз. Аталған уақыт өткеннен кейін жеке ыдысқа пісіріп алған **БИДАЙ**, **ЖҮГЕРІ**, **ТАРЫ**, **АСБҰРШАҚ**, күріш тәрізді қоректік заттардың жеті түрін сүт пен етке араластырып тағы бір қайнатып аласыз. Асыңыз дәмді болсын!



НАЗАРЛАРЫҢЫЗГА РАХМЕТ!

