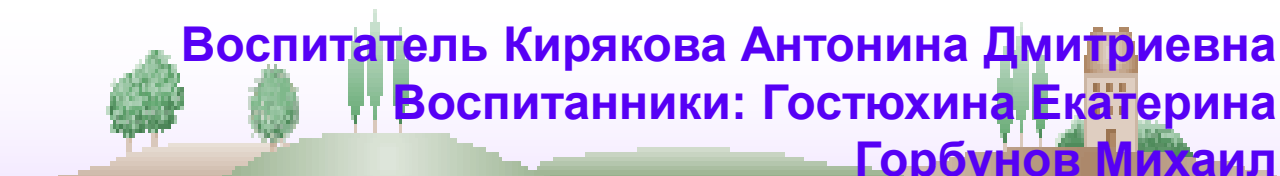


**Городской конкурс  
«История маленького чемоданчика».  
номинация «История из чемоданчика»:  
МНОГОЦВЕТЬЕ УРАЛА**



Воспитатель Кирякова Антонина Дмитриевна  
Воспитанники: Гостюхина Екатерина  
Горбунов Михаил  
Крюкова Варвара

# АКТУАЛЬНОСТЬ.

- Готовясь к празднику «День народного Единства» воспитанники группы узнали, что в группе много детей разной национальности: русские, башкиры, татары, марийцы и даже черкес. «А кто такие черкесы? А чем он отличается от нас? У него две руки, две ноги, одна голова. Всё как у нас» - спрашивали дети воспитателя. Так и родилась идея познакомить детей с культурой и обычаями других народов, которые проживают на Урале. И как раз узнали о городском конкурсе «История маленького чемоданчика».
- И дети, и педагог договорились, что они будут собирать и рассказывать историю про один из народов, проживающих на Урале и в группе детского сада. Воспитатель вместе с детьми смастерили кубик: шесть национальностей в группе – шесть граней у кубика. А проект решили назвать «Многоцветье Урала».
- Так как в группе больше детей русской национальности, то первая история будет про обычаи и культурное наследие русского народа.
- Как мало наши дети знают о людях других национальностей. А узнать об этом очень интересно, но так мало знаний. Поэтому возникла потребность в создании вот такого переносного мини-музея, где будут создаваться, собираться и применяться игры, пособия, предметы с помощью которых воспитанники узнают о культуре народов других национальностей, живущих на Урале.

**Цель проекта:** ознакомление воспитанников с культурой народов Урала  
Формирование у воспитанников уважения и толерантного отношения к представителям других национальностей.

Для достижения данной цели были определены следующие **задачи**:

- Формировать ценностные представления о России, как многонациональной, но единой стране.
- Познакомить детей с обычаями и традициями, народным творчеством народов Урала, воспитывать чувство уважения к традициям и обычаям других народов.
- Развивать воображение, фантазию, творческие способности, обогащать речь и словарный запас.
- Способствовать повышению активности родителей и толерантного отношения в воспитании у детей любви к родному краю, содействовать становлению желания принимать участие в социальных акциях.



# ЭТАПЫ ПРОЕКТА

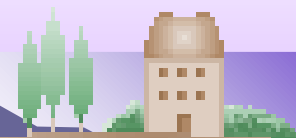
I Этап – Подготовительный



II Этап – Основной



III Этап – Заключительный



# I ЭТАП - ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ

1. Информирование родителей о реализации проекта «Многоцветье Урала».
2. Собираение атрибутов, наглядных пособий для чемоданчика.
3. Украшение чемоданчика историй.
4. Планирование мероприятий основного и заключительного этапов.

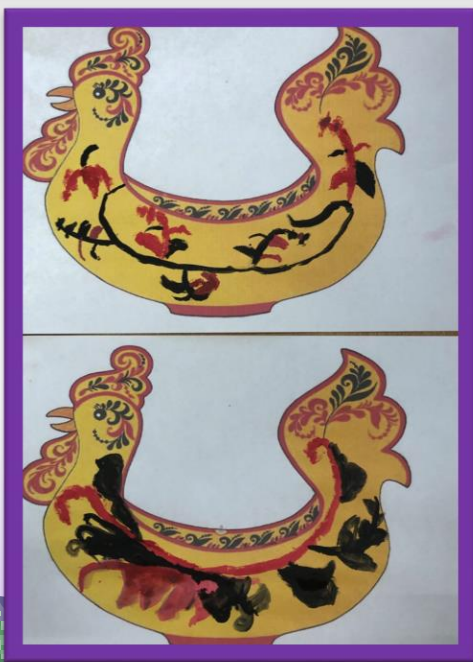


# II ЭТАП – ОСНОВНОЙ

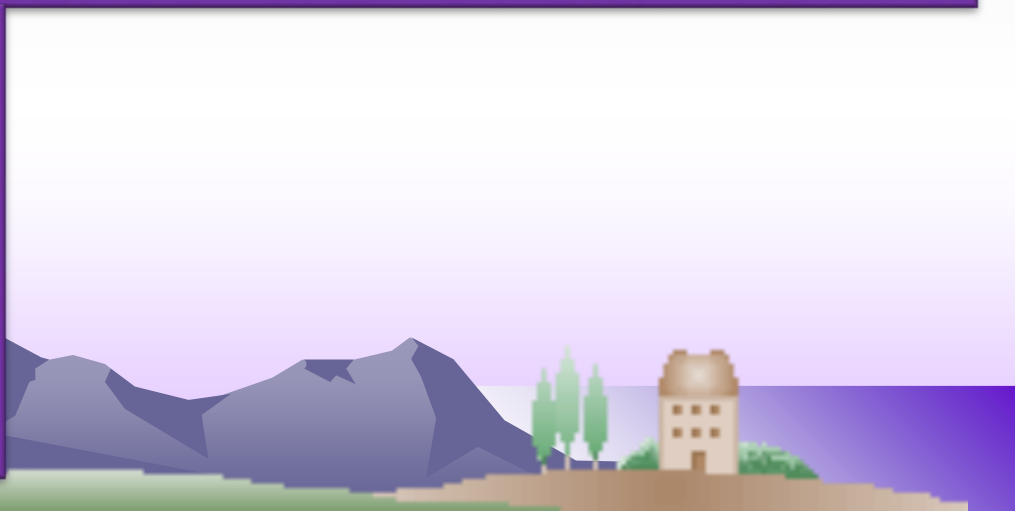
Рассматривание альбомов, иллюстраций,  
игра «Одень куклу»



# ИЗОБРАЗИТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



# РИСОВАНИЕ НА ТКАНИ





# ЛЮБИМАЯ ЕДА УРАЛЬСКИХ БОГАТЫРЕЙ





Традиционно выпечке каравая на Руси предшествовало какое-либо событие. Этот хлеб пекли только по особому поводу, чаще всего на свадьбы или на встречу долгожданных гостей. Гостеприимные хозяева всегда встречали дорогих гостей хлебом и солью. Зачастую это был ржаной каравай с солью, который преподносили на рушнике.

### Рецепт каравая:

Заваривъ одинъ стаканъ муки однимъ стаканомъ молока, размѣшать до гладкости, дать остыть, прибавить треть стакана дрожжей, дать подняться. Между тѣмъ растереть десять желтковъ съ третью стакана сахара, а бѣлки сбить въ пѣну, положить это въ тѣсто, дать вторично подняться; прибавить полстакана теплаго растопленого масла, вмѣшать еще три стакана муки, выбить хорошенько тѣсто, сложить въ бумажную форму, вымазанную масломъ, дать еще разъ подняться тѣсту и вставить въ горячую печь.

## Мучные кисели и хлебные изделия

Рецепт мучного киселя:

- жидкая, разваренная до состояния киселя каша или мучная болтушка с салом или каким-нибудь небольшим количеством масла в качестве заправки
- мучная похлебка; кушанье в виде каши, киселя из муки или толокна.



## Блюдо русских богатырей

### «Березовая каша»

Именно она считается исконно русским блюдом. Варили столь необыкновенное нынче блюдо из мелкой стружки березовой коры. Кроме того, рецептура березовой каши допускала использование также «сережки» с дерева и даже трухи. Согласно Сохранившейся информации об этом блюде, оно немного напоминает манку.



# ТЕАТРАЛИЗАЦИЯ



# ИГРЫ



ПЕРЕТЯГИВАНИЕ КАНАТА



СКАЧКИ НА ЛОШАДЯХ



# КОЛЛЕКЦИЯ



# III ЭТАП - ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ



# номинация «История из чемоданчика»: **МНОГОЦВЕТЬЕ УРАЛА**



**ПРОДОЛЖЕНИЕ СЛЕДУЕТ...**