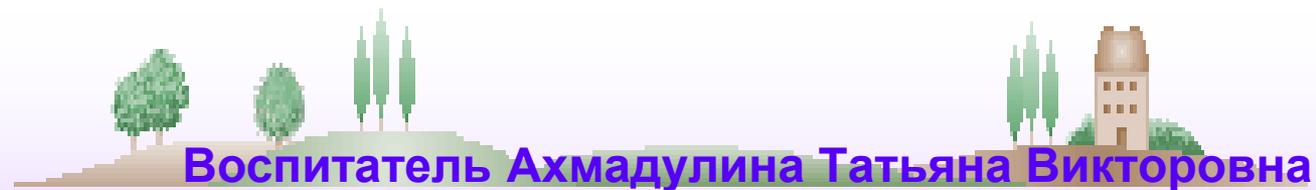


**Городской конкурс
«История маленького чемоданчика».
номинация «История из чемоданчика»:
МНОГОЦВЕТЬЕ УРАЛА**



Воспитатель Ахмадулина Татьяна Викторовна

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.

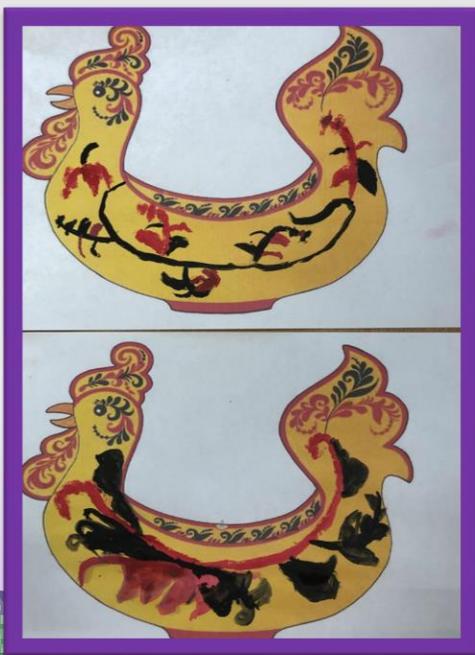


II ЭТАП – ОСНОВНОЙ

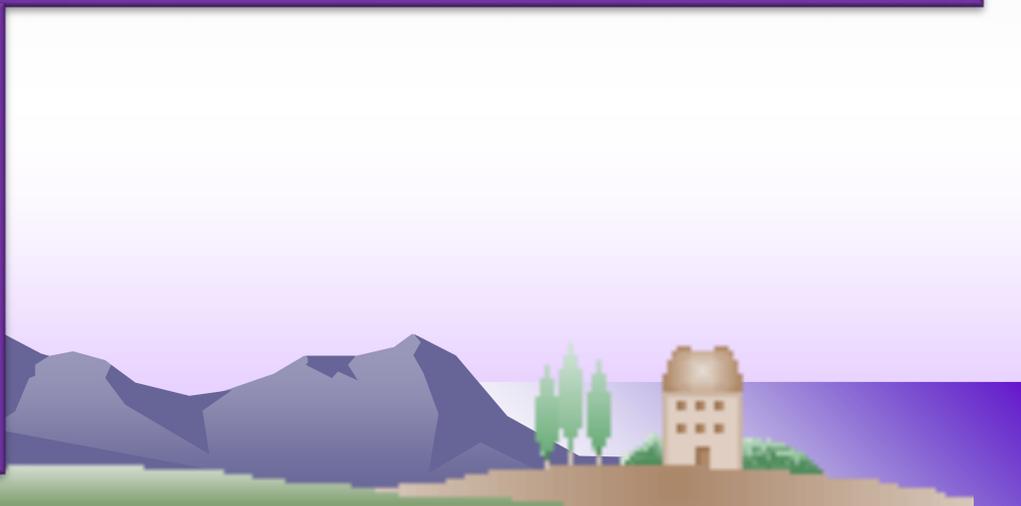
Рассматривание альбомов, иллюстраций,
игра «Одень куклу»



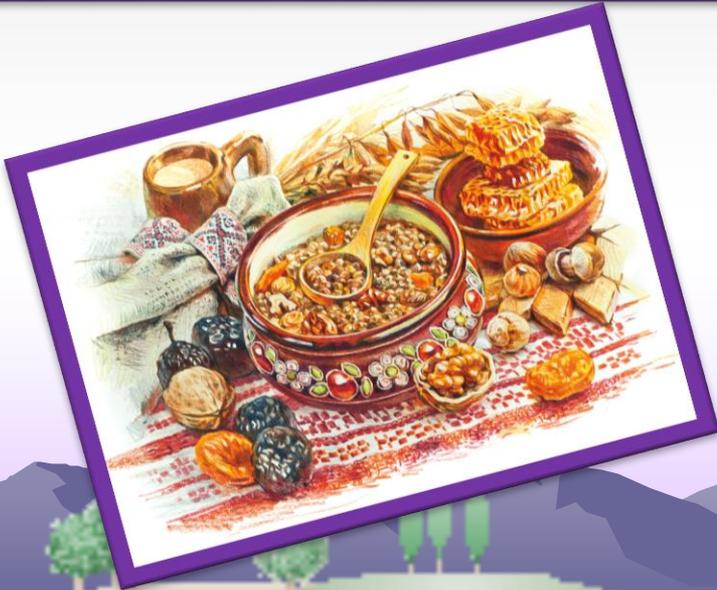
ИЗОБРАЗИТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



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 толочка.



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...