Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Пигаревский детский сад «Сказка»

**Занятие на тему «Кухня казачьего куреня»**

(образовательная область – познание)

Воспитатель: Ефимова Раиса Алексеевна

х.Пигаревский

2023г

Цели:

1.Продолжать знакомить детей с бытом казаков в прошлом. Объяснять значение быта, сравнить их с настоящими.

2.Воспитывать любовь к прошлому родного края.

3.Развивать образное восприятие. Расширять словарь.

Ход занятия:

-Ребята, мы стоим у казачьего куреня. Давайте постучим в дверь. Мы входим и попадаем в коридор. Здесь темно. Стоит запах разнотравья. На стенах висят приготовленные с лета лекарственные травы. У стен стоят широкие деревянные лавки, на них – ведра, наполненные водой. Проходим вперед и попадаем в первую комнату куреня – это кухня. Здесь стоит ухват, кочерга, чапля. Ухват нужен для того, чтобы поставить в печь чугун, чапля нужна, чтобы снять горячую сковороду. В углу стоит деревянная лопата для того, чтобы на нее положить готовое вымешанное тесто и подать его в печь. Тогда казачки хлеб пекли сами. А вот это – чугун, они разные по размерам. Одни – для щей, другие – для взвара – компота. Суровой зимой холодно, а залезешь на русскую печь: там тепло, да еще укроешься шубой. Ух, как тепло, да хорошо! Посреди комнаты стоит стол. На столе корчажки, махотки. Тарелки заменяли глиняные чашки, а вот есть деревянные тарелка как блюдо. На такую деревянную тарелку – блюдо складывали блины. А в махотку домашнее лакомство – сметану. А вот это деревянные ложки.

Стол казачка выскребла ножом добела. Вокруг стояли деревянные лавки. В углу комнаты стояла прялка. На прялке из шерсти пряли нить. Из шерстяной нити пряли платки.

-Для чего нужен ухват на кухне?

-А чапля?

-В чем варили казачки щи, компот?

-А как назывался компот?

-А для чего служила махотка?

-Ребята, а теперь давайте нарисуем те предметы, которые находилисб на кухне казачьего куреня.