

*«Музейная комната
«Удмуртская изба»
в МБДОУ № 82»*

*Шатаркина Наталья Леонидовна
воспитатель подготовительной группы*



*В нашем учреждении
создана музейная комната
«Удмуртская изба» с целью
ознакомления детей с
культурой, традициями и
обычаями удмуртского
народа.*



*1 сентября 2020 года на базе МБДОУ № 82
состоялось открытие музея удмуртского быта
«Удмуртская изба»*



*Экспонаты музейной комнаты активно
используются в работе с детьми*



Детский сад всегда рад любому экспонату



*В музей приносят экспонаты дети,
родители, сотрудники*



Родители помогают изучать культуру удмуртского народа, его быт и традиции

«НЮЛЭС» (САЛАТ ЛЕСНОЙ)

Название данного салата говорит само за себя, его готовили в начале осени, когда уборочные работы уже окончились и можно заняться заготовкой даров природы из леса.

Крестьяне собирают грибы сушат, солят и маринуют. Послева брусника и клюква. Молодой картофель выкапывают. Этот салат совместили в себе все дары природы начала осени, и трудом крестьянина. Заправляют такой салат льняным или конопляным маслом вперемешку с уксусом.

Рецепт: Маринованные или соленые грузди, рыжики, белые грибы, отварной картофель нарезают мелкими дольками, а зеленый лук мелко шинкуют, перемешивают и поливают салатной заправкой. Подают, посыпая зеленью и клюквой.



Рецепт:

- грибы 60 г, картофель 50 г, лук зеленый 20 г, заправка 25 г.
Маринованные или соленые грузди, рыжики, белые грибы, отварной картофель нарезают мелкими дольками, а зеленый лук мелко шинкуют, перемешивают и поливают салатной заправкой. Подают, посыпая зеленью.



«СЯРТЧЫНЯНЬ» (ПИРОГ С КАЛЕГОЙ)

Еще одно традиционное удмуртское кушанье – Сяртчыньян пирог с брусничкой, пирог с калегой, сваренная на мякоти брусники – основной компонент. Она была очень популярна у народов Урало-Поволжья, беспись, не обогатилась при одном праздничном застолье. Их слит с самыми разнообразными дополнениями: маслом, сметаной, атшамы, мякоти и др. удмуртская кухня к этому перечню добавляет еще и кашу. Удмуртское блюдо имеет ряд особенностей и отличия от других рецептов калегей. Во-первых, сочни для калегей готовят пшеничной мукой, а не пшеничной мукой. Во-вторых, сочни для калегей жарят на противне в масле, а они получаются довольно твердыми. Изначально калегей жарят в духовке, а только потом выкладывают в печь. Сяртчыньян же запекают в духовке, а только потом выкладывают в печь. Такое блюдо было популярно у удмуртов, но все верности, на том этапе развития традиционной кухни, когда растениеводство играло ведущую роль, так как основные ингредиенты кухни – растительные продукты.

Рецепт:

- мука 35 г, - калегя 20 г,
- сметана 10 г, - яйцо 1 шт.,
- крупа перловка 10 г,
- шкварки 5 г, лук 1 шт., масло 10 г,
- соль по вкусу.

Сырую калегу мелко рубят, солят и смешивают с кашей, шкварками, жареным луком. Замешивают тесто, раскатывают в круглые лепешки. На одну половину каждой кладут фарш, из другой складывают наполном и края закрывают. Смазав яйцом или сметаной, пирожки выпекают, затем смазывают маслом, укладывают в сухую посуду и накрывают полотенцем.



«КИСАЛЬ» (КИСЕЛЬ)

Пить кисель было невозможно: он был плотным и не текучим. В этом есть основная разница между киселем сегодня и киселем историческим, который по консистенции напоминал скорее желеобразный холодец. Его можно было резать ножом и есть руками. Но если холодец застывает с помощью желеобразующего вещества животного происхождения, то в киселе использовался крахмал, который получался из заваривания отваров злаковых, зерновых и бобовых. Самые популярные кисели — гороховый, отваров злаковых, зерновых и бобовых. По существу, технология приготовления была очень проста: из овсяной и ржаной. По существу, технология приготовления была очень проста: из любого крахмалистого вещества заваривалась, что давало плотную текстуру. Уже тогда к киселю добавляли различные вкусовые: наши традиционные ягоды — клюкву, землянику, чернику, а также яблоки, сливу, мед, чтобы сделать его слаще и приятнее на вкус.



Рецепт:

- брусника 250 г,
- сахар ¼ ст.,
- вода 1,5 л,
- крахмал 4 ст. л.

Отжимки залить 1,5 литрами воды и поставить варить на 15 минут. Отвар процедить, положить сахар и вновь довести до кипения. Крахмал развести холодной водой, влить тонкой струйкой, помешивая, чтобы не образовались комки. Влить клюквенный сок и сразу выключить.



*Работа музейной комнаты выстраивается по графику
ежемесячных итоговых занятий.*

*Радужная хозяйка музейной комнаты
Натя Кенак с удовольствием принимает у себя в гостях
воспитанников ДОУ.*



Каждый воспитанник может найти здесь себе занятие по душе...



*Кто-то с удовольствием играет с воспитателем
в настольные игры*



Кто-то собирает пазлы с символами Удмуртии



*Рассматривать тематические альбомы про
родной край всегда интересно!*





На занятиях дети учатся уважать традиции и культуру удмуртского народа, слышат звучание удмуртской речи.



*Занятия, проводимые в музейной комнате
обогащают и дополняют информационно-
образовательную среду.*





*Для нас важно, чтобы
музейная комната
превратилась из
традиционного
кладезя знаний в
универсальный
навигатор!*

