**Конспект занятие по лепке из соленого теста в старшей группе**

**«Буззы»**

Цели: Продолжать знакомить детей с традициями бурятского народа, с праздником Белого месяца – Сагаалган.

Задачи:

Учить детей готовить буузы (позы), используя схемы последовательности работы.

Развивать воображение, фантазию, смекалку.

Воспитывать интерес к традициям, уважение к бурятскому фольклору, поощрять умение детей выполнять работу аккуратно, качественно.

Оборудование:

-Мука

-соль

-вода

-акварельная краска коричневая

Предварительная работа:

Беседа о празднике Белого месяца;

Рассматривание фотоальбомов с изображением молочных и мясных блюд

бурятской кухни;

Ход занятия

1. Организационный момент

Воспитатель: На всем земном шаре самым радостным для всех считается праздник Нового года. Буряты встречают Новый год на исходе зимы, когда начинается белый месяц. Праздник так и называется Белый месяц – Сагаалган. Дети, мы уже говорили с вами о том, что Белый месяц имеет особый смысл и все понимают, что говорят о доброй нашей земле, о вкусной белой пище, о чистой совести, о радушии, о счастье. Сагаалган длится целый месяц, поэтому хозяева заранее готовятся к празднику, чтобы достойно встретить гостей. Для этого готовят для гостей подарки и угощения.

Из угощений, в первую очередь предлагается зеленый чай с молоком. Затем гостей угощают молочными продуктами. Назовите молочные продукты бурятской кухни? (Хурууд (домашний сыр), айрхан (сухой творог), урмэн (молочные пенки), сэгээ (кумыс), тарак (ряженка).

После молочных продуктов выставляют мясные продукты (нэртэй мяхан).

Дети, а вы знаете, как называются мясные продукты бурятской кухни? (Бухэлёэр (вареное мясо), буузы (позы)).

Дети: Буззы

Воспитатель: Дети, сегодня мы с вами будем учиться готовить бузы. Кто знает, из чего готовят буузы?

Дети: Из мясного фарша и теста.

Воспитатель: Мы сделаем буззы из соленого теста. Фарш покрасим акварельной краской коричневого цвета. Давайте посмотрим на схему и вспомним, что мы для этого использовали?

Воспитатель: Дети, сейчас вы будете на столе раскатывать тесто в жгут, нарезать с помощью мерки брусочки теста ножом, а затем скалкой раскатывать тесто в круги, которые должны быть не слишком толстыми и не слишком тонкими. Почему? (Тонкие порвутся, а толстые долго будут вариться).

Дети, при приготовлении буузы есть одна особенность: края кругов из теста прищипывают и в середине буузы оставляют отверстие. Для чего?

Дети: Чтобы быстрее сварились

Воспитатель: Давайте немного отдохнем.

Наш веселый хоровод

Взяться за руки зовет.

Если встанешь с нами в круг

Хорошо ли, плохо ли

Топаешь ногой

Безразлично ёхору –

Он у нас такой.

Дети, взявшись за руки, исполняют танец «Ёхор».

Воспитатель: Давайте начнем лепить наши буззы

Воспитатель: Ребята молодцы, сегодня все хорошо работали