

Внеклассное мероприятие.

Тема: Гостеприимство народов Дагестана

Цель:

Образовательная: изучение традиций народов Дагестана с целью их возрождения и сохранения в поведении каждого дагестанца.

Развивающая: формирование у учащихся таких ключевых понятий, как честь, совесть, терпение, мир, добропорядочность.

Воспитательная: привить чувства любви и уважения к традициям и обычаям своего народа. Научить учащихся использования в своей будущей жизни традиционных ценностей.

Ход мероприятия:

I. Организационный момент

Здравствуйте, дорогие ученики, гости!

При входе гостей встречают ученицы (хлеб с солью, мед, урбеч).

Выступление на родном языке.

Фатима (на аварском языке)

Гуро, гьитIинаб гьечIо, гьудулзаби, Дагъыстан,

Гьелъул борхалъиялде ваха гьедин абулев.

Аххал тIогъода руго, тIогъал гIаздада руго,

ГIатIидаб Каспиялда гуми лъеделел руго.

Айшат (На кумыкском)

Мен сюемен Ватанымны Дагъыстан

Халкъымны яшайгъан элимде

Сюювюме тенг гелир зат ёкъдур бирде

Дагъыстаным мени Дагъыстан

Хавсат (на даргинском)

Иш Дагъиста дурхъадеш

Цалинра бурес хIаврар

Иш Дагъиста жагадеш,

Буриле бегъас хIаврар.

Вход детей под музыку(дети исполняют танец «Лезгинка») Затем приветствуют гостей на разных языках

-Рорч1ами

-Валхурни

-Изров

-Хошгельди

-Салам алейкум

-здравствуйте!

Учитель:

Здравствуйте,дорогие гости и ребята!

- Как вы можете объяснить такую встречу наших дорогих гостей

.

(Уважение, гостеприимство, любовь к старшим, гостям.)

— «Гостеприимство относилось к числу важных и свято соблюдаемых обычаев у народов Дагестана»

Учитель выступает:

Главное в жизни богатство — это люди!

Спросили у горца — старца живущего высоко в горах

- Где находится твой Дагестан?.

Старец ответил:

- Над и под крылом орла.

Дагестан, гостеприимно разостланный ковер!

Дагестан - богат своими традициями, культурой, а самое главное своими жителями

,0. Проживают в Дагестане более 33 народностей. Каждый из этих народов соблюдает свои традиции, культуру, свой язык , дружбу.

-И Сегодня мы будем говорить про наш многонациональный и гостеприимный Дагестан.

Тема нашего занятия «Традиции дагестанского гостеприимства»

Традиции дагестанского гостеприимства — это не просто правила этикета, а незыблемый моральный кодекс, на котором веками держалось выживание народов в суровых условиях гор. Гость в Дагестане воспринимается как «посланец Бога», и отношение к нему определяет честь всей семьи или даже всего аула.

— Какие есть адаты гостеприимства и как в Дагестане принимают гостей нам расскажут наши ребята

Салимат Арбулиева,Гаджиев,Яхияев

Адаты гостеприимства у народов республики Дагестан существовали еще с давних времен.

Гость ни в чем не должен нуждаться – таков неписанный обычай горцев. На протяжении многих веков обычаи наших предков – адаты – имели силу закона и представляли огромный нравственный потенциал, объединяя и консолидируя все живущие в Дагестане народы. Особая их ценность в том, что в

них заключен обобщенный, испытанный временем многовековой опыт. Из древних традиций горцев, пожалуй, больше всего поражает впервые посетившего Дагестан человека обычай гостеприимства.

Дагестанские пословицы гласят: «Да не придет такой день, чтобы в дом не пришел гость!»

По издавна сложившимся обычаям каждый горец считал за честь достойно принять гостя в любое время дня и ночи.

У дагестанцев существовал такой обычай: когда садились обедать или ужинать, еду делили поровну между членами семьи и отделяли лишнюю порцию на случай, если вдруг придет запоздалый гость.

Гость ни в чем не должен нуждаться – таков неписанный обычай горцев. Учитывая, что путник мог в дороге промокнуть или простыть, во многих горских домах держали шубы, предназначенные для гостей. Эти обычаи распространены и сейчас во многих селах горных районов

1. Гости делились на несколько категорий.

1 Приехавший гость

2 Уже бывший в гостях

3 Случайные гости

2. 4 Пришельцы из соседних селений с целью торговли

Учитель

Самая большая ошибка – побывать в Дагестане и не попробовать хинкал так говорят про хинкал туристы.

- А что это за блюдо хинкал?

Хинкал — традиционное блюдо дагестанской кухни. хинкал — это не просто еда. Это символ единства, традиций и уважения. Каждый ингредиент должен быть тщательно выбран и приготовлен с любовью.

Этнографы считают хинкал одним из самых древних блюд, рожденных на стойбищах скотоводов.

В старом дагестанском ауле приготовление хинкала было не просто кулинарным процессом, а ежедневным ритуалом, требующим мастерства, физической силы и соблюдения строгой последовательности.

Основа блюда — мясо и бульон

Тесто для хинкала принципиально отличается от обычного пресного теста своей плотностью и текстурой.

Ингредиенты.

Использовалась только мука (обычно пшеничная), вода и соль. Никаких яиц или дрожжей в классическом рецепте не применялось.

- Замес. Муку высыпали горкой на деревянный стол или плоскую поверхность, делали углубление и постепенно вливали воду. Замешивание было тяжелым физическим трудом: тесто должно было стать очень тугим, «резиновым» и эластичным, чтобы оно не развалилось при варке в кипящем бульоне.

- Раскатка и нарезка. Готовое тесто раскатывали в очень тонкие пласты. Затем эти пласты нарезали на небольшие квадраты или ромбы (в зависимости от региональных особенностей).

Несмотря на кажущуюся простоту и небольшое число ингредиентов, хинкал в Дагестане каждый народ готовят по-своему, о разновидностях хинкалов и способах их приготовления мы сейчас и послушаем

Ученица Хайрат, Давудов, бараева, Магомедов, Шамхалов

1) Хайрат

В **аварском хинкале** в тесто кладут соду. В результате на выходе мы имеем солидные куски очень нежного теста, размером и формой напоминающие спичечный коробок. Настоящий аварский хинкал приготовить достаточно сложно. Надо чутко уловить момент, когда тесто готово, проткнуть его прямо в кастрюле деревянной (это очень важно) спицей и выложить на тарелку. Проткнул чуть раньше – получишь полусырое тесто, чуть опоздал – и хинки посинеют и станут склизкими.



2. давидов

Хинкал — одно из главных блюд и у кумыков

- Представляет собой изделия из теста, сваренные в мясном бульоне.
- Кумыкский хинкал формируют в виде квадратиков из тонкого теста. В хинкал обычно кладут говядину, реже баранину и конину, а иногда сушёное мясо или колбасу.
- Существует множество разновидностей соуса для хинкала, чаще всего его готовят из чеснока, сметаны или помидоров.
- Бульон подают в отдельной ёмкости, чтобы им можно было запивать еду.



3. Бараева

- В простоте приготовления с кумыкским хинкалом может поспорить **лакский**. Готовят его так: от большого куса того же пресного теста быстро отщипывают маленькие – размером с вишню – кусочки,

слегка раздавливают их пальцем и кидают в кипящую воду. Лакский хинкал по форме напоминает ракушки, подается исключительно в бульоне, отдельно очень редко.



- Да, важный момент: подаваемый бульон должен быть прозрачным как слеза, без следов муки, поэтому тесто варят в отдельной кастрюле, куда наливают остатки бульона либо воду.

4 Абдухалик

Ну, и наконец, есть в Дагестане и **даргинский хинкал**. При его приготовлении раскатанный лист теста посыпают молотыми орехами и ореховой травой, после чего скатывают в рулет и режут на куски. Готовится он исключительно на пару. Даргинский хинкал подают с **отварным мясом** (преимущественно говядиной) и **мясным бульоном**.



5. Шамхалов

Это основные виды хинкалов. Но точку в рассказе ставить рано. Очень интересный хинкал получается из кукурузной муки – он называется

халпама и удивительно гармонично сочетается с вареной горской колбасой. Халпаму подают к столу в горячем виде вместе с бульоном и творожным соусом.



Хинкал – не самая легкая пища. Но его любителей спасает то, что мясо и тесто они заправляют горячим бульоном. Он выступает в качестве мощного фермента, помогающего усваивать эту еду.

учитель

Итак, про некоторые виды хинкалов мы поговорили, но кроме этих у каждого народа есть свои способы их приготовления.

Пришло время их приготовить. Для этого мы разделились на три группы.

1 группа- аварские хинкалы

2 группа-кумыкские хинкалы

3 группа-даргинские хинкалы

У каждой группы есть столики, которые они должны накрывать.

- какой цвет пластилина нам нужен для их приготовления.

Девочки готовят хинкалы, а мальчики как глава семьи ответственны за мясо.

Какие правила нужно соблюдать при работе с пластилином?



Практическая работа: дети лепят под мелодией.

Молодцы, ребята! Очень хорошо справились с заданием.

Давайте посмотрим на наши столы, которые дети накрыли.

Сумая и Тагир-фатима выходят с работами и читают свои стихи на руках.

Вывод учителя:

У горца спросили, почему аулы строят высоко в труднодоступных горах.

- Горцы ответили:

«Хорошие друзья, гости, кунаки до нас доберутся и по плохим дорогам пренебрегая опасностями, а плохие друзья нам и не нужны».

Среди богатых разнообразных традиций гостеприимство в Дагестане имело значительный успех.

Гостеприимство одно из важнейших традиций общечеловеческой культуры имеющих глубокие исторические корни. Из очага предков берите хоть маленький, горящий огонек, а не берите застывший пепел.

Дагестан маленькое окно на великий океан.

Не бойтесь лишиться зрения от красоты
Не бойтесь головокружения от высоты
Здесь облегчение ты найдешь
Печалям и недугам
Ты добрым гостем в дом войдешь
Уйдешь хорошим другом (Сумая)

Кто в Дагестане побывает,
Вернётся вновь сюда не раз...
Ему родным теперь уж станет
Приветливый седой Кавказ. (Фатима)

Выставка работ детей и угощение гостей.

В завершении нашего занятия давайте вместе споем песню про наш многонациональный Дагестан