

Добрый день, дорогие родители. Продолжаем занятия по кружку ИКНМ. **Тема этой недели «Еда».** **Цель:** закреплять знания детей о правильном питании, знакомить детей с традициями народа мари, с марийскими национальными блюдами.

Вспомните, уважаемые родители с детьми национальные блюда. Можно детям загадать загадки.

**Что на сковородку наливают?**

**И в четверо сгибают.**

Правильно, блины. Марийцы пекут блины не простые, а слоеные. Пекут их в печке. Сначала наливают жидкое тесто в сковородку и ставят в печь. Затем достают и намазывают на блины начинку из крупы (пшенной, рисовой, овсяной кашей) и снова ставят в печь. Они получаются пышные, румяные, вкусные. По – марийский такие блины называются «**команмелна**».

Следующая загадка:

**А как выйдет он оттуда, то кладут его на блюдо.**

**Ну, теперь зови ребят, по кусочку все съедят.**

Правильно, вареники или пироги. Вареники готовят различными начинками. Традиционные праздничные вареники у марийцев это творожные, (могут быть картофельные, мясные, грибные), которые варят в маленьких котлах. На марийском языке вареник будет «**подкоголь**».

У марийцев широко распространены блюда из яиц, так как в деревнях все бабушки держат кур. Яйца варят, запекают, используют для начинок. Заправляют ими супы. Традиционное блюдо из яиц это **пулашкамуно**. Для приготовления этого блюда берут вареную картошку, крошат ее и заливают яйцами и ставят в печь. Получается очень вкусный омлет из яиц и картошки.

В конце беседы можно еще раз назвать марийские национальные блюда.