

Заместитель директора  
педагог-психолог  
СОГБУ «Шаталовский детский дом»  
Е.А. Студенцова

## КОНСПЕКТ

### развлекательного мероприятия

#### «Всемирный День пельменя»

Раздел: внеурочная деятельность

Цель: привитие детям русских традиций, создание душевной, уютной атмосферы семьи, учить работать вместе, слаженно, а после веселиться.

Наглядные пособия: видеофильм об истории пельменей, вареников, плакаты-нагрудники пельменей (разные виды), аудиозаписи с русскими народными песнями, продукты для приготовления теста и начинки для пельменей, посуда.

В зале уютная атмосфера, звучат веселые русские народные песни. Появляется хозяйка дома на кухне, готовится к встрече гостей, решив налепить пельменей для гостей.

**Голос за кулисами.** Фартук цветастый подвязала,  
На доске широкой тесто раскатала.

Хозяйка прилежная, не подружка лени,  
Для гостей готовит вкусные пельмени:

**Хозяйка.** Ну даже и не знаю, какие вареники постряпать, всем же не угодишь? Ой (увидев зрителей в зале). Здравствуйте, гости дорогие, гости званые, да желанные! Очень рада видеть всех вас в добром здравии!

Сегодня пригласила вас, чтобы всей семьёй познакомиться с русскими традициями, обычаями приготовления вареников да пельменей. В давние времена на Руси пельменная стряпня являлась особенной. Только женщины садились в своих лучших нарядах и лепили пельмени под старинные песни. Только спустя какое-то время пельмени уже лепили всей семьёй. Вот и мы спешим послушать песню «Мамины руки» красивую, душевную.

**Хозяйка.** Уходя, предупредила мужа, будешь варить пельмени, кидай их в кастрюлю по одному, чтоб не слиплись. Когда вернулась, муж злой... шестой пельмень варит. Как говорят в народе: Гляденьем на пельмени сыт не будешь! Интересно, а как можно назвать людей поедающих пельмени?

Предлагайте ваши варианты.

Игра с залом «Придумай имя едоку пельменей»

**Хозяйка.** Пельмени стали в России настолько популярны, что их можно встретить даже на страницах сонника. Если приснится, что пельмени слиплись, развалились или просто не получились – к неудаче. Если вам приснилось, что сидите вы за богатым столом, который ломится от вкусных дымящихся пельменей, то это к встрече с дорогими сердцу людьми. Вот и сейчас прозвучит песня «Колыбельная».

(Звучит песня "Колыбельная для мамы" композитора Нелли Хакель на стихи Татьяны Рускуле)

**Хозяйка.** А сейчас у нас загадки для дочек и сыночков. Будьте внимательны! Пшеничные кафтанчики, в кафтанчиках – кабанчики (Пельмени).

Отдельно – я не так вкусна, но в пище — каждому нужна (Соль).

Бежали овцы по калиновому мосту, увидали зорю – покидались воду (Пельмени).

В воде родится, а воды боится (Соль).

Белая беляна, по полю гуляла, домой пришла, по рукам пошла (Мука).

Угадай, что это за песня?

Неси меня, пельмень, в свою страну Пельмению,

Корми меня, пельмень, по моему хотенью.

Там где сметанка с неба, где всё едят без хлеба,

Вези меня туда, мясной пельмень! (Умчи меня, олень)

Ребята, все, кто правильно ответил на загадки, поднимайтесь на сцену!

Для вас поспела новая игра! Нужно повторять все движения за мной, будьте внимательны, темп будет убыстряться! А вы, в зале не скучайте да за нами тоже повторяйте!

Игротанец «Пельмешки»

**Хозяйка.** Ну а сейчас, посмотрим видеоролик об истории создания Пельменя! Внимание на экран!

**Хозяйка.** Блюда похожие на наши русские пельмени есть и у других народов: итальянские равиоли, узбекские манты, грузинские хинкали, украинские вареники. А с разнообразием нашего сегодняшнего меню я вас сейчас познакомлю поближе. Появляются с разных сторон Вареники.

**Вареник с вишней.** У меня начинка с вишней! На кухне я не буду лишней! Вкусна, красива и полезна! С гостями очень я любезна!

**Вареник с капустой.** Ну и что! Не удивила! Свою ты вишню убери! И на меня теперь смотри! Капуста – вот моя начинка! Я кладезь витамина «С», к тому ж блондинка!

**Вареник с вишней.** Ой, ой, а я с муки пшеничной! Высший сорт! Вот!

**Хозяйка.** Ну, хватит спорить, кругом голова идёт! Вот и девчонки из 7а класса считают: Начинка – дело тонкое. Давайте посмотрим!

На экране видеоролик «Спор начинок».

**Хозяйка.** Да, вареники лепят с разными начинками.

Предлагаю еще раз полюбоваться костюмами вареников и сделать круг почета. Спасибо, эти аплодисменты звучат для вас!

Парад - дефиле в костюмах вареников.

**Хозяйка.** Поспела новая игра, нелегкое задание, за дело взяться вам пора, и проявить старанье! Этот конкурс для мам, а детки могут помогать, в рифму нужно словечко досказать!

В кухню, войдя, не должны вы забыть

Мыльной водичкою руки ... помыть.

К ним подход нужен без спешки

Лепим вкусные ...пельмешки.

Чтоб пельмени замутить

Нужно фарш нам ...накрутить.

В фарш добавим чесночок

Или рубленый ...лучок.

Чтобы лепку начинать

Нужно тесто ...раскатать.

Раз зацепим, два зацепим,

Так пельмешки быстро ...лепим.

Пельмени слепили, но это полдела

Нужно чтоб быстро вода ...закипела.

Чтоб вкусней нам их сварить

Надо воду ...посолить.

Чтоб не слипались наши пельмешки

Кидаем по одному и без ... спешки.

Подсолили, поперчили

Наконец пельмешки ... всплыли.

Сметанкой и маслом их щедро заправишь

Тогда вас и за уши от них не ... оттянешь.

Налепили целый воз?

Тогда в холодильник и на ... мороз.

**Хозяйка.** Слушайте, а как вы думаете, каким должен быть идеальный пельмень? Идеальный пельмень – это пельмень, который... (спокойно помещается в рот). Пельмени да вареники лепить это вам не дрова рубить, как гласит народная мудрость.

Команда поваров-любителей лепит пельмени с мясной начинкой. (можно заранее сделать заготовки).

**Хозяйка.** Для вас звучит песня «Мой маленький секрет».

**Хозяйка.** Кто пельмени не едал, тот в жизни счастья не видал! А сколько интересного мы узнали про вареники да пельмени пока готовились.

**Хозяйка.** Интересно, а сколько пельменей можете съесть вы?

О рекордах по поеданию вареников расскажет (имя ребенка).

**Хозяйка.** С пельменями связано очень много традиций. И самая распространённая – это лепка «счастливого» пельменя.

**Хозяйка.** В последний слепленный пельмень помещают особенную начинку, которая может быть какой угодно. Найти цельный пельмень без начинки, состоящий из одного теста – к счастью, с зеленью – к радости, с сахаром – к удачному году, а с монеткой – к богатству и денежной удаче. Мы

приглашаем мам, которые приготовили для вас вкусные варенички да пельмешки.

Выходят несколько участников с тарелками пельменей.

**Хозяйка.** Вот и сегодня, по старинной русской традиции, мы отведаем пельмешки, попробуем отыскать счастливый пельмень. Приятного аппетита! Как гласит народная мудрость: Хороша весть, как скажут, что пора пельмени есть.

Участники идут к детям и приглашают кушать пельмени за праздничным столом.

**Хозяйка.** В заключении еще традиция: если хозяйка пельмени да вареники в общее блюдо положила, то настраивает гостей на долгую душевную беседу за столом, а если каждому по тарелкам разложила, то намекает, чтобы гости не засиживались! Это я к чему? Да к тому, что пора и честь знать! В гостях хорошо, а дома - то лучше! До свидания!

Хозяйка, низко поклонившись гостям, уходит за кулисы.

Итог: видеофильм «Всемирный День пельменя».