

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТР ДТСКОГО ТВОРЧЕСТВА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД ГОРЯЧИЙ КЛЮЧ**

Принята на заседании  
методического совета  
от «28» января 2022г.  
Протокол № 3

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБУ ДО ЦДТ  
\_\_\_\_\_ С.В. Сизова

**Методическая разработка  
занятия объединения «Азбука дизайна» на  
тему «Вековые традиции. Адыгейский сыр»**

Составитель:  
Т.В. Чанда, педагог  
дополнительного образования  
МБУ ДО ЦДТ

г. Горячий Ключ, 2023г.

**План – конспект занятия в объединении «Азбука дизайна»  
педагога дополнительного образования Т.В. Чанда**

**Тема: «Вековые традиции. Адыгейский сыр».**

Цель занятия:

Нравственно – патриотическое воспитание посредством приобщения к культуре и традициям Кубани.

Задачи:

Обучающие - обучение приемам лепки фигурки, закрепление основных приемов лепки;

Развивающие - развитие двигательной сферы (овладение моторикой мелких мышц рук) и стремления к углублению знаний.

Воспитательные - формирование интереса к истории, традициям, народному творчеству нашей многонациональной Кубани.

Материально-техническое оснащение:

- выставка исторических иллюстраций жизни и быта;
- выставка национальных костюмов народностей, населяющих Кубань;
- пластилин, коврики, стеки, штампы, деревянные шпажки;
- компьютер, мультимедийный проектор, экран.

Ход занятия

*Истоки способностей и дарования детей –  
на кончиках их пальцев...*

В. А. Сухомлинский

Организационный момент:

Дорогие друзья, сегодня мы с вами начнем разговор на тему «Вековые традиции. Адыгейский сыр».

Вспомним различные национальности, населяющие нашу Малую Родину.

Узнаем какими видами рукоделия и промысла издревле занимались жители Кубани.

Научимся изготовлению пластилиновой фигурки «Молодая адыгейка».

Теоретическая часть:

В степях Прикубанья издревне жили племена скотоводов. Они разводили коров, овец, лошадей. **Памятниками остались курганы**

дольмены, остатки древних поселений, которые встречаются по всей Кубанской степи.

Одни племена формировались здесь, на месте, другие приходили издалека. Возникали и исчезали древние государства и княжества. Псекупс — крупная горная река Северного Кавказа, протекающая по территориям Краснодарского края и республики Адыгея. Протяженность этой водной артерии составляет 146 км. В речной долине Псекупса расположен наш курортный город Горячий Ключ.

**В кургане у аула Уляп** вместе с вождем было погребено около 500 лошадей — целый табун. Но основную массу населения составляли земледельцы. Они жили оседло в небольших поселках, расположенных у рек и лиманов. Особенно густо было заселено правобережье р. Кубани. Река с ее крутыми берегами давала надежную защиту от нападения врагов. С напольной стороны поселки были окружены земляными валами и рвами. По валу иногда возводились крепостные стены, построенные из двух рядов плетня с насыпанной между ними землей. За стенами тесно жались друг к другу маленькие глинобитные домики, покрытые соломой и камышом. Жизнь на поселении начиналась, когда первые лучи солнца озаряли восток и ночная мгла покидала степь. В поле выезжали пахари, пастухи гнали стада коров и овец, к реке спускались рыбаки, чтобы закинуть большие сети. Пахота производилась деревянным плугом, в который впрягали несколько пар волов. Сеяли пшеницу, ячмень, просо. Хранили зерно не в амбарах, а в ямах — зернохранилищах. Во дворах стояли каменные ручные «мельницы». Они состояли из деревянного столика с вертикальной стойкой и двух прямоугольных каменных плит — жерновов. Из зерен изготавливали муку и различные крупы.

Население состояло не только из земледельцев и скотоводов, жили в поселках также и ремесленники. По временам на окраине поселка поднимались густые столбы дыма — это гончары начинали топить печи, в которых обжигалась посуда. И каких только сосудов не изготавливали древние мастера! Здесь были и кувшины различной формы и величины, миски, бокалы, чаши, кружки, вазочки и др. Некоторые кувшины расписывались белыми и розовыми красками. Кроме гончаров, были и другие ремесленники: металлурги, кузнецы, литейщики, оружейники, плотники и столяры, кожевники и сапожники, косторезы, ювелиры. В каждом доме был ткацкий станок, на котором женщины пряли пряжу.

Адыгейский сыр – традиционный сыр адыгейской кухни, встречающийся практически на всей территории Северного Кавказа. Однако широкую популярность он приобрел именно благодаря Республике Адыгея, где в советское время началось его массовое производство, отсюда и название «Адыгейский сыр»

Адыгейский - это мягкий кавказский сыр, который готовится из цельного пастеризованного молока, имеет свежий аромат, мягкий молочный вкус. У адыгов избыточный вес считается дурным тоном, горные девушки все как одна с тонкой талией, мужчины с подтянутым мускулистым торсом. Неудивительно, что с такими традициями у народа обязательно должен был появиться легкий и вкусный сыр. Любой, кто когда-либо пробовал адыгейский сыр, отмечал его сходство со средиземноморской фетой. Адыгейский сыр действительно очень похож на фету, но в отличие от неё менее солёный и проще готовится. Адыгейский сыр свежий, его едят сразу после приготовления, он прекрасно сочетается со свежими овощами и травами, но его можно коптить или жарить. Свежесть, польза и простота приготовления – вот что определяет суть адыгейского сыра.

По легенде, секрет приготовления сыра был передан юной девушке богом Амышом, покровителем домашних животных. Девушка спасла в бурю стадо животных и получила в награду имя Адыиф, что означает Светлорукая, и рецепт сыра. Другая легенда рассказывает про храброго Къуицыку, которому мать положила в дорогу свежий сыр. В пути Къуицыку встретил одноглазого великана Иныжа и обхитрил его, устроив состязание: великан крошил в руке камни, а Къуицыку сжимал головку сыра, похожую на камень, из неё текла сыворотка, которую великан принял за воду и посчитал Къуицыку великим силачом.

Адыгейский сыр в оригинале называется Матекъуае. Это составное слово из двух слов: мате – корзина и къуае – сыр.

В России адыгейский сыр стал известен в середине XIX века, но настоящий успех к нему пришёл уже в советскую эпоху в 70-80-х годах. В 1980 году адыгейский сыр поставлялся на московскую Олимпиаду, он получил красочную упаковку и зарегистрированный бренд. В сентябре 2009 адыгейский сыр получил статус продукта географического наименования, и сейчас только предприятия Адыгеи имеют право использовать название «Адыгейский сыр»

Сыр полезен при общем истощении, для лучшего и скорейшего набора мышечной массы и будет интересен тем, кто стремиться не просто похудеть, а заменить лишний жир мышцами. Мягкий, нежирный адыгейский сыр, особенно в сочетании со свежими травами и овощами – идеальное и простое «пополнение запасов» кормящих мам. Спортсмены особенно любят адыгейский сыр за особое качество его белка, который быстро усваивается, а порции легко контролировать. Немаловажно и то, что этот сыр содержит небольшое количество соли.

Исследователь Адыгеи или Черкесского края, черкесов, как тогда принято было писать, Н.П. Тульчинский в своей книге «Пять горских обществ Кабарды» 1903 года писал: «Выносливость горцев при всех невзгодах жизни поистине изумительна. Они до глубокой старости пользуются отменным здоровьем, почти никогда не болеют и большинство доживают до ста и более лет. В 70-80 лет они еще не считаются старыми людьми, на вид им можно дать примерно 50 лет, ни одной седины, зрение, слух остры, ноги крепки и ходки, белые зубы целы и крепки и так далее. Поэтому старики равны молодым по работе».

Настоящий адыгейский сыр можно купить в магазинах крупнейших торговых сетей России. Но чтобы попробовать сыр в условиях аутентичного сырного праздника - можно съездить на фестиваль адыгейского сыра, который с 2010 года ежегодно в конце сентября проходит недалеко от Майкопа (обычно на Даховской поляне).

На площадке Фестиваля каждый гость почувствует, попробует, своими глазами увидит атмосферу, в которой рождается настоящий адыгейский сыр. Главным событием фестиваля по традиции становится конкурс народного сыроварения: на площадке зажигают костры, в чанах нагревают свежайшее цельное молоко и начинается волшебство рождения адыгейского сыра. При этом пристрастными судьями становятся сами гости Фестиваля. Своё весомое мнение они могут высказать ещё и в других номинациях, оценивая как популярные, так и возрождаемые блюда из адыгейского сыра. В программу Фестиваля также включается конкурс блюд неадыгской (европейской, ресторанной и других кухонь), модернизированных или созданных на основе адыгейского сыра.

Гостей встречает отдельная экспозиция ремесленников – мастеров народного прикладного искусства. Концертная программа складывается из наиболее ярких танцевальных и вокальных номеров профессиональных именитых ансамблей и народной самодеятельности. Детей здесь ждут

игровые зоны. Молодежь встает в традиционный адыгский танцевальный круг – джегу.

*Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования:*

- Свет должен падать слева.
- Нельзя делать во время работы резких движений рукой состеком – можно поранить рядом сидящего.
- Нельзя лепить при плохом освещении.
- Стеки должны лежать в защитных колпачках, передавать их осторожно.
- При лепке сидеть нужно на всей поверхности стула.
- Не лепить несколько часов подряд.

#### Практическая часть:

Лепка – это очень увлекательное и полезное занятие. Оно оказывает благотворное влияние на фантазию и творческое восприятие ребёнка, а также развивает мелкую моторику рук.

Слайд №1 « Национальный адыгейский женский костюм»

- 1) Головной убор.  
( какой формы, какого размера, какого цвета).
- 2) Национальное платье.  
(особенности фасона, цветовые сочетания, крепления, вышивка, пуговицы, пояс, особенности праздничных рукавов)
- 3) Назовите два способа лепки. (из целого куска пластилина или создание полого конуса из пластилинового пласта).
- 4) Какие формы может иметь описание работы? (Словесные пошаговые указания и схематическое изображение).

Слайд № 2 « Две формы описания работы, условные обозначения»

- 5) Давайте рассмотрим нашу замечательную адыгейку в национальном праздничном костюме. (Обращаю внимание на выставку кукол ). Обратите внимание каким разным может быть выражение лица в зависимости от конфигурации и позы, возраста персонажа.

### Слайд №3 « Схемы выполнения фигурки»

6) А теперь посмотрите на заготовку головы и расскажите, с чего мы начинаем лепку головы, какой формы голова (овальная, яйцеобразная), на чем держится голова на туловище (на шее), размер и форма шеи. какое соотношение головы и плечей.

### Слайд № 4 « Поэтапное выполнение и сборка куклы»

7) Закрепление порядка выполнения работы.(Лепка головы и рук; крепление на каркасе; изготовление и крепление волос, глаз; губ, бровей, лепка тела, деталей одежды; окончательная отделка и украшение).

8) Самостоятельная работа воспитанников.

9) Физкультминутка:

Гимнастика для глаз (выполнять без напряжения, медленно, каждое упражнение по 5 раз).

- Вертикальные движения глазами вверх, вниз (считать до трех).
- Горизонтальные движения глазами вправо, влево.
- Круговые движения глазами сначала по круговой стрелке, затем наоборот.

Укрепление вестибулярного аппарата (упражнения выполняются сидя)

- Наклоны головы вперед и назад, вправо и влево.
- Повороты головы вправо и влево.

Профилактика нарушений осанки (исходное положение – стоя).

- Правую руку поднять вверх, согнуть в локте и завести за спину. Левую руку опустить вниз, согнуть в локте и завести за спину. Коснуться или сцепить пальцы рук у правой лопатки. Плечи слегка отвести назад. Подбородок поднять и вытянуть вперед. Повторить упражнение, начиная с левой руки.

10) Подвижная игра «Ниточка - иголочка»

Все игроки стоят в кругу, взявшись за руки. Первый игрок – иголочка, он бежит по кругу между стоящими в кругу детьми в разных направлениях. Второй игрок – ниточка догоняет первого стараясь пробежать тем же путём,

что и иголочка. Игра останавливается, если ниточка догнала иголочку или, если ниточка запуталась и ошиблась. Выбираются новые ведущие игроки, игра продолжается.

11) Индивидуальная помощь педагога в случаях затруднения.( повтор, показ, подсказка).

Заключительная часть:

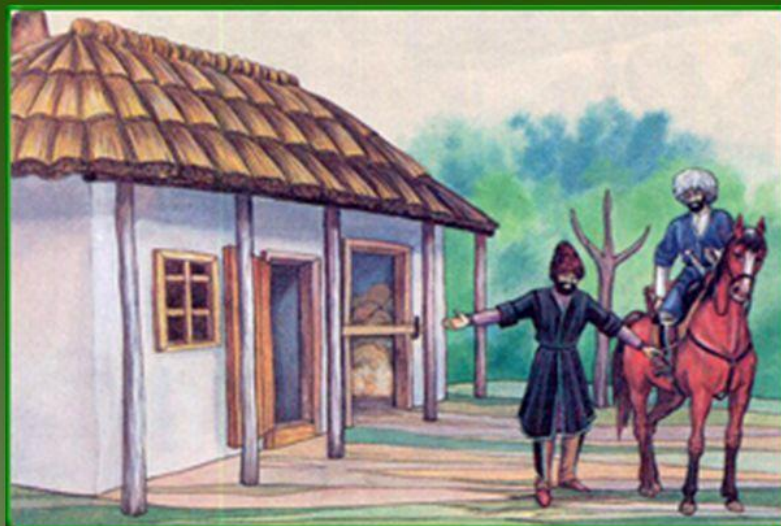
- 1) «Фестиваль адыгейского сыра» (мини – выставка готовых кукол).
- 3) Итоги занятия.











- ◆ «Лучшая часть всего, что земледелец приобретает от трудов своих,— отмечал Хан-Гирей,— сберегаема для приема гостей».
- ◆ Гость пользовался особой неприкосновенностью. «Для нас всякий путешественник, переступивший порог сакли, есть лицо священное»,— писал Ш. Ногмов.





На снимке: продукция фирмы «НАН», Адыгея, Майкоп. фото: © timag82.livejournal.com













Приготовление пищи в женской половине сакли. Адыгейская автономная область. Аул Лакшукай.1929

