

## Мастер-класс по изготовлению игрового материала «Буузы»

Автор: Тогошеева Марина Гармаевана

Если немного окунуться в историю бурятского народа и их национальной кухни, то про бурятские позы можно сказать следующее: они хранят в себе мудрость бурятского народа. По своей форме бурятские позы очень похожи на юрту. И это не напрасно!

Устройство юрты и поз похоже тем, что в круглом жилище находился очаг, а дым выходил из отверстия проделанном в крыше. Хотя юрта устроена очень просто, но в ней есть свои хитрости. Находиться в ней зимой было очень тепло, а жарким летом там очень прохладно. Весь секрет в хорошем воздухообмене. Подобный процесс происходит и при варке бурятских поз!

Происхождение бурятского блюда уходит своими корнями в древнее время и окутано многими легендами. Готовили бурятские позы в основном по большим праздникам и когда встречали важных гостей. В Бурятии позы подают на длинных подносах. Это очень удобно тем, что поднос можно поставить посредине и сесть вокруг него большой дружной компанией и наслаждаться вкусным блюдом!

В преддверии национального праздника Сагаалган запланировано изготовление игрового материала «Буузы» для оформления сюжетно-ролевой игры «Дом».

Для работы нам необходимо иметь: соленое тесто, плотная ткань круглой формы белого цвета, иголки, нитки.

Рецепт соленого теста: 200 грамм муки, 200грамм соли, 150грамм воды, 25грамм клея ПВА.

Берем кусочек теста, скатываем его в шарик, сверху натягиваем кусок ткани, края собираем на нитку и закрепляем. Буузы готовы!





