

A photograph of a two-story residential building with a child in the foreground. The building has a light-colored facade and several windows. A child is standing in the foreground, slightly out of focus. The text is overlaid on the image.

**Мэктэпкөчө яшытөге балаларга  
продуктив эшчәнлек аша,  
милли тәрбия бирү.**

1 кв.категорияле тәрбиячеләр  
Хэйруллина Р.Р  
Гибадуллина А.Г. эзерләде  
“Төлчөчөк” исемле № 34 балалар  
бакчасы

# Милли музей













# Мини музей





# Көнкуреш кирәк –яраклары белән танышу









10:09 30/МАРТ/2012













# Каз өмәсе







**Бәйрәм.  
« Бәби  
ашы».**





# Бәйрәм.« Карга боткасы».





# « Кәжә белән сарык» әкиятте





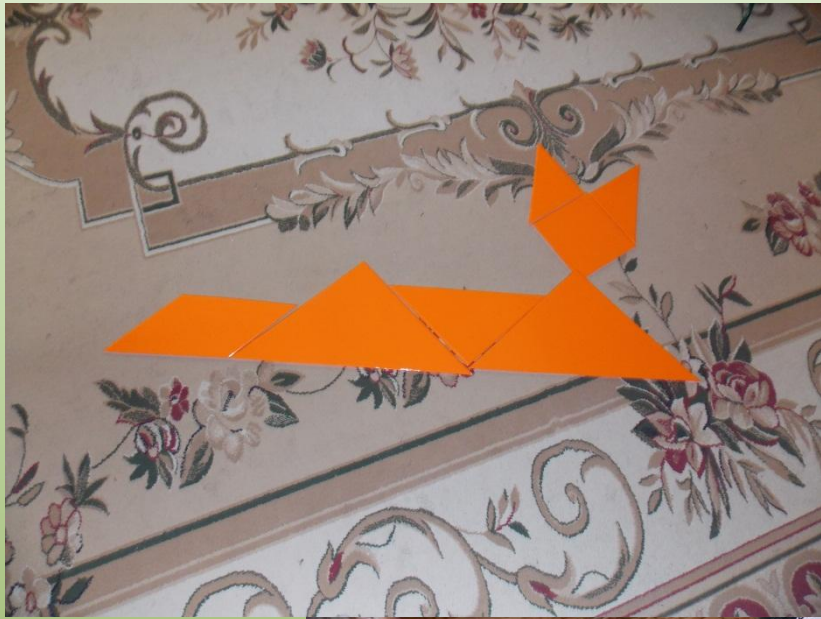




# Уен. «Канат тарту»









# Бавырсак. Мастер класс.



# Ильяс белән мастер класс. Өй эше.



## Ингредиенты для блинов:

500 г муки высшего сорта, пакетик сухих дрожжей, соль, сахар, молоко, растительное масло, 3 яйца

В небольшое количество (около 200-250 мл) теплого молока добавить щепотку соли и чайную ложку сахара. Все хорошо перемешать и растворить в молоке дрожжи.

Если вы используете сухие дрожжи, то внимательно изучите инструкцию на упаковке. Соотношение сухих и свежих дрожжей приблизительно 1:3 (Например: 10 г сухих дрожжей = 30 г свежих)

Добавить 1 стакан (объемом 220 мл) просеянной пшеничной муки.

И замесить опару. Если опара получается слишком густой, то можно добавить в нее немного молока.

Накрыть миску влажным чистым полотенцем или пищевой пленкой и убрать в теплое место без сквозняков на 20-40 минут (пока она не увеличится в 2-2,5 раза).

Когда опара поднялась в 2-2,5 раза, начинаем приготовление теста.

Опара соединить с сахаром и солью и взбить.

Если желаете, можно растереть желтки с сахаром, а белки взбить в крепкую пену с солью.

Взбитые желтки добавить в опару сразу, а взбитые белки, после добавления всех остальных ингредиентов, осторожными движениями снизу вверх ввести в тесто.

Добавляем к опаре взбитые с сахаром и солью яйца.

Все хорошо перемешиваем до однородного состояния.

Добавляем к тесту оставшуюся просеянную муку

Замешиваем тесто до однородного состояния.

Накрыть тесто пищевой пленкой или влажным чистым полотенцем и убрать в теплое место без сквозняков на 20-40 минут, пока

тесто не увеличится в объеме в 2-2,5 раза.

Блины жарим на разогретой сковороде смазанной растительным или сливочным маслом.







# Татар халык кул эшлэре белэн танышу

Чигү.



# Йон язу.







**Эрлэү  
серлэренә  
төшенү.**

**Эрлэү.**



# Кул эше белән КЫЗЫКСЫНУ



Бәйләү.

















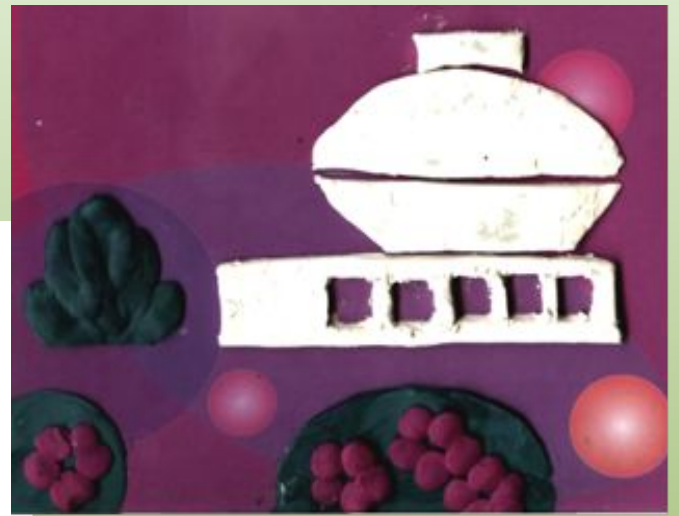




Төрле конкурслар уздыру.

Эти-эниләрнең төрле конкурсларда катнашуы, гаиләнең буш вакытын баетып кына калмый, ә бала белән олыларны берләштерә, яқынайта.









Халкыбызның туплаган, кыйммәтле тәҗрибәне саклау, өйрәнү һәм балаларыбызга – оныкларыбызга җиткерү – барыбызның да уртак бурыч.

Тукай әйткәнчә, чын рухи йөзебез чагылган «раушан көзгебез»гә ешрак карасак кына

**телебезне,  
милли йөзебезне,  
гореф – гадәтләребезне**

саклап кала алырбыз.