



## ТЕМА НОМЕРА

# «РОДИТЕЛЯМ О ПАТРИОТИЧЕСКОМ ВОСПИТАНИИ ДОШКОЛЬНИКОВ»

Читайте в номере:



Герб Пермской области

❖ **История Пермского края** (стр. 1)

❖ **Подвижные игры Пермского края** (стр. 2)

❖ **Пермская кухня: с любовью к родному краю** (стр. 3)

❖ **Говорят дети: За что я люблю Пермский край"** (стр. 4)

Редакция газеты:

**Ныробцева О.В.,**  
воспитатель  
**Петухова И. Н.,**  
воспитатель

## История Пермского края

*Пермский край образован 1 декабря 2005 года в результате объединения Пермской области и Коми-Пермяцкого АО по итогам референдума 7 декабря 2003 года (до этого была меньшая по площади Пермская область).*

### *Пермский край в цифрах:*

Площадь 160 236 км<sup>2</sup>.

Численность населения 2 635 849 человек (по данным переписи 2010 года)

На территории Пермского края 22 города: Пермь, Березники, Чайковский, Соликамск, Кунгур, Лысьва, Краснокамск, Чусовой, Добрянка, Чернушка, Кудымкар, Губаха, Верещагино, Оса, Кизел, Нытва, Красновишерск, Александровск, Очёр, Горнозаводск, Гремячинск, Чердынь.

*Около 30 тысяч рек и других водных объектов.*

Основные реки:

Кама, Чусовая, Сытва, Вишера, Колва, Яйва, Косьва, Коса, Весляна, Иньва, Обва.

### *Первыми из русских походы*

в эти места начали организовывать новгородские купцы.



В 1472 году Иван III организовал военный поход, захватив Покчу, Чердынь, Искор, в результате чего земли Перми Великой вошли в состав Руси. Пермский край сыграл большую роль при освоении русскими Сибири. Отсюда в свой поход отправилась и дружина Ермака.

*В 1781 году по указу Екатерины II* появилось Пермское наместничество с центром в бывшем поселке при Егошихинском заводе – новом городе Перми. В 1796 году была образована Пермская губерния.

*В далеком прошлом эту территорию называли Пермь Великая.* Название произошло от слова «пермаа» - «дальняя земля». Столицей Перми Великой была Чердынь – самый древний город Прикамья. На территории края до сих пор живет немало коми-пермяков.

*Самые высокие горы* – на северо-востоке Пермского края. Самая высокая точка – гора Тулымский камень (1469 м).

*На западе находится Верхнекамская возвышенность* с высотами до 335 м, отсюда берет начало река Кама – главная река Пермского края.



Написать в редакцию Вы можете по E-mail: [d.sad-77@mail.ru](mailto:d.sad-77@mail.ru)

## Подвижные игры Пермского края

### *Башкирская игра «Липкие пеньки».*

Три – четыре игрока садятся на корточки как можно дальше друг от друга. Они – «липкие пеньки». Остальные игроки бегают по площадке, стараясь не подходить близко к «пенькам». «Пеньки» стараются коснуться пробегающих мимо игроков. Осаленные становятся «пеньками» (на замену или вырастает больше пеньков).

**Правила игры:** «пеньки» не должны вставать с мест.



### *Удмуртская игра «Игра с платочком».*

Дети встают в круг парами друг за другом. Выбирают двух водящих, одному из них дают платочек. По сигналу ребенок с платочком убегает, а второй его догоняет. Игра проходит за кругом. Ребенок с платочком может передать платок любому ребенку, стоящему в паре, и вставать на его место. Ребенок с платочком убегает.

**Правила игры:** играющий убегает только тогда, когда получит платочек; когда ведущий с платочком пойман вторым ведущим, то второму дается платочек. А кто за ним будет бегать, выбирается из числа детей, стоящих в парах; игра начинается по сигналу.

### *Игра коми-пермяков «Ловля оленей».*

Выбирают двух «пастухов», остальные «олени». Очерчивают круг, в него становятся «олени». «Пастухи» становятся за кругом друг против друга. По сигналу ведущего: «Раз, два, три – лови!» «пастухи» по очереди бросают мяч в «олений», а те убегают от мяча. «Олень» в которого попал мяч считается пойманным. После четырех, пяти повторений подсчитывается количество пойманных оленей.

**Правила игры:** начинать игру только по сигналу; бросать мяч только в ноги играющих; засчитывается только прямое попадание, а не после отскока.





# Пермская кухня: с любовью к родному краю

*Есть ли у пермяков своя – фирменная – пермская кухня?* Есть, да еще какая! Пронизанная нотками лесных грибов, сотканная из неожиданных сочетаний дичи и моченых ягод, речной рыбы и ароматных трав, сдобренная выпечкой и тягучим уральским медом.

*«Коктейль» традиций.*

В гастрономии Пермского края переплелись кулинарные традиции самых разных народностей – русских, коми-пермяков, татар, башкир, марийцев, удмуртов. Именно поэтому пермская кухня настолько разнообразна: на одном столе легко уживаются вареники и пельмени, пшеничная каша и плов, шаньги и чак-чак. Впрочем, в этом «коктейле» все же можно выделить общий знаменатель – активное использование в рецептах даров местной природы: дичи, рыбы, грибов, ягод и трав. Какие же блюда из всего меню Пермского края можно считать максимально аутентичными? Пельмени, шанежки и посикунчики.



## *Пермское «хлебное ухо»*

Почему же пельмени считаются пермским блюдом? Оказывается, даже русское название «пельмени» имеет коми-пермяцкие корни. Пель-нянь – заимствованное из языка коми выражение «хлебное ухо». Сначала рецепт приготовления пельменей освоили в Прикамье, затем – на Вятке и только потом на остальных территориях России. Кроме классических пельменей из нескольких видов мяса у пермяков популярны пельмени с разными видами местной рыбы, а также с грибами, луком, репой и квашеной капустой.



## *Наливные шанежки*

Еще одно блюдо, перешедшее в национальное русское меню из традиционного пермского, – это шаньги, а в местном варианте – «шанежки». Исконно пермская выпечка никогда не бывает сладкой. И начинка у шаньги не вкладывается в середину лепешки, а лишь намазывается сверху.

## *Посикунчики – вкусный бренд*

Одно из самых любимых и популярных блюд среди жителей Перми и Пермского края – маленькие жареные пирожки с мясом, в народе именуемые «посикунчики». По одной версии, свое забавное название эти мини-пирожки получили из-за весьма необычного способа приготовления начинки: мясо для посикунчиков очень-очень мелко рубили, буквально секли, чтобы начинка получилась сочная и нежная. Согласно другой версии, посикунчики именуются так из-за того, что при надкусывании они брызжут соком, то есть «сикают». Начинка может быть не только мясной, но и с медовой редькой, и с пареной репой. Едят посикунчики, макая в разведенный уксус с перцем («макАло»), в хреновую закуску, горчичную воду, сметану или соус на кефирно-чесночной основе.



# Говорят дети: За что я люблю Пермский край"

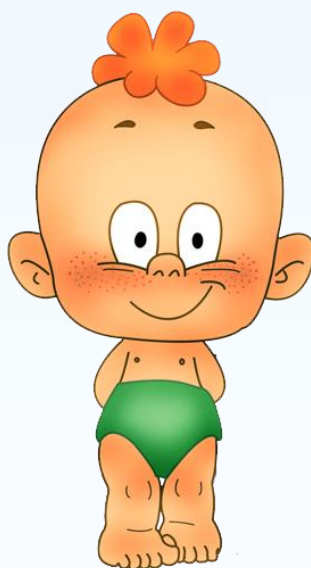


" Я люблю Пермский край за то, что он очень красивый и мне всё здесь нравится» Маша А.

" Я живу в Пермском крае. Люблю его потому что тут много лесов и мамина любимая красивая берёзка и ещё есть Добрянка и много достопримечательностей». Алексей С.



" Я люблю Пермский край, потому что тут много людей. Они добрые и светлые». Матвей Ш.



" Я люблю Пермский край за красоту». Соня Л.

" Я люблю Пермский край, потому что тут много домов и они рядом и после работы можно зайти к кому-то в гости и не устать». Егор Б.

" Я люблю Пермский край, потому что...ну не знаю. Я живу в Пермском крае и играю там. Поэтому я люблю Пермский край и там есть мама и папа и они никуда не уходят». Максим П.



" Я люблю Пермский край, потому что там среднее колесо обозрения, а в Дубаях высокое». Егор Д.

" Я люблю Пермский край, потому что я тут родился и у меня тут друзья». Денис С.