

**I. Mavzu:** Mehmon keldi. (Sumalak)

**II. Mashg‘ulotning maqsadi:**

a) **Ta’limiy maqsad** – Bolalarga Navro‘z bayrami xaqida tushuncha berish, Navro‘z qanday kun bu bayramda qanday taomlar pishirilishi haqida tushuncha berish.

b) **Tarbiyaviy maqsad** – Milliy bayram, yangi yil haqida, milliy urf-odatlarimiz ularni qadrlash haqida bilimlar berish.

c) **Rivojlantiruvchi maqsad** – Ravon va qiroat bilan o‘qish ko‘nikmalarini rivojlantirish.

**IV. Mashg‘ulot turi:** Yangi bilim beruvchi

**V. Mashg‘ulot usullari:** Suhbat, savol-javob.

**VI. Mashg‘ulotning jihozi:** Mehmon keldi “Sumalak” surati, hikoya qahramonlarining rasmi

**VII. Mashg‘ulotning borishi:**

**1. Tashkiliy qism.**

**2. “Kungaboqar” medodidan foydalanish.** Bu usuldan foydalanish uchun bolalar 3 guruhga bo‘linadi? Har bir guruhga 1 tadan o‘rtasida “Sumalak” surati tushirilgan “Kungaboqar” metodi beriladi va konvertda sumalak tayyorlash uchun qozonga nimalar solinishi kerakligini suratlarini ketma-ket joylashtiradilar.

**3. Yangi mavzuga bayoni**

Mehmon keldi. (Sumalak)

Sumalak haqida tushuncha berish.

**Sumalak** - Markaziy Osiyo hamda boshqa turkiy va forsiy xalqlar tomonidan Navro‘z bayrami kunlari pishiriladigan shirin taom turi. Asosan, bug‘doyning yosh novdalari, un, yog‘lardan tayyorlanadi. Shuningdek, ba’zi milliy an‘analarga ko‘ra, tosh yoki yong‘oq ham solib pishiriladi. Hamda bir sutka mobaynida pishiriladi.

**Sumalak** - taom turi. Servitamin, xushxo‘r va tansiq taom. Tayyorlash usuli: jaydari qizil, qayroqi bug‘doy tozalanib, sovuq suv bilan yuviladi. Zanglamaydigan idishga solinib, uch kun ivitib qo‘yiladi. Bug‘doy nish urgach, toza taxta (teshikchalar ochilgan faner) ustiga 1 — 1,5 sm qalinligida yorug‘roq, lekin quyosh

nuri tushmaydigan joyga taxtaga yoyiladi va har kuni ertalab suv sepib turiladi. Bug‘doy maysasi (ko‘k) igna bo‘yi bo‘lganda (3 - 4 kundan so‘ng) uni bo‘laklarga bo‘lib, taxtadan ajratib olinadi. Ko‘k qiymalanadi yoki o‘g‘irda tuyiladi va ustidan suv quyib aralashtiriladi, sharbati dokada suziladi. Shu tariqa uch marta sharbat olinib, alohida idishlarda saqlanadi, 0,5 kg undirilgan bug‘doy uchun 2 kg bug‘doy uni, 1 kg paxta yog‘i kerak. Qozonda paxta yog‘i dog‘lanib sovutiladi. Yoqqa un va birinchi suzilgan sharbat aralashtiriladi va baland olovda qaynatiladi.

So‘ngra ikkinchi suzilgan sharbat quyiladi, bu ham qaynagach, uchinchi suzilgan sharbat quyilib, baland olovda qaynatish davom ettiriladi. Tagiga olmasligi uchun qozonga yong‘oqdek keladigan 15—20 ta silliq toshchalar va 10—12 dona yong‘oq yuvib solinadi va yog‘och kurakcha bilan beto‘xtov kovlab turiladi. Sumalak 10—12 soat qaynatiladi. Tayyor Sumalakning rangi och jigarrang, quyuq ataladek, mazasi shirin bo‘ladi. Sumalak yetilgach, qozonning olovi olinib, 5—6 soat dimlab qo‘yiladi.

Sumalak qadimdan, ayrim ma’lumotlarga ko‘ra 3000-yil dan beri, bahorni kutib olish, dehqonchilik ishlarining boshlanishi arafasida, Navro‘zda tayyorlab kelinadi. 20-asrning 90 yillaridan boshlab Sumalak pishirish Navro‘z bayramida, ayniqsa, ayollar o‘rtasida katta tantana bilan o‘tadi.

#### **4. Sumalak haqida rivoyatni ifodali o‘qib berish.**

Ona och bolalarini ovutish uchun qozonga suv, uydagi oxirgi bir siqim bug‘doy va qo‘zg‘aganda tovush chiqib turishi uchun to‘rt-beshta tosh solib qaynatadi. Ochlik va bolalari qayg‘usidan toliqqan ona uxlab qoladi. Ertalab uyg‘onib, qozonda ajoyib ovqat qaynab turganini ko‘radi. Bolalariga buni "si malak" (o‘ttiz malak) pishirgan deya tushuntiradi.

#### **Mavzuga doir topishmoqlar**

Qozonimga osh soldim,

Bug‘doy yana tosh soldim.

Vaqirladi tinmasdan,

Kovlab turdim, jilmasdan. (sumalak)

Ichak uzdida quvvat,

Sanalar tansiq ne‘mat.

Masallig‘i go‘sht, bug‘doy,

Tarkibi oqsilga boy. (halim)

Qor ketmay mitti polvon

Gul ochadi yer yorib.

Shukrona aytar momom,

Koʻzga quvonch yosh olib. (boychechak)

## Sumalak

## Orif Toʻxtash

Qishloqning ayollari,  
Yigʻilishdi bir joyga.  
Maslahati bogʻlandi,  
Ikki chelak bugʻdoyga.

Keyin uni ekishdi,  
Har kuni suv sepishdi.  
Maysa koʻkarib etdi,  
Ishlar boshlanib ketdi.

Erkaklar ham boʻsh kelmay,  
Qazib berdilar oʻchoq.  
Bolalar oʻtin tashib -  
Berdilar quchoq-quchoq.

Kechasi ham uxlamay,  
Pishirdilar sumalak.  
Qizlar qozon kovlashdi,  
Sochga taqib jamalak.

Bir kecha-yu bir kunduz,  
Sumalak qaynab yotdi.  
Qishloqning keksalari,  
Kelib, taʼmini totdi.

Sumalak pishgandan soʻng,  
Toʻyib-toʻyib edik biz.  
Aziz onajonlarga,  
Katta rahmat dedik biz!

### 5. Mavzuni mustahkamlash uchun savollar.

Navroʻz bayrami haqidagi bilimlarini savol-javoblar orqali mustahkamlab oladilar.



1. Navro'z qanday bayram? Navro'z yangi yil bayrami.

2. Navro'zda qanday taomlar pishiriladi? Sumalak, ko'k somsa, xalimlar pishiriladi.

