

Тема: Особенности белорусской национальной кухни

Цель: формирование у детей представление о самобытности национальной белорусской кухни;

Задачи:

расширять знания учащихся об историко-культурном наследии Беларуси;
развивать интерес к белорусской кухне и её истокам;
воспитывать высокую гражданственность, чувство патриотизма;
воспитывать уважение к национальной культуре, традициям, обычаям;
создать условия для развития коммуникативных умений, умения анализировать.

Ход внеклассного мероприятия

1.Организационный момент.

Приветствие, деление на 3 группы.



Вы видите 3 изображения. (слайд 1)

Они непосредственным образом связаны с темой нашего урока.

Подумайте как она может звучать

Тема занятия Белорусская национальная кухня (слайд 2)

Мы познакомимся с особенностями белорусской национальной кухни (слайд 3)

2. Основная часть.

Хочу провести маленький вопрос , что вы считаете прысмаками? (слайд 4)

Вы ошибаетесь почему, скоро узнаете..

Попрошу вас отправится в далекое прошлое откуда идут корни нашей национальной кухни (слайд 5)

Как влиял достаток и социальное положение на рацион жителей Беларуси. (слайд 6)

Кухня у белорусов была самой разнообразной от простой сялянской и городской до шляхецкой. Кухня было даже карчмовской.

Крестьяне на снаданне ели мачанку з блинми, а шляхта более изысканные налистники с медом. Крестьяне баловали детей киселем на большие праздники, а шляхта это напиток считала ежедневным. Пототм много зависело от труда, не даром говорили «Па малаку і ног не павалаку», «Брусок любіць сала кусок».

Как религия оказывает влияние на белорусскую кухню?(слайд 7)

Религиозные праздники сформировали понятий пост, в пост – одна система питания, на мяседы – другая.

Религиозные праздники и блюда которые готовились только на них (ответы детей)

Как географическое положение влияет на белорусскую национальную кухню? (слайд 8)

Беларусь граничит со странами соседями, поэтому сохраняют славянские традиции в своей кухне, у нас есть блюда которые очень похожи на блюда других национальностей.

Беларусь находится в умеренном поясе, значит есть определенные группы растений и животных характерные для этой широты

Перечислите по цепочке продукты которые можно было получить крестьянину(слайд 9)

(изображения крепятся на доску)

Эти изображения я разбила на 5 групп (слайд 10)

Крупы и овощи

Мясо, сало, рыба, грибы

Жирные продукты сметана, масло сливочное и растительное

Мука, крахмал и картофель

Лук, чеснок, перец.

Этим группам соответствуют названия, которые выполняли определенную роль во время приготовления традиционных блюд

Это приварки, закалоты, волога, закрасы, прысмаки.

Первое слово прысмаки, вы подумали это что – то сладкое и вкусное (слайд 11)

Значение слово получила от смачного аромата который придавал лук, чеснок и перец.

«...Стаяў асобна ў місцы скорам

Сяго-таго для верашчакі.

І невялікія прысмакі –

Цыбуля, перчык, ліст бабкоў,

Ды сальца некалькі брускоў,

Мука і квас – і ўся прыправа...»

Якуб Колас «Новая зямля» (слайд 13)

Сейчас вы приступите к работе в группах, для того чтобы коллективно определить к какому определению относятся эти продукты, вам необходимо будет выполнить следующее задание

1. Предположить от какого слово произошло название группы продуктов
2. Объясните истинное значение этой группы продуктов
3. Назовите продукты которые входят в группу(слайд 15)

Например.

Слово волога, я предполагаю, что слово получило название от выражения Во лагодна, то есть вкусно.

На самом деле это произошло от слова влага, продукты которые использовались для улучшения качества и калорийности блюда, добавляли в после приготовления или при подаче

Это масло сметана и подсолнечное масло, блюдо драники со сметаной
вкусовые качества калорийность(слайд 16)

Работа в группах

Подведение итогов работы в группах

Слайды

Приварки -основа блюда

Закалоты - загуститель блюд

Волога -повысить питательность блюда, улучшить внешний вид

Закрасы - украшали блюда

Прысмаки - вкусовые качества

Выполнение теста на компьетере. [ссылка 1](#) [ссылка 2](#)

3.Подведение итогов. Рефлексия.

Выделение самых активных

А теперь я приглашаю всех к столу. Мы за это время стали одной большой и дружной семьей. По традиции есть белорусы собирались всей семьей, сервировка стола была простой на середину стола ставили основное блюдо , ели ложками из одной миски за снаданнем планировали день, а за вячэрай подводили итоги. Попрошу высказать ваше мнение о нашей семье В этом таился огромный смысл – ежедневного ритуала, такая семейная традиция делала семью крепкой. Давайте будем сохранять наши традиции, почаще собираться за такими столами планировать, делать и подводить итоги.

