

Тема

«Традиционные блюда родного края»

Цель:

- формирование представления о кулинарных традициях родного края

Задачи:

- познакомить детей с рецептами блюд родного края;
- продолжать воспитывать желание познавать культуру, обычаи и традиции своего народа;
- способствовать формированию умения самостоятельно работать с информационными источниками;
- способствовать умению работать в группе;
- способствовать развитию культуры речевого общения;
- воспитывать любовь к своей малой Родине.

Занятие рассчитано для учащихся 4-х классов.

Ход занятия

1. Орг. момент.

2. Сообщение темы и целей занятия.

- На берегах реки Егорлык раскинулись поляны с красными маками, которые так поразили своей красотой первых поселенцев, что они решили назвать это местечко «Красная Поляна». Это были наши предки, которые основали наше село. Они были выходцами из разных мест и потому принесли с собой культуру разных народов. Жители нашего села - это трудолюбивые, дружные, веселые и гостеприимные люди.

«Что есть в печи, всё на стол мечи»

- Что означает эта пословица?

В старые времена радушный хозяин так говорил хозяйке при появлении дорогих гостей. Ведь именно в русской **печи** готовилась вся еда, там же в чугунках щи да каша держались всегда горячими.

- Так о чем же пойдет разговор на сегодняшнем занятии?

3. Новый материал:

а) Рассказ учителя (сопровождается показом презентации)

Наше село Красная Поляна расположено на юге Ростовской области. В приготовлении пищи, способах заготовки припасов местные жители использовали опыт русской и украинской кухни и навыки, присущие кочевым степным и горским народам.

Как и в русской кухне, значительное место занимали **мучные блюда**. Выпекали несколько типов хлеба: пшеничный из кислого теста, «подовой» и «формовой». В качестве сквашивающего элемента использовались дрожжи и шишки хмеля. Из теста пекли закрытые пироги «круглики» с начинкой из рыбы, мяса, яиц, риса с изюмом; пирожки разной формы, зависящей от начинки, ватрушки – «копытца с творогом». Разнообразны были фруктовые, ягодные и овощные начинки (тыква, фасоль, капуста); зимой – измельченные сухофрукты с медом или вареньем; летом – свежие вишни, яблоки, абрикосы. Пирожковое тесто замешивали на простокваше и яйцах. Из него же делали хворост, пышки. Блинам из кислого теста предпочитали тонкие «блинцы» на молоке. К некоторым пирогам подавали топленое масло, в которое обмакивали ломоть, к пирожкам и блинам – каймак (пенки топленого молока), моченый терн с сахаром. Тесто на вареники замешивали на простокваше или пахте? (сыворотке), а излюбленной начинкой был творог («сыр»). В любом доме готовили лапшу. Из нее варили жидкое блюдо на курином бульоне или запеченный лапшевник с яйцами, маслом. Пекли сдобу и без начинки – витушки (на свадьбу – шишки), калачи, караваи.

Молоко и молочные продукты употребляли в разных видах. Существовало несколько способов приготовления топленого молока и каймака (пенки с него), которые добавляли в чай, называя его «калмыцким».

В повседневной и обрядовой пище использовались **куриные яйца**. Круто сваренными, их брали в дорогу. Сырые яйца запускали в супы, добавляли в начинку (картофельную, капустную, крупяную), заливали ими жареный картофель, на них замешивали тесто.

Мясо использовалось в приготовлении первых блюд (борщ, супы). Из вторых блюд наиболее популярно было жаркое. Жирная свинина (окорок) заготавливалась в виде солонины. В рубленном виде мясо и ливер использовались в начинках пирогов. На святки принято было делать колбасы. На праздники готовился «холодец» из головы и ножек животного (коровы, свиньи).

Из **птицы** особой популярностью пользовались куры, утки и гуси, жариваемые целиком (иногда с начинкой из каши, с рублеными потрохами). Птица служила прекрасной основой для бульонов, на которых готовились лапша, супы. Для борща было принято использовать петуха. Из потрошков, крыльев, шеи часто делали заливное.

До сегодняшних дней большой популярностью пользуется **борщ**, который готовят как на мясном бульоне, так и на овощном. В борщ добавляют свеклу, но не красную, а розовую, которую выращивают на своих подворьях местные жители.

Пришли к нам из старины и такие блюда, как кулеш, лапша, галушки, затерка.

Кулеш в нашей местности – это жидкая пшенная каша на молоке.

Лапша готовится на курином бульоне с добавлением зажаренного лука с морковью и «домашней лапши», которую делают следующим образом: замешать крутое тесто на яйцах, раскатать тонким пластом, свернуть и нарезать тонкими полосками.

Галушки - это картофельный суп, в который добавляют пережаренный лук и кусочки рваного пресного теста предварительно раскатанного в пласт.

Затерка - это необычное для нас блюдо. Но оно было очень популярным. Замешивали крутое пресное тесто и перетирали его руками. Образовывались мелкие комочки из теста. Их просушивали и добавляли в кипящий бульон.

С наступлением весны частым гостем на столе становится **окрошка**, или как называли в старину «квас». Это холодный суп на основе хлебного кваса, который готовится в домашних условиях. Квас используют и как напиток для утоления жажды, и как основу для окрошки, а также добавляют в борщ.

Из напитков, помимо кваса, употребляют **узвар** – напиток из сухофруктов с добавлением меда.

Летом созревают арбузы. Их употребляют в свежем виде, солят в бочках, как огурцы, варят арбузный мед – нардек.

б) Физкультминутка «Фрукты – овощи» (если я называю фрукт – вы поднимаете руки вверх и подпрыгиваете, если овощ – приседаете).

в) Мастер-класс «Любимое блюдо моей внучки»

- А сейчас мы посмотрим мастер-класс от бабушки Даши К. Это очень необычное и вкусное блюдо – «пампушки» (печеные комочки сдобного теста в фруктовой заливке).

- Кто из вас лакомился этим блюдом?

- А кто хочет попробовать?

г) Рассказы детей на тему «Кулинарные секреты моей семьи»

д) Конкурс «Хозяюшки» (2 команды)

- Наши девочки – будущие хозяйюшки. И сейчас мы посмотрим, что они уже умеют готовить.

1 задание:

- Как вы поняли из беседы, что популярным первым блюдом в нашей местности является ... (борщ).
- Из предложенных ингредиентов выберите те, которые необходимы для приготовления борща.
- Расскажите, в каком порядке их необходимо закладывать.

2 задание:

- Собери картинку (разрезана на части). Объясните, что это за блюдо.

3 задание:

- Перед вами набор продуктов. Угадайте, что это (участникам конкурса предварительно завязывают глаза) с помощью вилки.

Подведение итога конкурса

4. Итог занятия:

- О чем вели разговор на занятии?
- Что интересного и нового вы узнали?
- С каким настроением вы работали?

5. Рефлексия:

- Стол принято накрывать скатертью, а затем ставить угощение. Наш стол тоже накрыт скатертью. Украсьте скатерть цветами (у каждого конверт с бумажными цветами разного цвета).

В конце занятия все вспоминают правила гигиены перед приемом пищи, моют руки и угощаются фруктами и овощами, которые использовались для конкурсов