**Разработка урока на тему: «Кубанские товары и услуги – только высшего качества».**

**Цель:** Пропаганда идеи качества продукции кубанских производителей.

**Задачи:**

* познакомить с изображением защитного знака «Качество «Кубань»;
* воспитывать любовь к родному краю, чувство гордости за качественные продукты Кубани;
* расширить кругозор детей.

**Оборудование:**

1. Изображение индивидуального защитного знака «Качество».

2. Образцы продуктов для исследования.

3. Лозунг потребителя: «Потребитель, стань контролёром рынка и

качества товаров!»

**Ход урока**

*(Идёт судебное заседание. Входит секретарь)*

**Секретарь:** Добрый день! Уважаемые зрители! Встать, суд идёт!

*(Входит судья)*

**Судья:** Прошу садиться! Рассматривается дело №808 «О Кубанских товарах и услугах – только высшего качества!» Слово предоставляется прокурору Волковой Наде.

**Прокурор:** Уважаемые присяжные заседатели. Проводится суд над качеством сырной продукции. Я заявляю, что сначала необходимо установить его полезные свойства. Поэтому и призываю, сегодня наш суд рассмотреть дело о сыре.

**Судья:** Слово предоставляется стороне защиты.

**Адвокат:** В России сыр знали давно, особенно народы Кавказа, хотя как таковой, традиций сыроварения в России вплоть до Петра I не было. Но зато был известен «сырный творог» - продукт, полученный путем естественного свертывания молока, причем исследователи утверждают, что славяне умудрялись, даже дань выплачивать своим сыром. Петр I, как и положено реформатору, пригласил в Россию голландских мастеров – сыроваров, и с этого момента принято отсчитывать историю сыроварения в России. (Кстати, говорят, именно тогда и появился термин «голландский сыр»). Впрочем, первый сыродельный завод был создан только в конце XVIII века, в имении князя Мещерского, а начало промышленного производства сыра в России датируется 1866 годом. И хотя производство сыра было очень трудоёмким процессом, требовавшим ручного труда, тем не менее, к 1913 году в России производилось почти 100 сортов сыра, многие из которых с успехом экспортировались.

**Прокурор:** Мне известно, что в эпоху Ренессанса сыр объявлен «вредным».

**Адвокат:** Прошу вызвать свидетеля защиты.

**Судья:** секретарь вызовите свидетеля защиты.

*(ударяет молотком)*

**Секретарь:** Сторона защиты приглашает свидетеля.

**Судья:** Предупреждаю, за дачу ложных показаний вы несёте ответственность.

**Свидетель 1:** Тем не менее, в эпоху Ренессанса сыр был объявлен «вредным». К счастью, ненадолго, и уже в XVIII веке репутация сыра была восстановлена, а спустя ещё несколько десятилетий началось промышленное производство сыра. Сыр производится из молока различных животных: коровьего, овечьего, козьего или буйволиного. Так, при изготовлении итальянского сыра Мацарела традиционно используется молоко чёрной буйволицы. Сегодня есть много сортов Маццареллы, которые производятся из коровьего молока. Финский сыр Илвес делается из молока северного оленя, а в Иордании для изготовления Любана пастухи используют наряду с коровьим молоко коз, овец и верблюдов. Помимо сортов молока решающую роль играет и место обитания животных. Например, Горный сыр производится только из молока альпийских коров.

**Судья:** Спасибо, можете садиться в зал.

**Прокурор:** Мне известно, что на вкус сыра влияет ускоренный процесс свёртывания. Сможете ли вы объяснить, отчего зависит результат получаемого сыра?

**Адвокат:** Технологию получения сыра из молока может объяснить 2-ой свидетель.

**Судья:** Пригласите, пожалуйста, свидетеля защиты.

*(ударяет молотком)*

**Секретарь:** В зал заседания приглашается Сапожникова Женя.

**Судья:** Предупреждаю, за дачу ложных показаний вы несёте ответственность.

**Свидетель 2:** Я понимаю. Технология получения сыра из молока за тысячи лет не изменилась. В самом общем виде производства сыра просто: сырная масса отделяется от сыворотки. Для этого молоко ставят на некоторое время в тёплое место, пока оно не скиснет и не сгустится. Этот процесс происходит благодаря молочно кислым бактериям. Чтобы ускорить процесс свёртывания или повлиять на вкус сыра, в молоко добавляют так называемую стартерную культуру. Это может быть и йогурт, и слегка подкисшее вчерашнее молоко. Однако важнейшим средством закваски молока при изготовлении сыра является сычужный фермент. Привнесение сычужного фермента позволяет получить не только разнообразные сорта сыра, но и увеличить срок его хранения.Сычужный фермент – энзим, который можно найти в желудках сосущих телят, козлят или ягнят. Этот фермент помогает превратить содержащейся в молоке казеин в твердое вещество, и сделать удобоваримым. Следует отметить, что существуют и растительные средства свёртывания молока – это сок инжира и заквасочная трава. Однако если бы все было так просто… Уже в процессе сепарирования (отделения сырной массы от сыворотки) существует много тонкостей, от которых зависит конечный результат – вид получаемого сыра. Так, для одних сортов молоко подогревается, а другие готовятся при комнатной температуре. После отделения сыворотки сырная масса подвергается дальнейшей обработке. Ей придают форму, её солят, сушат, моют и затем выдерживают. Изысканность и особенность вкуса каждого сыра в деталях этого процесса: одни начиняют плесневыми грибками, другие прессуют и моют в рассоле. Для каждого сыра – своя особая процедура. Именно в процессе обработки и вызревания каждый из видов и сортов сыра приобретает свой особый вкус.

**Судья:** Спасибо, у прокурора есть вопросы к свидетелю?

**Прокурор:** Нет.

**Судья:** Спасибо, можете садиться в зал.

**Прокурор:** У меня есть ещё один интересующий всех вопрос к стороне защиты. Скажите, за время существования сыра возникли какие-нибудь истории или традиции, связанные с народами разных стран?

**Адвокат:** Да. Конечно. Я хочу представить вам специалиста, который вам расскажет о традициях и историях, связанных с сыром. *(Выступление ученика)*.

**Судья:** Пригласите свидетеля со стороны защиты.

*(ударяет молотком)*

**Секретарь:** В зал заседания приглашается свидетель защиты - Кривонос Настя.

**Судья:** Предупреждаю, за дачу ложных показаний вы несёте ответственность.

**Свидетель 3**: В Швейцарии есть обычай, в день рождения мальчика варить сыр, который съедают в день его свадьбы. В Англии, в графстве Глостершип, с высокого холма ежегодно скатывают сыр, за которым бегут все, кто может. Догнавший сыр вместе с почетным званием победителя получает в качестве приза и подхваченную им на лету головку сыра. На юге Германии невесте на смотрины дарят сыр. Если она отрывает от сыра корку – значит, не аккуратна, а если обрезает её – расточительна. Только та, которая осторожно соскабливает корочку сыра ножом – и бережлива и аккуратна. Древние римляне, умевшие делать сыр, используют его как противоядие в случае отравления.

**Судья:** Со стороны защиты есть ещё свидетели?

**Адвокат:** Нет.

**Судья:** Со стороны обвинения есть свидетели?

**Прокурор:** Нет.

**Судья:** Переходим к прениям сторон.

**Прокурор:** Выслушав всех свидетелей, можно было бы прийти к выводу, что сыр является безобидным продуктом, но мне известно, что сыр с плесенью, т. е. со спорами плесневого грибка, при нарушении технологии приготовления, приносит вред живому организму. Следовательно, сыр, если он изготовлен не по технологии, не может быть продуктом высшего качества.

**Адвокат:** Мы хотим представить ещё одно доказательство.

*(Инсценировка басни «Лисица и ворона»)*

**Адвокат:** Сыр внесен в перечень диетических продуктов. Врачи-диетологи включают сыр в рацион каждого, но особенно он необходим людям, работа которых связана с большой затратой энергии. Богатство сыра разнообразными минеральными солями, связанными с белком, важно для питания детей, подростков, беременных и кормящих матерей, потребность которых резко возрастает и с избытком покрывается при ежедневном употреблении сыра в количестве 100-150гр. Сыр полезен при туберкулёзе и переломе костей. Ученые пришли к выводу, что в районах с высоким потреблением сыра меньше уровень сердечнососудистых заболеваний. Например, в Великобритании уровень смертности от сердечнососудистых заболеваний в три раза выше, чем во Франции, а уровень потребления сыра – как раз в три раза меньше.

**Судья:** Систематическое употребление сыра необходимо для правильного питания. Человек должен употреблять его в течение всей жизни, чтобы быть здоровым.

**Ход следующего урока.**

**Квас – один из самых любимых напитков русского народа.**

**Судья:** Рассматривается дело №809 «О Кубанских товарах и услугах – только высшего качества». Квас - один из самых любимых напитков русского народа.

*(удар молотком)*

**Судья:** Слово предоставляется стороне обвинения.

**Прокурор:** Спасибо, ваша честь. Ещё 8 тысяч лет назад квас умели готовить египтяне. И как можно говорить о том, что квас – это исконно русский напиток, тем более о том, что это продукт Кубани. Поэтому, я считаю, необходимо доказать происхождение и пользу этой продукции.

**Судья:** Спасибо, слово предоставляется стороне защиты.

*(удар молотком)*

**Адвокат:** Квас – один из самых любимых напитков русского народа. Само слово «квас» русского происхождения и означает «кислый напиток». Право так говорить нам даёт то обстоятельство, что больше нигде он не получил такого широкого распространения. Важной причиной популярности кваса, особенно среди бедного населения, была его дешевизна. Никакой другой продукт не мог сравниться в этом с квасом. На его основе готовились самые дешевые кушанья: тюря, баланда и т.д. О целебных свойствах кваса может нам поведать свидетель защиты.

**Судья:** Пригласите свидетеля защиты.

**Секретарь:** В зал заседания приглашается свидетель защиты.

**Судья:** Предупреждаю, что за дачу ложных показаний вы несёте ответственность.

**Свидетель:** Целебные свойства кваса велики. Он «нагоняет аппетит» и является отличным жаждоутоляющим средством благодаря содержанию в нём молочной и уксусной кислоты. В народной медицине он издавна использовался для лечения больных. Вместе с кислой капустой квас долгие годы служил единственным средством для спасения народа от цинги долгой зимой, когда нет никакой зелени. Главным компонентом при приготовлении кваса является солод. Это сильно повышает питательность напитка. Не найдём мы в старых рецептах и сахара. Из-за его большой цены, сахар был не доступен простым людям. Да и не нужен он был, так как благодаря солоду квас и без сахара имел сладковатый вкус. Иногда квас «облагораживали» мёдом.

**Судья:** У стороны защиты есть ещё свидетели?

**Адвокат:** Да, Ваша честь. Пригласите второго свидетеля защиты, она нам поведает о рецептах кваса.

**Секретарь:** В зал заседания приглашается свидетель защиты.

**Свидетель 2:** За всю историю народ накопил много разных рецептов приготовления кваса. Обычно каждая хозяйка имела свой рецепт кваса, и в деревне готовили «Маланьин квас», «Дарьин квас» и т.д. Но основа оставалась постоянной: солод, ржаная и пшеничная мука, взятые в определённых пропорциях. Их засыпали в деревянную кадку и заваривали кипящей водой. Полученную густую массу (затор) перемешивали веслом, пока не появлялся сладкий вкус. Потом затор выливали в большой чан, разводили водой, оставляли на 2-3 часа. Отстоявшуюся жидкость, прибавив к ней дрожжи, разливали в бочки. Бочки помещали в подвал. Рецепты квасов отличались друг от друга набором хлебопродуктов, добавками и приправами, режимами обработки. Например, воду для разведения затора брали и холодную, и горячую. Перед разливанием кваса в бочки его сдабривали изюмом, патокой, мёдом и т.д. Когда – то профессия квасника была очень распространённой на Руси. Обычно эти мастера делали определённые сорта кваса. Их и называли «квасники ячневые», «квасники яблочные» и т.д. Каждый квасник продавал свой квас только в своём районе.

**Судья:** Ещё свидетели защиты есть?

**Адвокат:** Нет.

**Судья:** А у прокурора есть свидетели?

**Прокурор:** Нет.

**Судья:** Переходим к прениям сторон.

**Прокурор:** Выслушав свидетеля защиты, было доказано: квас – является исконно русским, вкусным, полезным, а также качественным Кубанским продуктом.

**Адвокат:** Придуманный очень давно и улучшенный новыми технологиями, квас популярен и в наши дни. Квас даёт положительный эффект: улучшается работа желудка, улучшается обмен веществ.

**Секретарь:** Выносится решение суда.

**Судья:** Приговор: Квас – один из самых любимых и популярных напитков русского народа.

Значок придумали не зря.

Он на продукции стоит

Затем, чтобы , купив продукт,

Не думал, что он «ядовит».

И взрослый и ребенок смог

Съесть сладкий, вкусный творожок,

Сосиску или пирожок,

Не побоясь отправить в рот.

Не заболит у вас живот,

А будет всё наоборот,

И Айболит к Вам не придет.

«Качество Кубань» не подведёт!