Муниципальное общеобразовательное учреждение

средняя общеобразовательная школа №25

**ПРАЗДНИК**

**«ИСТОРИЯ РУССКОЙ КАШИ»**

(5классы)

Учитель истории: Вакалова Т.В.

Заведующая столовой: Загуменова Н.Н.

Тольятти 2012 год

*Праздник проводится при активном участии не только детей, но и родителей, которые приносят с собой приготовленные каши, накрывают на стол и по ходу сценария угощают присутствующих, по просьбе «едоков» делятся рецептом приготовления, рассказывают о полезных свойствах каши*

**Ведущий1:** Дорогие гости и участники праздника!

Сегодня нам предстоит замечательное испытание познакомиться с историей традиционной русской кухни и оценить ее. Речь идет каше, которая давать силу русскому человеку, являлась источником самых нужных для организма минералов и витаминов, была несложна в приготовлении и доступна каждому.

**Ведущий2:**На Руси каша испокон веков занимала важнейшее место в питании народа, являлась одним из основных блюд как бедных, так и богатых людей. Отсюда и русская пословица «Каша-мать наша».Готовили кашу на разные лады и в будни, и в праздники.

**Ведущий3:**«Каша –мать наша», - говорили русские люди, потому что это блюдо у них было ежедневным. На нем целая половина обеда и последняя сыть: кашей начинает, кашей кончает свой обед даже бедняк. В виде крупеника, то есть запеченная на молоке и яйцах, составляла она лакомое блюдо вроде наших сладких пирожных.

**Ведущий3:**Каша использовалась на Руси в качестве обрядового кушанья. Ее варили на свадьбах и кормили молодых. Новгородская летопись, сообщая о браке Александра Невского, говорит, что князь «венчался в Троице, там и кашу чинили, а в Новгороде другую».

**Ведущий4:**А вот какая история вышла с «кашей» Дмитрия Донского. Решив жениться на дочери нижегородского князя, он, по обычаю, должен был ехать «на кашу» к отцу своей невесты. Однако князь московский счел ниже своего достоинства справлять свадьбу на земле будущего тестя и предложил ему прибыть в Москву.

Но нижегородский князь упал бы в собственных глазах, согласились на такое «оскорбительное предложение». И тогда выбрали золотую середину. Кашу сварили не в Москве и не в Новгороде, а в Коломне, что лежит посредине дороги между двумя славными городами.

**Ведущий1:**Вообще организация свадебного пира в те времена была делом довольно хлопотным, ибо породила поговорку «заварить кашу».

Кашу варили по заключении мирного договора между враждующими сторонами. В знак союза и дружбы, бывшие противники садились на ужин за стол и ели эту кашу. Если же сторонам не удавалось достигнуть соглашения о мире, говорили: «С ним кашу не сваришь»

Выражение это дожило до нашего времени, правда, смысл его несколько изменился. Сегодня мы чаще адресуем эту фразу неумелому человеку, а не врагу.

**Ведущий2:**Без каши на Руси не обходились также рождественские праздники, рождения, крестины, похороны и многие другие события в жизни народа. В день крещения младенца в его честь родители варят обрядовое блюдо, заветное крестильное- кашу либо из ячменя – ячневую, либо из пшеницы –пшенную. Бабка, принимавшая ребенка, ходит с крестильной кашей по всем званым гостям. Кто хочет кашу есть, тот должен выкупить ложку, то есть положить грош. По поверью за кашу грош отдать- младенец жить будет.

Отцу дают кашу круто посоленную, с перцем. Каша, сваренная на воде или на молоке, так называемая «размазня», выручает молодую мать, когда окажется мало ее собственного молока, а ребенок будет просить кушать. Круто сваренная каша будет потом выручать русского человека всю жизнь.

**Ведущий3:**Каша занимала почетное место на столе и на празднествах по случаю окончанию жатвы. Нанимаясь на работу в страду, работник часто в качестве важного условия выговаривал себе на обед кашу. Особо настаивали на этом, например, карелы, которые считали пшенную кашу самой вкусной.

**Ведущий4:** **(Инсценировка)**На Васильев день, перед Новым годом варили кашу «до света». Крупу их амбара ночью приносила старшая в доме женщина, а воду из реки или колодца- старший из мужчин. И воду, и крупу ставили на стол. Упаси Бог кому-либо до них дотронуться, пока не истопится печь!

Но вот печь истоплена, все семейство садится за стол. Старшая женщина начинает приговаривать, размешивая крупу:

 Сеяли, растили гречку во все лето;

 Уродилась гречка и крупна, и румяна;

 Звали-позывали гречку в Царь-град

 Со князьями, с боярами, с честным овсом, золотым ячменем;

 Ждали гречку, дожидали у каменных ворот,

 Встречали гречку князья и бояре,

 Сажали гречку за дубовый стол пировать.

 Приехала гречка к нам гостевать.

После этого приговора все встают из-за стола, а хозяйка с поклонами ставит горшок с кашей в печь. Затем семейство снова садится за стол и ждет, когда каша сварится. Наконец, она готова…

И здесь наступает ответственный момент. Со словами «Милости просим к нам во двор со своим добром» женщина вынимает кашу из печи и перво-наперво осматривает горшок, в котором она варилась.

Нет большего несчастья для семьи, чем если каша вылезет из горшка, или, того хуже, горшок окажется с трещиной. Тогда открывай ворота для грядущих бед. Но и это еще не все. Если каша получилась красная, хорошо разваренная – быть семье счастливой в Новом году, с хорошим урожаем. Бледный же цвет каши – предвестник несчастий для семьи.

**Ведущий1:**Мало какая другая кухня может предложить столько разновидностей каши, как русская. Различаются они по видам круп. Самыми распространенными в России крупами для каш всегда были просо, ячмень, овес, гречка, рис. Любимыми кушаньем Петра1 была ячневая каша. Самой почтительной среди круп считалась гречка. Недаром Россия признавалась первой в мире гречишной державой.

**Ведущий2:-** Ребята, какие вы знаете пословицы про кашу?

* **Борщ без каши вдовец, каша без борща вдова.**
* **Воду жалеть- каши не сварить.**
* **Горе наше –гречневая каша: есть не хочется, а оставить- жаль.**
* **Гречневая каша сама себя хвалит: я-де с маслом хороша.**
* **Журавль не каша –еда не наша.**

ГУРЬЕВСКАЯ КАША

**Ведущий2:**Казалось бы, что может быть проще манной каша. Достаточно вскипятить молоко, посолить, подсластить его, аккуратно засыпать манную крупу, и через несколько минут блюдо готово.

**Ведущий3:**

- Скажите, кто из вас к приходу гостей готовил к столу манную кашу?

- Кому на праздник в гостях ее предлагали?

Фантазия и мастерство русских кулинаров позволили превратить это прозаическое кушанье в подлинный шедевр, украшение любого праздничного стола. Название каши связывают с именем министра финансов России графа Д. Гурьева, который будто бы изобрел ее в честь победы над Наполеоном. Однако есть и другая версия.

**Ведущий4:**…Однажды графа Гурьева пригласил отобедать к себе в имение отставной майор Оренбургского драгунского полка Юрисовский.

На десерт была подана очень красиво оформленная и прекрасная на вкус каша. Попробовав ее, граф был на столько удивлен и растроган, что велел позвать повара и, когда тот явился, расцеловал его. Такой вкусной каша министр никогда не ел, хотя слыл большим гурманом. Завязался торг. И вскоре граф купил крепостного повара и изобретателя каши Захара Кузьмина с семьей.

 **Ведущий1:**Кого только не потчевал Гурьев удивительной кашей, и всегда она вызывала у гостей неподдельное восхищение. Постепенно эту кашу научились готовить во многих домах московской знати, а поваренные книги сделали из известной далеко за пределами России, и везде она называлась кашей Гурьевской. Имя же действительного ее изобретателя, повара Захара Кузьмина, как это случается часто, забывалось.

**Ведущий2:** Ребята, а теперь настала пора и нам отведать каши. Наши замечательные мамы постарались приготовить их по лучшим рецептам. Видите, как красиво они оформили стол. Каши приготовлены из разных круп. Только за угощенье надо платить – рассказать пословицу, поговорку о каше, загадать или отгадать загадку.

 ***(Проводится1конкурс- аукцион****)Ребята приступают к трапезе. Они могут пробовать любую кашу, ведь в конце праздника подводятся итоги конкурса на самую вкусную кашу. Для этого заготовлены бланки, которые надо заполнить и бросить в корзинку. Счетная комиссия в составе трех человек подведет итоги.*

Ведущий: Прошу желающих участвовать в конкурсе и разделиться на две команды.

2 Конкурс. Командам представлены образцы круп, название которых они должны написать на доске.

3 Конкурс. Задание: расскажите, как правильно варить манную (любую другую) кашу.

3. Раздача всем участникам праздника рецепта Гурьевской каши.

РЕЦЕПТ ГУРЬЕВСКОЙ КАШИ

½ стакана манной крупы, 2 стакана молока, ½ стакана измельченных грецких орехов или цукатов, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, соль ванилин по вкусу.

Для соуса: 10 абрикосов, 2 столовые ложки сахара, 2-3 ст. ложки воды.

В кипящее молоко добавить соль и постепенно, тонкой струйкой всыпая манную крупу, постоянно помешивая, заварить вязкую кашу. Готовую кашу немного охладить. Добавить в нее растертые с сахаром желтки яиц и взбитые в пену белки, а также обжаренные на сливочном масле ядра грецких орехов. Все осторожно перемешать.

В смазанную маслом массивную(с толстым дном) сковороду выложить слой каши. На него положить очищенные от косточек абрикосы и накрыть их молочными пенками, затем вновь уложить слой каши. Для приготовления пенок налить молоко в широкую мелкую кастрюлю и поставить в разогретую духовку. По мере образования пенок их необходимо периодически снимать. Сверху кашу обсыпать сахарной пудрой и прижечь раскаленным металлическим прутом(ножом или спицей) так, чтобы на поверхности образовались полосы. Поместить кашу в духовку и запечь до образования золотистой корочки. Готовое блюдо обсыпать орехами, украсит фруктами, цукатами и подать на стол в той же посуде, в которой оно готовилось. Соус подавать отдельно – можно и холодным, и горячим. Готовят его так: абрикосы без косточек измельчить, смешать с сахаром, добавить воду и варить до тех пор, пока фрукты не разварятся.

Итоги конкурсов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Классы | 1 Аукцион | 2 конкурс | 3 конкурс | Итоги |
| 5А | 10 | 5 | 5 | 20 |
| 5Б | 5 | 5 | 5 | 15 |
| 5В | 3 | 4 | 3 | 10 |
| 5Г | 5 | 5 | 5 | 15 |