**« Кухни мира »**

**Внеклассное занятие с использованием технологии «Педагогические мастерские».**

**Цели:**

* способствовать расширению знаний учащихся о культуре, традициях, кулинарных пристрастиях различных народов, обогащению словарного запаса;
* развивать мышление, речь, познавательную активность, чувство коллективизма, коммуникабельность.

**Задачи:**

* познакомить с особенностями гостеприимства, приготовления пищи разных народов;
* развивать познавательную активность детей, умение сравнивать;
* учить уважительному отношению к национальным традициям.

ХОД ЗАНЯТИЯ

***Индукция***

Встречаем гостей хлебом-солью. При входе в класс ребята выбирают небольшие клубочки разного цвета, объединяются в группы по цвету клубка и садятся в отведенные для групп места.

**Воспитатель**: Дорогие ребята! У вас есть клубочки с нитками. Для чего они могут пригодиться? (Ответы детей) Из ниток можно соткать ковёр, который понадобится для необычного путешествия. Этот КОВЁР-САМОЛЁТ с лёгкостью доставит нас в любую страну мира. А какие это страны, вы узнаете, открыв конверт №1.

***Деконструкция***

**Конверт №1 (**в нём стихотворение о стране)

**Воспитатель**: Прочитайте стихотворение. Как вы думаете, какая страна описана в нём?

***Реконструкция***

Дети определяют, для какой страны характерно данное описание.

***Социализация***

Подтверждают свою позицию словами из стихотворения.

**Воспитатель:**  Сегодня нам предстоит путешествие по трём странах (Россия, Белоруссия, Абхазия). Поскольку путешествие будем долгим, в дорогу обязательно надо взять…. (еду).

***Деконструкция***

**Конверт №2** (в нём тексты с описанием стран и особенностями национальной кухни).

**Воспитатель:** Прочитайте тексты и определите, какой их них раскрывает особенности «вашей» страны?

***Реконструкция***

Дети, работая в группах, читают тексты, определяют, в каком отрывке говорится об «их» стране,

***Социализация*** и озвучивают свой выбор, подтверждая словами из текста.

**Воспитатель:** В каждой стране есть блюдо, которое едят только там. Но есть один продукт, который едят люди независимо от того, где они живут. Какой это продукт? *(Хлеб).* Правильно. Не зря мы встречали вас хлебом - солью. У многих народов есть такой обычай: если гость отведал хлеб, значит с добром в дом пришел. Хлеб-то едят все, но каждый готовит его по-своему. Знаете ли вы, как готовят хлеб жители «вашей» страны? (Ответы детей).

***Демонстрация презентации о хлебе разных народов.***

***Русский национальный хлеб*** *- это черный хлеб, т.е. хлеб из ржаной муки, дрожжевой, кислый. Такой хлеб хорошо усваивается, особенно если он приготовлен на закваске, а не просто на прессованных дрожжах. А именно так готовился русский национальный ржаной хлеб. Закваска - это часть старого теста, которое остается на дне и стенках посуды, в которой замешивается тесто. Она богата витаминами, ферментами и другими полезными для нашего организма веществами, которые еще более активизируются, попадая вместе с тестом в печь.*

***Мамалыга*** *(абыста) – одно из главных блюд абхазской кухни. По общепринятому мнению она заменяет абхазам хлеб. Традиционный абхазский стол немыслим без мамалыги.* *Мамалыга – это, по сути, пресная кукурузная каша. Ее делают из кукурузной муки, иногда с добавлением кукурузной же крупы. Она, как правило, довольно густая, ее едят руками, отрезая кусочки ножом или просто отламывая. Правильно подавать мамалыгу на специальной деревянной дощечке. Сверху на кашу-хлеб кладут два-три куска соленого сыра сулугуни (ашвлагуан).*

***В национальной белорусской кухне* *особое место отводится хлебу.*** *Именно по тому, был ли в доме этот продукт, судили о благополучии семьи. Чтобы экономить муку, при выпечке добавляли различные примеси, но если он был приготовлен из чистой ржаной муки, менял не только вкус, но и название. В таком случае испеченный хлеб называли «пирогом». После зимы, когда запасы ржаной муки были на исходе, в хлеб при выпечке добавляли ячменную, гречневую, овсяную муку. Но такой «сборный» продукт не приносил удовлетворительной сытости и быстро черствел. Хлеб был и остается в некоторых белорусских обрядах главным персонажем: с ним шли в сваты, встречали молодоженов, показывали уважение и просили хорошего урожая.*

***Деконструкция***

**Конверт №3 (**в нём картинки с изображением продуктов питания)

**Воспитатель:** Ребята, представьте, что вы повара. Какие продукты вы возьмёте для приготовления «ваших» национальных блюд?

***Реконструкция***

Дети выбирают необходимые для «их» кухни продукты.

***Социализация***

Рассказывают о том, какие продукты они выбирают.

**Воспитатель:** Какие блюда можно приготовить из выбранных продуктов? (Ответы детей).

***Деконструкция***

**Воспитатель:** Сейчас вам предстоит подготовить задание для других команд. Для этого на альбомном листе необходимо составить ребус, в котором будет спрятано название блюда национальной кухни «вашей» страны.

***Реконструкция***

Дети, работая в группе, решают, какое слово они будут зашифровывать, и составляют ребус.

***Социализация***

Представление результата работы и отгадывание составленных ребусов.

***Деконструкция***

**Конверт №4** (в нём разрезанные тексты с пословицами)

**Воспитатель:** Перед вами разрезанная пословица. Восстановите её.

***Реконструкция***

Дети «восстанавливают» национальные пословицы и определяют, какому народу они принадлежат.

***Социализация***

Чтение пословиц и объяснение их значения.

***Разрыв***

**Воспитатель:** Сейчас вам предстоитотгадать кроссворд. Подсказки с отгадками расположены в классе (в ходе работы дети понимают, что многие блюда присутствуют в разных национальных кухнях)***.*** В результате разгадывания кроссворда на доске образуется слово ГОСТЕПРИИМСТВО.

**Воспитатель:** Ребята, посмотрите, какое слово у нас получилось? Что оно обозначает? Как проявляют гостеприимство?

***Рефлексия***

**Воспитатель:** Наше путешествие подходит к концу, КОВЁР-САМОЛЁТ возвращает нас в класс. Что нового вы узнали? Хочется ли вам поделиться этой информацией или узнать что - ещё? Выберите то изображение, которое соответствует вашему настроению, и прикрепите его к нашему ковру.

**ПРИЛОЖЕНИЯ**

**Конверт№1**

 *\*\*\*
Посетил прекрасный край,
Этот чудный южный рай,
Удивляет каждый раз,
Славится на весь Кавказ.
Есть там Гагра, где аркада -
Белоснежная кокарда,
Города Сухум, Пицунда,
Гудаута и Афон
Долго в памяти будет он. Помнить буду, не забуду,
Если только жив я буду
Горный мёд, в горах прогулки,
Вкус копчёной барабульки,
И солянку и форели,
Лучше не едал доселе.
Хачапури и мацони,
И хинкали я запомню,
Мидий хруст на шампурах,
Эти «Ох!» И эти «Ах!».*

 *\*\*\**

*– Ты ела гурьевскую кашу?
Слыхала я, она вкусна.
– Не доводилось, баба Маша,
Налей-ка щей из чугуна,

Дай деревянную мне ложку,
Зубок подай и чеснока,
Посыпь укропчиком картошку,
Плесни парного молока.

А вместо каши той ванильной –
Румяной паренки кусок…
И вот уже гляжу умильно,
Освобождая поясок.

Наверняка, простой крестьянкой
В той, прежней жизни, я была,
Месила тесто спозаранку,
И за водой к колодцу шла.*

 *\*\*\**

*Белоруссии запах любимый...
В песнях пущ и лугов различимый,
Он и прост, и богат, и чудесен,
Словно музыка ласковых песен.

Он разыгран, как песня по нотам,
По заветным лесам и болотам,
Где от влаги гнилой вечно пьяны
Землянично-грибные поляны.

Запах сосен, берёз и черники
Растворяет в себе птичьи крики,
И осенний листок, умирая,
Этим запахом полон до края.

Он не резкий, не острый, чуть пряный,
Всё пшеничный, ржаной да овсяный,
Он то сладкий, то терпкий, то мятный
И всегда мне родной и понятный.*

**Конверт №2**

 Рельеф этой необычно красивой страны располагает к спокойствию и размеренности. На широких бесконечных полях хорошо растут зерновые культуры и картошка. Нередко на опушке леса, у самой кромки поля располагаются большие пасеки. Но это только до листопада. Листопад-это название месяца (сентябрь). Безмятежность и покой. Как ни странно, этими же словами можно охарактеризовать национальную кухню этого народа. Здесь редко используют пряные пищевые добавки и приправы. Традиционным блюдом этого народа является картофель: картофельные клецки, картофельные оладьи *(драники)*, запеченный тертый картофель с поджаристой корочкой *(бабка).*

 Достаточно мягкий климат, плодородные почвы – все это способствовало и способствует традиционным занятиям местного населения – огородничеству, садоводству, виноградарству, скотоводству, а также пчеловодству. Любовь к острой, пряной пище характерна для жителей этой страны. Традиционными кушаньями населения являются жареные на вертеле цыплята и куры, вареная курятина, сдобренная аджикой. В этой стране благоприятные условия для произрастания [винограда](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%B4), [грецкого ореха](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%86%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D0%BE%D1%80%D0%B5%D1%85), бахчевых, разнообразных [овощей](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89) и [фруктов](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82), поэтому эти растительные продукты являются традиционными компонентами кухни. Благодаря правильному питанию, в этой страны много долгожителей.

 Несмотря на то, что этой стране долгое время были неизвестны многие современные продукты: картофель, помидоры, кукуруза, рис, иностранцы отмечали, что столы, даже у простого народа, были богатейшие. Блюда этой кухни не требуют специальных знаний и экзотических ингредиентов, но чтобы приготовить действительно вкусное кушанье, требуется большой опыт. Основными продуктами в этой стране были репа, капуста, редька, огурцы, фрукты, ягоды, грибы, рыба и иногда мясо. Изобилие злаков (рожь, пшеница, овес, просо, горох, чечевица) позволяло готовить множество сортов хлебов, блинов, каш, квасов. Щи, супы, окрошки, ботвинья, рыба, мясо, много каш, десерты: пирожки, блины, пряники, куличи, кулебяки, расстегаи) издавна считались национальными блюдами этой страны.

**Конверт№3** (картинки с изображением национальных блюд).

**Конверт№4**

Сытый думал, что товарищи его тоже сыты (абх.).

Если вглядишься в молоко - найдешь черные пятна (абх.).

 Больному и мед не вкусен, а здоровый и камень ест (бел.).

В чужих руках пирог велик (бел.).

**Коли ем (покуда ем), так глух и нем (русск.).**

[Щи да каша - пища наша **(русск.)**.](http://www.poskart.ru/wi-da-kasha.html)

Что есть в печи, все на стол мечи (русск.).

КРОССВОРД

1. Что является хлебом у жителей Абхазии?
2. Картофельные оладьи.
3. Как называется холодный суп.
4. Блюдо из тертого [картофеля](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%BB%D1%8C), заправленного жареным [салом](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BB%D0%BE), [мясом](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE), [луком](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BF%D1%87%D0%B0%D1%82%D1%8B%D0%B9_%D0%BB%D1%83%D0%BA) и запеченное в духовке.
5. Традиционный напиток брожения.
6. Закопали в землю в мае
И сто дней не вынимали,
А копать стали под осень
Не одну нашли, а восемь.
7. Мы тебя пекли в печи. Вот теперь гостей встречай…  Пышный русский ... (Каравай.)
8. Упало солнышко в снега, Влилась молочная река. Плывут в горячую страну. Там делать в дырочках луну.