**Занятие по кулинарии для 5-х классов в соответствии с ФГОС второго поколения**

**«Рецепты приготовления пищи в годы Великой Отечественной войны из домашней кулинарной книги»**

Дощатова Ирина Геннадьевна, *учитель технологии*

**Статья отнесена к разделу:** [Преподавание технологии](http://festival.1september.ru/articles/subjects/13)

Народная мудрость гласит: «Война — войной, а обед — по расписанию».

Тема урока: Рецепты приготовления пищи в годы Великой Отечественной войны из домашней кулинарной книги.

Цель: Изучение рецептов приготовления пищи в годы Великой отечественной войны и изготовление блюда по выбранному рецепту.

Задачи:

Обучающие: Изучить рацион питания солдат, ассортимент продуктов применяемых в военных условиях для приготовления пищи, способы приготовления пищи.

Развивающие: развить навыки приготовления кулинарных блюд, навыки систематизации знаний и применение теоретических знаний на практике, навыки коллективной работы.

Воспитательные: воспитывать патриотизм, терпение, внимательность, культуру поведения, аккуратность.

**Основные виды учебной деятельности на уроке:**

***Регулятивные УУД:***

* принятие учебной цели;
* выбор способов деятельности;
* планирование организации контроля труда;
* организация рабочего места;
* выполнение правил гигиеныучебного труда.

***Познавательные УУД:***

* сравнение;
* анализ;
* систематизация;
* практическая работа;
* усвоение информации с помощью компьютера;
* работа со справочной и дополнительной литературой.

***Коммуникативные УУД:***

* умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
* слушать и слышать собеседника, учителя;
* задавать вопросы на понимание, обобщение.

***Личностные УУД:***

* самопознание;
* самооценка;
* личная ответственность;
* адекватное реагирование на трудности.

Основные ключевые понятия урока: рецепт, рацион питания, технология изготовления блюда.

Оборудование кабинета: рабочее место ученика и учителя, мульти-медиа аппаратура, компьютер, оборудование кухни, посуда, мойка.

Предмет интеграции: технология-история.

Ход урока:

**1.Вступление.**

Тема урока: *«Рецепты приготовления пищи в годы Великой Отечественной войны из домашней кулинарной книги».*

Память о тех грозных годах — гордость современных поколений за своих героических отцов и дедов и неутихающая народная скорбь об отдавших свои жизни за свободу и независимость Родины — навсегда должна остаться в сердцах людей, живущих вместе в единой стране.

Для подготовки к уроку вам было предложено найти информацию по заданной теме из различных источников: интернет, печатные издания, опрос или беседа с участниками ВОВ или их родственниками, и подготовить её в одном из предложенных видов:

* Тематический доклад – выступление.
* Мультимедийная презентация.
* Буклет.
* Кулинарная Книга Памяти предков – участников Великой Отечественной войны и др.

**2. Основная часть.**

Источник информации: http://dedugan530.livejournal.com/

* **Рецепт №1**

**«Кулеш» по рецепту 1943 года**

Мой дед прошел всю Великую Отечественную войну, служил в танковых войсках. Когда я был подростком, он очень много рассказывал мне о войне, о быте солдат и т.п. В один из теплых дней августа (год не помню) он приготовил мне «Кулеш», как он выразился «по рецепту 1943» года – именно таким сытным блюдом (для очень многих солдат – последним в их жизни) кормили танковые экипажи ранним утром перед одним из величайших танковых сражений II мировой войны – «Битве на Курской дуге» … А вот и рецепт:

- *Берем 500-600 грамм грудинки на костях. Срезаем мясо, а косточки бросаем вариться на 15 минут в воду (примерно 1,5 - 2 литра).  
Добавляем в кипящую воду пшено (250 –300 грамм) и варим до готовности.*

*Чистим 3-4 картошки, режем её крупными кубиками и бросаем в кастрюлю. На сковородке обжариваем мясную часть грудинки с 3-4 мелко порезанными головками репчатого лука, и добавляем в кастрюлю, варим еще минуты 2-3. Получается то ли густой суп, то ли жидкая каша. Вкусное и сытное блюдо.*

* **Рецепт №2**

**«Макароны «балтийские» по-флотски с мясом»**

Со слов соседа-фронтовика-десантника по даче (боевой мужик! в здравом уме, в свои 90 лет по 3 км в день бегает, купается в любую погоду) данный рецепт активно использовался в праздничном меню (по случаю удачных сражений или побед флота) на кораблях Балтийского флота во времена Великой Отечественной войны:

*В одинаковой пропорции берем макароны и мясо (желательно на ребрышках), лук (примерно треть от веса мяса и макарон). Мясо отваривается до готовности и режется кубиками (бульон модно использовать на суп). Макароны отвариваются до готовности. Лук припускают на сковороде до «золотистого» цвета. Мясо, лук и макароны смешиваем, выкладываем на противень (можно добавить чуток бульона) и ставим в духовку на 10-20 минут при температуре 210-220 градусов.*

* **Рецепт №3**

**«Пшенная каша с чесноком**

Для каши нужны пшено, вода, растительное масло, лук, чеснок и соль. На 3 стакана воды берем 1 стакан крупы.

*Наливаем в кастрюлю воду, сыплем крупу и ставим на огонь. Поджариваем на растительном масле лук. Как только вода в кастрюле закипит, выливаем туда нашу зажарку и солим кашу. Она еще минут 5 варится, а мы тем временем очищаем и мелко режем несколько зубков чеснока. Теперь надо снять кастрюлю с огня, добавить в кашу чеснок, перемешать, закрыть кастрюлю крышкой и завернуть в "шубу”: пусть распарится. Такая каша получается нежной, мягкой, ароматной*.

* **Рецепт№4**

**«Морковный чай»**

Очищенную морковь терли на терке, сушили и прожаривали (думаю сушили) на противне в духовке с чагой, после чего заливали кипятком. От моркови чай получался сладковатым, а чага давала особый вкус и приятный темный цвет.

* **Рецепт №5**

**Гречневая каша**

Обжарить лук на сале. Открыть тушенку. Перемешать жаренный лук, тушенку и гречневую крупу. Посолить, залить водой и варить помешивая до готовности.

* **Рецепт №6**

**«Пирог с гречневой кашей, жареным луком и грибами»**

А вот рецепт очень вкусного пирога, который во время войны очень часто готовили жители сельской местности Урала. В годы Великой Отечественной войны колхозы весь урожай отправляли на фронт. По карточкам давали минимум продуктов и люди выживали своим хозяйством. По праздникам, в деревне, где в то время проживала моя бабушка, делали пироги вот по такому рецепту: *готовили обычное дрожжевое тесто, варили практически до готовности рассыпчатую гречневую кашу. Свежие лесные грибы обжаривали с луком или тушили в воде до готовности, после чего остужали и смешивали с кашей. Делали пирог с очень тонкой верхней корочкой и выпекали. Пирог получается очень вкусным при условии, если предварительно сваренная каша получается рассыпчатой.*

* **Рецепт №7**

**Гороховый суп**

С вечера заливали в котле горох водой. Иногда горох заливали вместе с перловой крупой. На следующий день горох перекладывали в военно- полевую кухню и варили. Пока варился горох, в кастрюле на сале пережаривали лук и морковь. Если не было возможности делать зажарку, закладывали так. По мере готовности гороха добавлялась картошка, затем зажарка и в последнюю очередь закладывалась тушенка.

Источник: http://www.orenwiki.ru/index.php

Солдатский быт в годы Великой Отечественной Войны

**Интервью с ветераном Великой Отечественной войны Михаилом Федоровичем ЗАВОРОТНЫМ**

[](http://www.orenwiki.ru/index.php?title=%D0%A4%D0%B0%D0%B9%D0%BB:IMG_3772.jpg)

Солдаты на обеде

**-Михаил Федорович, можно ли говорить о какой-то упорядоченности в солдатском быту во время Великой Отечественной войны?**

- Солдатский быт можно разделить на несколько категорий, связанных с тем, где располагалась та или иная часть. Самые большие тяготы выпали людям, находящимся на передовой линии, - там не было никакого привычного умывания, бритья, завтрака, обеда или ужина. Есть расхожий штамп: мол, война войной, а обед по расписанию. На самом деле такого распорядка не существовало, а уж тем более не было никакого меню. В связи с этим приведу один эпизод. Перед войной я был курсантом первого Киевского артиллерийского училища, и когда начались боевые действия, нас стали выдвигать на передний край обороны украинской столицы. Мы остановились на привал в расположении какой-то воинской части. Там стояла полевая кухня, где что-то варилось. Подошел лейтенант в новом обмундировании со скрипучей портупеей и спросил у повара: «Иван, что сегодня будет на обед?». Тот ответил: «Борщ с мясом и каша с мясом». Офицер вскипел: «Что? У меня люди на земляных работах, а ты будешь кормить их борщом с мясом! Смотри у меня - чтоб было мясо с борщом!» Но такое было только в редкие дни войны. Надо сказать, что тогда было принято решение не дать врагу захватить колхозный скот. Его старались вывести, а где это было возможно, сдавали воинским частям. Совсем по-другому сложилась ситуация под Москвой зимой 1941-1942 гг., когда стояли сорокаградусные морозы. Ни о каком обеде речи тогда даже не шло. Мы то наступали, то отступали, перегруппировывали силы, и как таковой позиционной войны не было, а значит, невозможно было даже хоть как-то обустроить быт. Обычно раз в день старшина приносил термос с баландой, которая называлась просто «пищей». Если это происходило вечером, то был ужин, а днем, что случалось крайне редко, - обед. Варили то, на что хватало продуктов, где-нибудь неподалеку, так, чтобы враг не смог увидеть кухонного дыма. А отмеряли каждому солдату по черпаку в котелок. Буханку хлеба резали двуручной пилой, потому что на морозе он превращался в лед. Бойцы прятали свою «пайку» под шинель, чтобы хоть немного согреть. У каждого солдата в то время была за голенищем сапога ложка, как мы ее называли, «шанцевый инструмент» - алюминиевая штамповка. Но должен сказать, что она выполняла роль не только столового прибора, но и была своего рода «визитной карточкой». Объяснение этому такое: существовало поверье, что если ты носишь в брючном кармане-пистоне солдатский медальон: маленький черный пластмассовый пенал, в котором должна лежать записка с данными (фамилия, имя, отчество, год рождения, откуда призван), - то тебя обязательно убьют. Поэтому большинство бойцов просто не заполняли этот листок, а некоторые даже выбрасывали сам медальон. Зато все свои данные выцарапывали на ложке. И поэтому даже сейчас, когда поисковики находят останки солдат, погибших во время Великой Отечественной войны, их фамилии устанавливают именно по ложкам. Во время наступления выдавали сухой паек - сухари или галеты, консервы, но они по-настоящему появились в рационе, когда американцы объявили о вступлении в войну и стали оказывать Советскому Союзу помощь. Мечтой любого солдата, между прочим, были ароматные заокеанские сосиски в банках.

**3.Практическая работа**: Приготовление гречневой каши с тушенкой.

Продукты: крупа гречнева-200 г, лук репка -1 шт., тушенка говяжья - 1 банка.

Оборудование и приспособления: плита, кастрюля, сковорода, разделочная доска нож.

При выполнении практической работы необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с ножом и горячей жидкостью.

Технология приготовления:

1. Крупу перебрать, промыть в проточной воде. Залить водой в пропорции 1:3, подсолить, варить 40 минут.

2.Лук очистить, промыть, нарезать мелкой соломкой, обжарить на жире от тушенки.

3. В готовую кашу добавить лук, тушенку, перемешать.

4. Сервировать стол. Провести дегустацию.

**4. Рефлексия:**

Ответьте на вопросы:

1.Рецепты военного времени можно использовать в современное время, где и когда?

2. Какие продукты пополняли запас витамин в военное время?

3. Почему в блюда часто добавляли чеснок и лук?

4. Почему наиболее часто в рационе питания солдат использовались каши? Из чего они приготовлялись?

**5. Заключение**. Подведение итогов. Оценка работы бригады. Уборка рабочего места.

Домашнее задание: Приготовить блюдо по рецептам военного времени дома.

**Инструкционная карта.**

Приготовление гречневой каши с тушенкой.

Продукты: крупа гречнева-300 г, лук репка -1 шт., тушенка говяжья - 1 банка.

Оборудование и приспособления: плита, кастрюля, сковорода, разделочная доска нож.

При выполнении практической работы необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с ножом и горячей жидкостью.

Технология приготовления:

1 . Вскипятить чайник с водой.

2. Крупу перебрать, промыть в проточной воде. Залить водой в пропорции 1:3, подсолить, варить 40 минут.( на 300г крупы- 900 мл воды)

3.Лук очистить, промыть, нарезать мелкой соломкой, обжарить на жире от тушенки.

4. В готовую кашу добавить лук, тушенку, перемешать.

5. Сервировать стол. Провести дегустацию.

**Используя раздаточный материал найти ответы на вопросы:**

1. Какие продукты использовались в полевой кухне в ВОВ?

2. Какие овощи наиболее часто использовались в пищу и почему?

3.Почему многие блюда готовились из крупы?