Урок по технологии

в 7 классе

по теме: «Особенности национальной кухни».

***I. Организационный момент.***

1. Учащиеся сидят за столами (столы накрыты).

2. Приветствие учащихся.

3. Психологический тест **«Облачко настроения»** (звучит музыка)

***Учитель:***

**-** Человек чувствует себя хорошо, когда светит солнце, дома тепло и уютно, рядом любимые и любящие люди, друзья. Когда рядом есть те, с кем можно поговорить, поделиться радостью, рассказать что-то интересное. Антуан де Сент-Экзюпери сказал, что «Самая большая роскошь на свете – это роскошь человеческого общения». И если вас приглашают в гости, значит - вас приглашают пообщаться. Так вот я приглашаю вас сегодня пообщаться. Вы согласны?

***Учитель:***

**-** Ребята, вы обратили внимание на то, что класс оформлен необычно?

Ответы уч-ся.

***Учитель:***

- Обратите внимание на своё рабочее место и на столы, что стоит на них?

Ответы уч-ся.

***Учитель:***

- Как вы думаете, о чем пойдет речь?

Ответы уч-ся.

***Учитель:***

- Ребята, вы сказали мне, о чем мы с вами будем говорить на этом уроке. Увидели блюда, которые стоят на столах. Назовите блюда, которые готовят у вас дома.

*(Ответы учащихся).*

А вы знаете, что борщ – это украинское блюдо? Хинкал – кавказское. Можно ли сказать, что эти блюда относятся к разным кухням мира? Так о чем пойдет речь сегодня на уроке?

*Ответы уч-ся.*

***Учитель:***

- Молодцы ребята ( 1 слайд) **тема нашего урока «Особенности национальной кухни»**

**Цели урока:**

- Сегодня мы с вами познакомимся с историей возникновения национальной кухни и узнаем некоторые особенности национальных сладких блюд.

***II. Изучение нового материала.***

**Вступительное слово учителя.**

**«Когда ж постранствуешь, воротишься домой, и дым Отечества нам сладок и приятен!»**

Невозможно не согласиться с классиком, особенно, если дым Отечества, а для каждого из нас это в первую очередь родной дом, пахнет знакомыми с детства блюдами.

На территории России проживает около 100 тысяч разных народов, каждый из которых имеет свою историю, культуру, традиции. Кулинария – часть национальной культуры, которая тесно связана с обычаями, обрядами и вероисповеданием людей. Кулинарные рецепты и способы приготовления пищи являются результатом многовекового коллективного опыта народа. Они складывались в своеобразных, часто экстремальных, условиях под влиянием особого хозяйственного уклада и климата.

Наша школа находится в хуторе Глубокий, на территории которого в дружбе и согласии проживает много национальностей. Поскольку организация питания возможна только с учетом национальных вкусов и привычек, я предлагаю рассмотреть рецепты кухни 4-х народов, представители которых находятся сейчас у нас в классе. Согласны?

Ребята, так как вы сидите по группам, а в группе каждый участник должен иметь свои обязанности, я предлагаю вам выбрать руководителя группы, секретаря, дизайнера и оформителя.

Задание: из данного текста выбрать основное и сделать сообщение.

**История развития русской национальной кухни.**

За многовековую историю нашей страны русский народ изобрел огромное количество кулинарных рецептов.   
Основу питания большинства населения (крестьян) составляли зерновые и овощи, из которых готовились квашенная капуста, супы, каши и хлебобулочные изделия. «Щи да каша - пища наша» - гласит русская пословица.

Трудно найти такое другое блюдо в русской кухне, которое так часто упоминалось бы в произведениях народного эпоса, как каша. Об упрямом человеке говорят – «с ним каши не сваришь», а если события принимают бурный оборот, тот тут в ходу выражение – «каша заварилась». Распространена поговорка о том, что «каша – мать наша».

У восточнославянских племен был обычай – при заключении мирного договора с противником варить вместе с ним кашу и есть ее. Даже брачные пиры называли кашей. Особенно широко использовался древнейший овощ – капуста. О том, что ее использовали еще первобытные люди, рассказывают археологические находки, относящиеся к каменному и бронзовому векам. О капусте упоминается в «Изборнике Святослава» и «Домострое».

С развитием скотоводства все шире стали применяться в питании молоко, сметана, творог, сливки. Исконно русская кухня не отличалась особым разнообразием. Русские блюда легко приготовить, они не требуют особых навыков и специальных ингредиентов. Еще одна важная вещь, являющаяся ключевой – русская кухня формировалась в соответствии с православными традициями. Соблюдение поста. Посты вполне объясняются с рациональной точки зрения – они приходятся на время, когда у крестьян подходили к концу запасы пищи. Изолирование одних продуктов от других привело к упрощению меню, однако с другой стороны послужило причиной создания многих оригинальных блюд, которые сегодня стали визитной карточкой русской кухни. Русская кухня формировалась из расчета холодного климата, требующего плотно питаться горячими блюдами. Пища обязана снабжать нас энергией и теплом, чтобы зимой мы не чувствовали дискомфорта. Это объясняет то, что основными компонентами русской кухни являются углеводы и жиры, а вовсе не белки.

Издавна на Руси гостей встречали хлебом и солью. В старину на Руси, основным продуктом питания были зерновые, а главной профессией – земледелец. Конечно, говоря о русских мучных блюдах, нельзя не упомянуть о пирогах – самом известном и любимом блюде русской кухни. «Не красна изба углами, а красна пирогами», – говорит русская пословица. Само слово «пирог», произошло от древнерусского слова «пир». При этом каждому празднеству соответствовал свой особый вид пирогов, что и явилось причиной разнообразия русских пирогов как по вне Внешний вид (размеры, форма) пирогов может быть самым различным. Чаще всего делают пироги в четверть газетного листа или в восьмую его часть. Пироги в старину обязана была уметь готовить каждая девушка, иначе она рисковала остаться в «девках». Если в доме часто пекли пироги, это означало, что материальные дела у хозяев идут хорошо.  
 Впервые Россия узнала о чае в 1640 году. Об этом напитке говорили как о лекарстве, способном «освежать и очищать кровь». К началу XVIII века чай прочно вошел в обиход русского стола и стал национальным напитком. За чаем решались всевозможные семейные дела, заключались договоры, чай стал символом гостеприимства. Прежде всего кипяток для чая по традиции должен готовиться в самоваре, который стал во всем мире таким же русским сувениром, как знаменитые матрешки.

Задание: из данного текста выбрать основное и сделать сообщение.

**Основа турецкой кухни — это здоровье ее почитателей.**

Турецкая кухня уходит своими корнями в Османскую империю

Не знающие поражений воители с кочевым прошлым действительно не слишком смыслили в кулинарии — им было достаточно нанизать на шампур куски мяса и обжарить их прямо на костре или сварить фасоль в большом котле. По существу это и были единственные элементы, которыми турецкая османская империя обогатила византийскую кухню. Мясо на вертеле шиш кебаб в исконной форме сохранилось до сих пор.  
Наряду с мясом, — а в Турции это прежде всего баранина, козлятина и мясо домашней птицы, — важную роль играет рис.

К наиболее распространенным народным блюдам относится пилав — мелко нарезанное мясо, смешанное с рисом. Еще одно важное культурное растение — кукуруза.

Гораздо более распространены бобовые, особенно фасоль и нут (бараний горох).  
Два овоща, без которых турецкую кухню вообще невозможно себе представить — помидоры и сладкий перец. Множество других культурных растений и, прежде всего, пряностей принесли в страну арабские купцы во времена Османской империи.  
Турецкая кухня входит в тройку лучших кухонь мира (после французской и китайской); она славится своим многообразием и древностью. В знаменитой Османской империи еда возводилась в культ.  
На турецкую кухню сильно влияет ислам (соблюдение поста в рамадан).

Турки неторопливы (обед может длиться 4-5 часов), никогда не едят в одиночку, не перекусывают на ходу, склонны к торговле (продавец всегда угостит покупателя чаем или кофе).

Турцию окружают четыре моря, и поэтому неудивительно, что рыбные блюда здесь не менее вкусны. Самый популярный способ приготовления — обжаривание на древесных углях, при этом у рыбы появляется неповторимый аромат. Рыбу жарят прямо на улице и подают с белым хлебом.

**Турция – это царство сладостей.** Турецкая кухня — это праздник живота, но особенно это заметно в десертах. Основное — это фрукты и ягоды. Турция — родина абрикоса, черешни, инжира. Фрукты едят свежими и сушеными, варят джемы и варенья. Самыми вкусными считаются мармелад из айвы, кислый вишневый джем и варенье из лепестков роз.  
Все это подается вместе с напитками. Кофе пьют после еды и **никогда не разбавляют молоком.** Разнообразны напитки из различных фруктов, как свежих, так и сушеных. Часто приготавливаются различные напитки из молока, их готовят с различными фруктами или медом.

Гораздо охотнее турки пьют чай. Здесь его не заваривают, а варят и подают в прозрачных стаканчиках. В день уходит не меньше 30 стаканчиков, и чаепитие входит в рабочее расписание. На улицах бродят разносчики чая, немало вокруг чайных домиков.

Мучные и фруктовые сладкие блюда на десерт турки предпочитают есть со сливками. В турецкой кухне среди сладких блюд распространены фрукты, варенья и компоты. Самая известная сладость – рахат-лукум.  
**Лукум** ( удобный кусочек, от араб. rahat-al-hulqum — удовольствие для горла) — **сладость из сахара, с добавлением крахмала и орехов** (фисташки, миндаль, кокос и др.

Задание: из данного текста выбрать основное и сделать сообщение.

**История и особенности чеченской кухни.**

Чеченская кухня одна из древнейших и самых простых. Блюда питательные и калорийные. Готовятся быстро из самых доступных продуктов. Мясо-баранина и птица в натуральном виде являются основными продуктами в приготовлении блюд. Они калорийны и очень легко усваиваются организмом.

Чеченская кухня богата витаминами и очень сытная.

Основой чеченской кухни также являются мучные изделия с различными начинками из творога, картофеля, черемши и крапивы.

Абсолютное большинство населения республики составляют чеченцы, но также здесь живут русские, кумыки, аварцы, ногайцы, ингуши. Их влияние на национальную кухню незначительно, она по-прежнему хранит в себе особенности и рецепты доступных и питательных блюд.  
 Сушеное мясо, которое очень долго сохраняется в состоянии готовности к употреблению, с давних пор употребляется в любом виде, часто с лепешкой из кукурузной муки. Мясо подается с галушками из пшеничной или кукурузной муки и обязательно с чесночной приправой. Кстати, очень важны в приготовлении острые приправы и специи, лук, чеснок, перец, а так же зелень. Чеченский народ в изобилии готовит мясные бульоны, блюда из сыра, тыквы, творога, кукурузы.   
Хингалаш - род пирожков с тыквенной начинкой. Хингалаши имеют форму полукруга, перед подачей на стол их смачивают горячей водой и смазываю маслом. Блюдо очень сытное, у гостеприимных хозяев даже существует своя присказка на этот счет. Если его гость не очень налегает на еду, он может услышать в свой адрес фразу – «вы едите так, будто только что хингалаш съели!».  
Жижиг-галнаш – галушки с мясом, считаются еще одной особенностью национальной кухни чеченского народа. Обычно это баранина с галушками. Как правило, из кукурузы. Наряду с жижиг-галнаш, невозможно не упомянуть и о жижиг-барш – это внутренности, фаршированные мясом, рисом, и картофелем. Они подаются на стол с кукурузными галушками и приправой из чеснока, вместе в бульоном в пиалах.   
Не очень пользуются популярностью салаты.   
На сладкое за столом вам предложат халву к полной пиале чая, хозяин, по традиции очень внимателен к своему гостю.

Традиционными для чеченской кухни всегда были и остаются полный запрет на свинину и блюда из нее, ограничение алкоголя. Не найдете вы в традиционной чеченской кухне грибов. Зато используется много мяса, овощей, творог, сыр, топленое масло. Редкая трапеза не заканчивается крепким, хорошо заваренным чаем, к которому подают мед, орехи.  
Говоря о народах Кавказа, часто упоминается их долголетие. Не малую роль в здоровье играет и питание – простое, разнообразное и питательное.

Задание: из данного текста выбрать основное и сделать сообщение.

**История и особенности даргинской кухни.**

Особенности дагестанской кухни заключаются в преимущественном использовании баранины, преобладании острых блюд, которые готовят с томатом, уксусом, чесноком, в обилии приправ, в том числе различных трав. В качестве вторых блюд большой популярностью пользуются изделия из пресного теста: чуду с различными наполнителями (с мясом, творогом, тыквой, крапивой, луком), курзе (с мясом, творогом, зеленью, яйцом и т. д.). Большим спросом пользуется дагестанский хлеб — чурек. Очень популярны национальные сладости: халва из муки, конопли, воздушной кукурузы, грецких орехов с мёдом.

Дагестан — это древнейшая колыбель многих народов и народностей Кавказа, уникальная по своему составу многонациональная республика, в которой проживают десятки этнических групп.

Кухня каждого из этих народов в чем-то схожа, но она и самобытна, хранит в себе тысячелетние традиции ушедших народов-предков коренного населения Дагестана. В недавние времена меню основной массы горцев-бедняков было скудным. Преобладали растительные и молочные продукты, из которых готовили постные супы, каши, ячменный хлеб, кисломолочные продукты, которые дополнялись съедобными дикорастущими растениями. Овощи были почти неизвестны, мясо появлялось на столах в особых случаях.

Распространенными блюдами считаются «курзе», «чуду», которые готовят из разных трав, творога, овощей, яиц, и гурманы, понимающие толк в дагестанской кухне, никогда не ошибутся, какой национальности повар готовил это блюдо. Таких примеров можно привести множество[*Списком*](javascript:void(null);)

* [Авто-мото](http://shkolazhizni.ru/archive/auto/)
* [Биографии](http://shkolazhizni.ru/archive/biographies/)
* [Деньги](http://shkolazhizni.ru/archive/money/)
* [Дом и семья](http://shkolazhizni.ru/archive/family/)
* [Еда и кулинария](http://shkolazhizni.ru/archive/meal/)
* [Животные](http://shkolazhizni.ru/archive/animal/)
* [Законы и безопасность](http://shkolazhizni.ru/archive/law/)
* [Красота и здоровье](http://shkolazhizni.ru/archive/health/)
* [Культура, искусство, история](http://shkolazhizni.ru/archive/culture/)
* [Мир вокруг нас](http://shkolazhizni.ru/archive/world/)
* [Мужчина и женщина](http://shkolazhizni.ru/archive/love/)
* [Обучение](http://shkolazhizni.ru/archive/school/)
* [Психология](http://shkolazhizni.ru/archive/psychology/)
* [Работа, карьера, бизнес](http://shkolazhizni.ru/archive/job/)
* [Растения](http://shkolazhizni.ru/archive/plants/)
* [Спорт и активный отдых](http://shkolazhizni.ru/archive/sport/)
* [Техника и Интернет](http://shkolazhizni.ru/archive/computers/)
* [Фэн-шуй и непознанное](http://shkolazhizni.ru/archive/fengshui/)

В Дагестане повсеместно распространен Хинкал. Это праздничное дагестанское блюдо, которое встречается любым дагестанцем, независимо от национальности, с искренней радостью и теплотой. Хинкал не едят по одиночку, он непременно подразумевает присутствие всей семьи за столом. Так же его готовят в честь дорогого гостя, и не суть важно день за окном или ночь, хинкал приготовят быстро и с удовольствием. Ведь гостеприимство в крови каждого дагестанца. Здесь верят, что вместе с гостями дом посещают ангелы.

Название "Хинкал" созвучно грузинскому хинкали, но это только из -за того что готовиться из теста, по содержанию же рецепт этого дагестанского блюда сильно отличается. Для хинкала берут много мяса: баранину или говядину. Слишком много мяса не бывает! Его варят большими кусками, со специями, лавровым листом, можно так же добавить морковь, для вкуса бульона, луковицу. Варить надо на слабом огне , чтобы бульон (шурпа) получился прозрачным.

Пока варится бульон, замешивается тесто. Вот здесь рецепты любимого дагестанского блюда у каждой национальности свои.

Другое широко распространенное дагестанское блюдо курзе. Рецепт данного дагестанского блюда очень похож на пельмени, только вот способ защипывания теста совсем другой: это косичка.

**Чуду**. Здесь опять, как и в большинстве рецептов дагестанских блюд важен опыт и сноровка. Если рассказать кратко, то это что-то вроде лепешек с начинкой, жарящихся на сковороде без масла. И снова, у каждой национальности рецепт свой! Повсеместно распространено чуду с картофельным пюре, приправленным творогом или из чистого творога. Ну а самые полезные -чуду с зеленью: в ход идет и халта (в России её называют "мокрец"), хальяр или крапива. Их приправляют творогом, зажаркой из лука.

Изысканным блюдом является халва, которая готовится на праздник Ураза-Байрам.

Интересна и еще одна особенность национального застольного этикета: определенных часов еды нет, каждый садится за стол тогда, когда голоден.

**После каждого выступления группы участники остальных групп задают вопросы.**

**III. Практическая работа.**

**- Ребята, давайте мы с вами создадим кулинарную книгу народов, населяющих наш хутор. Согласны? Тогда приступим к заданию. (На столах лежат необходимые материалы: бумага, клей ПВА, фломастеры, бисер, ленточки, фото блюда, рецепт и т.д.)**

**Время на пр.р. – 7-10 мин.**

**Защита – 3-4 мин.**

**На следующих уроках мы продолжим оформление нашей кулинарной книги.**

**Учитель:**

**- Ребята, вы замечали, как ведут себя ваши мамы, когда кто-то должен прийти к вам в гости?**

**- А, что говорят ваши мамы гостям за столом?**

**- Мама предлагает попробовать то или иное блюдо. Обязательно нахваливает и говорит, что оно из свежих продуктов и т.д. *( мамы – рекламируют свое блюдо).***

**- Ребята, каждая группа, совместно с родителями, приготовила блюдо, которое вы сейчас продемонстрируете всем. А задание такое: придумайте рекламу своему блюду, так, чтобы всем захотелось его попробовать. Время на задание – 2-3 мин.**

**Учащиеся выходят, демонстрируют блюдо, кладут его на стол. Предлагают присутствующим.**

**- Вот и подходит к концу наш урок. Ребята, вам понравилось сегодняшнее занятие?**

**- Что понравилось?**

**IV. Рефлексия.**

**- Что нового вы узнали сегодня?**

**- Что было для вас уже известным?**

**- Что было трудным для вас?**

**- Что непонятно?**

**- Узнали вы что-то новое о культуре других народов?**

**- Как вы думаете, вы стали сегодня ближе друг другу?**

**- С какими национальными кухнями вы бы хотели познакомиться на следующих уроках?**

**V. Самооценка.**

**Отметка учителя.**

**Домашнее задание:**

**найти интересный рецепт из мировой кухни и подготовить сообщение;**

**подготовить титульный лист к кулинарной книге.**