**Интегрированный урок английского языка и трудового обучения в 7 классе**

***Тема «Еда. Манеры поведения за столом»***

**Погудина З.И. учитель трудового обучения**

**Юмагужина М.Б. учитель английского языка**

***Цели и задачи урока (английский язык):***

1. Обобщить грамматический и лексический материал по теме «Еда. Поведение за столом».

2. Отработать в новых ситуациях ранее усвоенные темы.

3. Развивать и совершенствовать коммуникативные компетенции учашихся.

4. Развивать познавательный интерес учащихся в изучении иностранного языка.

5. Расширять страноведческий кругозор учащихся.

***Цели и задачи (трудовое обучение):***

1. Развивать и совершенствовать навыки сервировки стола и пользования столовыми приборами.
2. Воспитывать у учащихся трудолюбие, внимательность друг к другу, нормы поведения в общественных местах, за столом.
3. Расширять кругозор учащихся о блюдах стран мира.

***Оборудование:*** таблички на столах, меню (на русском и английском языках), сервированные столы, таблицы «Правила поведения за столом», «Сервировка стола», «Правила пользования столовыми приборами», магнитофон.

***Литература:*** 1. «Основы кулинарии» автор В.И.Ермакова

2. «Кухни стран мира», Москва, Издательство «Юнисам»

3. Учебник “Happy English”1часть, автор Т.Б. Клементьева, Б. Монк.

***Ход урока***

1. ***Оргмомент.***

Сегодня мы поговорим с вами о том, чему мы научились, изучая тему о еде и всё, что связано с едой в Англии, Шотландии и нашей стране. Но сегодня у нас необычный урок, потому что мы объединили его с уроком по домоводству, где вы занимаетесь кулинарией и этикетом за столом. Вот об этом мы и поговорим с вами. Но сначала мы повторим слова, которые нам нужны будут по ходу урока. ( Идёт повторение лексики изученной темы)

1. ***Выступления учащихся:***

а***) Этикет за столом.***

Сидеть за столом надо прямо, на столе могут находиться кисти рук. Салфетку берут с тарелки тогда, когда подают блюдо. Её складывают вдвое на угол, но так, чтобы один край выглядывал на 2-3 см. Об верхний край салфетки вытирают пальцы и промокают губы. Салфетку кладут на колени. Окончив есть, её, слегка скомкав, кладут на стол слева от тарелки.

***б) Правила пользования столовыми приборами.***

Нож держат в правой руке, вилку – в левой. Если едят одной вилкой, её держат в правой руке. С ножом едят блюда, которые нужно резать из-за твёрдой консистенции. Горячее мясо отрезают понемногу, холодное нарезают на небольшие кусочки сразу всю порцию. Окончив есть, приборы кладут параллельно друг другу, прервав еду – крест-накрест. Если нож или вилка упали на пол, их не поднимают, а просят подать новые.

***в) Особенности потребления некоторых блюд.***

Хлеб, булочки, фрукты берут руками. Пирожные, пироги также берут руками и перекладывают на пирожковую или десертную тарелку. Едят рукой или десертной вилкой.

Чай и кофе пьют, держа блюдца в левой руке, правой подносят к губам чашку. Ложку кладут на блюдце. Если чай подают с лимоном, то лимон кладут фруктовой вилкой в чашку, чайной ложкой выжимают сок, а остатки лимона кладут на блюдце.

***г) Национальные блюда Англии.***

Англичане любят посмеяться по поводу своей кухни. «У нас имеется столько же видов фарша, сколько поваров в стране, - говорят они. Есть плохие, есть хорощие! А если вам случится отведать настоящий английский ростбиф, вы сами поймёте, почему к нему не требуется соус!». Сверху хрустящая корочка, внутри сочный и розовый, и никакого жира, стынущего на тарелке – таков традиционный ростбиф с йоркширским пудингом.

**Ростбиф**

Мясо целым куском отбить, солить его не следует. Сковороду сильно разогреть и положив на неё жир и мясо, задвинуть в сильно разогретую печь. Вся сложность приготовления ростбифа заключается том, что мясо должно сразу зажариться со всех сторон и на нём должна образоваться румяная хрустящая корочка. Жарить 10 минут, после чего посолить и, часто поливая выделившимся соком, продолжать жаренье ещё 15 минут уже на небольшом огне. Готовое мясо должно остаться внутри сочным и розовым. Подавать ростбиф следует целым куском. На гарнир к ростбифу лучше всего подать йоркширский пудинг.

**Йоркширский пудинг**

**(1 стакан муки, 2 яйца, 0,5 л молока)**

Всё медленно перемешать (яйца предварительно взбить) и приготовить тесто, которое ещё полчаса должно постоять. Затем растопить жир на сковороде, влить в неё тесто и запечь в печи в течение 20-30 минут. Подавать сейчас же, как только пудинг слегка осядет. Пудинг будет особенно хорош, если сковороду поставить под решётку, на которой жарится ростбиф, так, чтобы жир по каплям стекал на сковороду, в которой вы намереваетесь жарить пудинг. За 20 минут до окончания жаренья мяса влить подготовленное для пудинга тесто.

Такие названия, как ростбиф и бифштекс, которые можно встретить в любом меню во всём мире, сразу же выдают своё англо-саксонское происхождение. Англия – единственная страна, где согласно легенде, жареная говядина была возведена в ранг пищи аристократов. В 1617 году бедро быка было «посвящено в рыцари».

Все англичане преклоняются перед йоркширской кухней. Она считается лучшей в стране. Йоркширские пирожные с сыром, йоркширское жаркое из баранины, йоркширский утиный паштет и йоркширская ветчина – всё это составляет гордость английского меню.

Овсяную кашу англичане называют поридж.

**Рецепт овсяной каши**

Всыпать овсяные хлопья в подсоленную воду, дать воде закипеть, можно добавить зелень. Когда хлопья станут мягкими, вылить кашу на подогретую тарелку, добавить сливки или сгущённое молоко и посыпать сахаром.

После овсяной каши англичане едят к завтраку яичницу с ветчиной или шпиком. Шпик не должен быть слишком жирным, в Англии его называют беконом. После яичницы подают обычно поджаренные ломтики белого хлеба с апельсиновым джемом. И, конечно, чай!

Английские кексы, пирожные, вафли, печенье традиционны. Существует немало легенд о происхождении того или иного печенья или кексов.

Кексы в виде букв были изобретены Джонатаном Карром. Он считал, что его изображение поможет изучить алфавит. Он изобрёл также первую машину для выпечки таких кексов, которая позволила уже в 1840 году выпечь 500 тонн печенья.

**д) Национальные блюда Шотландии.**

У шотландцев есть интересный обычай: на пасху дети идут из дома в дом и собирают яйца. Затем находят какую-нибудь горку и устраивают соревнование: чьё яйцо укатится дальше и скорее, не разбившись при этом? Те яйца, которые почему-то не желают катиться, дети съедают на месте.

Конечно, взрослые не участвуют в подобных соревнованиях ради того, чтобы убедиться, что яйца в конечном итоге всё равно бьются. Поэтому они сразу разбивают их прямо на сковородку.

**Яйца по-шотландски**

(150 гр.ветчины, 3 анчоуса, 1,5ломтика белого хлеба, 1/4 чайной ложки чёрного перца, 5 яиц, жир).

Анчоусы очень мелко порубить, ветчину пропустить через мясорубку, добавить сухари, перец и яйцо. Остальные четыре яйца сварить вкрутую, очистить, обвалять в подготовленной массе и зажарить в сильно разогретом жире. Затем каждое яйцо разрезать пополам и подать на поджаренном ломтике хлеба.

Ещё шотландцы утверждают, что гуляш можно приготовить и из сельди. Вот рецепт.

**Гуляш из сельди по-шотландски**

(6 свежих сельдей, 40 гр.смальца, 3 луковицы, 2 ст.ложки вустерского соуса, 0,5 бутылки йогурта, красный перец, петрушка, соль, 1 лимон).

Сельдь выпотрошить и удалить кости, сбрызнуть соком лимона и нарезать кубиками. Лук мелко порубить, слегка обжарить в жире, добавить муку и подрумянить; добавить небольшое количество воды, чтобы получился довольно густой соус. Добавить соль, красный перец. Проварить в течение 10 мин и добавить вустерский соус. Выложить кубики сельди и прокипятить на слабом огне. Перед подачей на стол добавить йогурт и маленький кусочек цедры лимона.

1. **Диалог за столом (на русском и английском языках)**

За столом №1 сидит делегация из Англии, за столом №2 – из Шотландии. Место действия-кафе.

- Hello.

- Hello. Could you show us the menu, please.

- Yes, here it is.

- Please, I’ll have fish and chips, cheese pizza. I’m very hungry.

- Anything else?

- Yes, an apple pie and ice-cream.

- What will you have to drink?

- I’ll have one coke and orange juice, please.

- Here you are. That’ll be 20 pounds, please. Enjoy it.

- Thank you.

1. Answer my questions:
2. What is your favourite food? (Какое твоё любимое блюдо?)
3. What do you usually have for breakfast (dinner, supper)?(Что ты ешь на завтрак, обед, ужин?
4. What can you make youself? (Что ты можешь приготовить сам?)
5. **Рассказ учащихся о блюдах:**

**Омлет**

Разбить 3 яйца и влить в тарелку. Добавить немного соли и молока, взбить ложкой. Смазать маслом сковороду. Поставить сковороду на плиту и разогреть. Вылить смесь яиц с молоком на сковороду и жарить. Положить омлет на тарелку. Приятного аппетита!

(Break 3 eggs and drop them in a bowl. Add some salt and milk. Mix the eggs with a spoon. Oil the pan and put it on the stove to heat it up. Pour the egg mixture into the pan and cook it. Put it on your plate and eat it. Enjoy it!)

**Булочки с изюмом**

Смешать муку и 1 чайную ложку соды. Добавить масло, сахар, изюм, яйцо и молоко. Раскатать тесто толщиной 1 см. Вырезать круги и печь в духовке 15-20 мин. Приятного аппетита!

(Mix the flour and baking powder. Add some butter, raisins, an egg and some milk. Roll out the pastry about 1cm.thick. Cut into rounds. Bake 15-20 minutes in the hot oven. Enjoy your scones!)

**Чай. Tea.**

Наполнить чайник холодной водой, вскипятить. Прополоскать кипятком заварной чайник. Положить чай в чайник, залить горячей водой. Приятного аппетита!

(Fill the kettle with cold water. Boil the water. Warm the pot. Put one teaspoon of tea in the pot for each person and one extra for the pot. Pour hot water into the pot. Enjoy your tea!)

1. Кто больше скажет слов по теме «Еда»?
2. Заключительный этап. Исполнение песни “Pease pudding hot”.