**Сценарий праздника «Уха!!!»**

**Ведущий.** Ест в ней рыбка и картошка. Зелень, корешок петрушки,

 Чесночок, лавровый лист. Горсть укропчика мелка.

 Лук, морковочки немножко, Не оттянешь и за ушки,

 Перец молотый душист. Ведь отвар зовут… (Уха.)

**Ведущий.** На протяжении более двух с половиной веков словом «уха» обозначаются супы или отвары из

 сежей рыбы. Но было время, когда это слово толковалось более широко. Им обозначали суп-

 не только рыбный, но и мясной, гороховый и даже сладкий.

 [[1]](#endnote-2)Уха – традиционное и древнее блюдо, пришедшее из русской кухни.

 Этот суп полезен благодаря тому, что варится он на основе рыбы.

**Ведущий.**  На Руси готовили уху нескольких видов :

 **Белая уха.** (с луком) Она делается из таких сортов рыбы, как судак, окунь, ёрш и сиг. К ним добавляют обычно одну треть налима, сома, линя или язя.

**Чёрная уха.** (с корицей, гвоздикой и перцем) Делается из таких сортов рыбы, как жерех, сазан, карась, карп, краснопёрка.

**Красная(янтарная) уха.** Она делается из красной рыбы: осётра, белуги, севрюги, лосося. В тех случаях, когда такая уха подкрашена шафраном, она называется янтарной.

**Тройная уха.** Делается из трёх разных сортов рыбы.

Рыба – это именно тот продукт, который способен подарить нам легкоусвояемый белок. Самый ценный элемент рыбы – это жир.

Благодаря тому, что в рыбе очень много [фосфора](http://www.calorizator.ru/element/p), улучшается работа нервной системы, повышается работоспособность человека. [Йод](http://www.calorizator.ru/element/i) очень ценен для работы эндокринной системы.

Несмотря на то, что в рыбе так много полезных веществ, она низкокалорийная. Это позволяет включать рыбу в состав рациона при диетическом питании.

Уха способствует скорейшему восстановлению после болезней. **Полезные свойства ухи** проявляются именно в горячем виде, поэтому, холодную уху есть не рекомендуется.

**Ведущий.** Уха является русским национальным блюдом и конечно же народ создал пор уху много пословиц

 и поговорок:

Уха без ерша- что суп без картошки.

Костляв окунёк, да уха сладка.

Рыба худа –не наварна уха, рыба жирна – Янтарна уха.

Один ершок –ухи горшок.

Рыбка мелка, да уха сладка.

Из ерша уха, из щуки котлеты.

Уха хлебу погонялка.

**Ведущий.** А что нужно, чтобы уху сварить? Конечно же рыбки наловить! И сейчас мы посмотрим, как наши герои это сделают.

**(Сценка «Маша и медведь».)**

 Маша приходит к медведю, который собирается на рыбалку.

Маша: Миша, ты куда?

Миша : На рыбалку.

Маша : А я кушать хочу! Ты что не знаешь, чтобы лучше клевало, надо прикормить ребёнка!

Миша : Ну поешь каши.

Маша : Не хочу! Меня на сладенькое тянет!

Миша : От сладкого зубы болят! А у тебя организм растущий! Тебе зубы и кости укреплять надо! Пойдём со мной на рыбалку. Рыбы наловим и уху сварим! И наешься и зубы целее будут!

Маша : Ну пошли!

Маша и медведь идут, вместе садятся на берег, забрасывают удочки и ловят рыбу. Маша начинает «доставать» медведя вопросами.

Маша : Мишка, а у тебя клюёт? А у меня клюёт? А когда клюёт? А где клюёт? А как клюёт? А почему клюёт?

Миша : Маша рыбу надо ловить тихо, а то спугнёшь.

Маша замолкает, а Мишка в тишине засыпает. В это время начинает клевать. Маша начинает вытаскивать рыбу и за себя, и за медведя. Ловит и рассказыавет стихотворение.

Мы решили тут с Медведем

Окуньков поймать к обеду.

В рыбной ловле Мишка – мастер!

Взяли мы с собою снасти,

Накопали червяков –

Лучший корм для окуньков.

Прихватили котелок,

Соль и зелени пучок,

Лист лавровый пригодится,

 Перец чёрный для ушицы.

Вот и первая поклёвка.

Окунь пойман Мишкой ловко.

Да и я не отставала –

Тоже парочку поймала.

Рыбу бросив в котелок,

 Разожгли мы костерок.

Ароматный пар клубится –

Будет славная ушица!

Знайте, блюда нет вкусней,

Чем уха из окуней!

А ещё, скажу вам я:

Рыба \_ кладезь витаминов!

Там и А, и В, и С,

Калий, магний,броми сера,

Фосфор, йод, железо, цинк,

Молибден и кобальт, медь!

Рассказал мне всё медведь!

Маша : Ой, рыбы-то привалило! А мишка всё спит! А дитё-то не кормлено! (показывает на себя). Так-так-так… Что же делать? А позову-ка я зверей!

Маша зовёт зверей : «Зайцы, белки, ёжики, волки!» Все прибегают и начинают помогать Маше варить уху. Кто-то картошку приносит, кто-то приносит другие ингредиенты. Маша поёт песню вместе со зверями.

**Песенка про уху.** (на мотив песни «Про варенье» из мультфильма «Маша и медведь».

1. Тут у нас столпотворенье! – звери

Это я столпотворю! – Маша

Это варится ушица! – звери

То есть я её варю! – Маша

Что на грядке уродится, - звери

Что в реке поймал медведь,

Всё для дела пригодится,

Всё сгодится на обед!

1. Накопаем мы картошки. – звери

Лук петрушку притащу!

Окуньковою ухою – Маша

Всех зверей я угощу!

Соль, лаврушка, масло, перец – звери

И вода: всё будет в ней!

Ты варись моя ушица! – Маша

В мире нет тебя вкусней! – все

Маша (будит Мишу) : Мишка, вставай, пойдём есть уху!

Мишка просыпается, смотрит на котелок с ухой.

Миша : Ну, Маша! Ну, молодчина! (пробует) Ох, удалась уха!

Маша : А я не одна старалась! Мне друзья помогали!

Миша : Все молодцы! Хватайте-ка все ложки! Налетай!

Все звери подходят к котелку и «едят».

**Ведущий.** На полянке – костерок.

 На рогульке – котелок,

 В котелке – ушица,

 Булькает, дымится…

 Три ёршика, чебачок,

 Лист лаврушечки, лучок,

 Перчик, ох, душистый,

 Да укроп пушистый…

 И услада, и отрада,

 И за все труды – награда…

1. [↑](#endnote-ref-2)