**Национальные блюда России и Индии**

Цель: Воспитывать стремление жить в мире и дружбе со всеми народами мира, уважительно относиться к людям различных национальностей. Образовательные задачи: расширять представление детей о странах мира; познакомить с национальной кухней Индии и России. Вызвать у детей интерес и любознательность к дальнейшему познанию мира. Воспитательные задачи: Воспитывать стремление жить в мире и дружбе со всеми народами мира, уважительно относиться к людям различных национальностей. Развивающие задачи: Развивать память, творческое воображение, логическое мышление. Ход занятия: Ребята, есть традиции, связанные с приготовлением различных блюд – традиционная национальная кухня. У каждого народа обязательно есть какое-нибудь своё национальное блюдо. Национальная кухня зависит от того, что выращивают в той или иной стране. Например, в Китае и Японии выращивают рис и поэтому много блюд готовят из риса. А что выращивают в России? (пшеницу, ячмень, рожь, овёс, гречку, различные овощи) Поэтому в России многие блюда готовят из муки. Только в России пекут знаменитые калачи (показать картинку). Ребята, а какие кушанья готовят из муки ваши мамы? (Дети называют) Ещё у нас в России очень любят щи. Ребята, а из чего варят щи? (Дети называют) Есть такая пословица: «Щи да каша – пища наша». Значит, что ещё готовят в России? (кашу) А из чего можно сварить кашу? (Дети называют) Правильно, ребята. Вот мы и поговорим о русской национальной кухне. Земля дает богатые урожаи зерна, овощей и фруктов, в лесах растет много грибов, ягод, орехов, лекарственных трав. И все эти богатства Земля дарит людям. На щедрой земле и люди живут щедрые. Русский человек издавна славился своим хлебосольством. Зайдите к нему на часок – из-за стола не выберетесь! Все вкусно, все сытно, а главное – полезно. Ребята, а какие Вы традиционно русские блюда знаете? Дети: Суп, щи, пироги, блины, каши, варенья, соленья, пряники. В: Какой продукт был самым главным, самым почитаемым на Руси? Без него не обходился ни один праздник? Дети: Хлеб! В: Правильно, хлеб – всему голова! Как относились к хлебу русские люди? Дети: К хлебу в старину относились свято, бережно, ведь он доставался тяжелым трудом. Хлеб можно было брать только чистыми руками. Его нельзя было выбрасывать. А если уронил хлеб, обязательно надо было поднять и поцеловать. Даже крошки со стола сгребали в ладонь и съедали. В: Как называли хлеб, который пекли к празднику? Дети: Каравай. В: Ни один русский праздник не обходился без пирогов. А какие это были пироги! С капустой, луком, яйцами, яблоками, малинкой, рыбой, курицей. Ни одно застолье не обходилось без блинов. Ели блины с маслом, сметаной, медом, вареньем, ягодами, икрой – всего не перечислишь. На какой праздник специально пекли блины? Дети: На Масленицу. В: Правильно! Этот праздник посвящен проводам зимы, встрече весны, тепла, солнца, блины были символами солнышка. Про кого на Руси говорили: кормилица, матушка? Дети: Про корову. В: Ребята, из молока делали творог, масло, сметану, ряженку. Молоко добавляли в каши, супы, тесто. Ни одна семья не могла прожить без коровы. Каша. Это была любимая еда русского народа. Каши варили всевозможные: из ячменя, гречки, манки, пшена. Были в старину еще и рыбные каши: лососевая, осетровая. Варили каши и из овощей. Что же пили наши предки? Дети: квас, кисель, компот. В: Распространенным напитком на Руси был кисель. «Где кисель, там и присел» - гласит русская пословица. Очень любили русские люди квас. Готовили его из хлеба, клубники, клюквы, черной смородины, вишни, яблок, груш, свеклы и шиповника. Существовали сотни самых различных рецептов медовых напитков: хмельной мед, мед-липец, мед крепкий, мед клюквенный, мед вишневый.  Ребята, сегодня мы с Вами узнали о некоторых блюдах русской национальной кухни. Русская кухня такая же щедрая и богатая, как душа русского человека!  Ну а теперь давайте посмотрим, какие же национальные блюда в Индии и похожи ли они на наши, русские блюда? При составления меню все индийские повара строго соблюдают три правила. Во – первых, корова в Индии – священное животное, поэтому говядину индусы не едят. Второе правила – это обязательный набор специй. Третий – в меню всегда много овощей, фруктов, каш из риса, пшеницы, ячменя и разных сладостей к чаю. Десерты в Индии очень сладкие. Часто вместо сахара местные повара и домохозяйки применяют кусочки свежих или вяленых фруктов. Одним из самых любимых десертов индусы называют ласси – коктейль из йогурта и фруктов. Множество приправ и специй придают индийским блюдам неповторимый аромат и вкус. Можно выделить традиционные блюда этой восточной страны: рис, похлёбка из чечевицы – дал, лепёшки чапати и йогурт – даи. Основными блюдами являются мясо птицы или баранины, рыба или овощи. На десерт принято подавать фрукты или кулфи – традиционное индийское мороженное. Специи добавляются практически везде, причём в самых необычных сочетаниях. Смесь специй в Индии называют масала, и для каждого блюда она разная. Но практически в каждом наборе участвуют куркума, имбирь, кориандр, дзира (индийский тмин), семена пажитника, гвоздика, кардамон, корица, чили и асафетида.  Доса  
Доса готовится из рисовой муки с добавлением муки из урад-дала (в наших условиях можно заменить чечевицей, хотя вкус и питательная протеиновая ценность будут не те), после добавления воды (и закваски из предыдущего теста) взбалтывается несколько часов в [специальном аппарате](http://scriptures.ru/india/food/dosa06.jpg) (или ставится на ночь и затем взбалтывается вручную). Бывает простая доса (plain dosa), масала доса – с завёрнутой в досу начинкой из варёной картошки, репчатого лука и специй, "бумажная" доса (paper dosa) - очень тонкая и большая. Чапати  
Самая простая лепёшка из пшеничной муки, не считая чуть меньшей и тонкой роти (roti). Более толстая лепёшка называется нан (naan). Жарится без масла. Пури  
Лепёшка пури готовится из пшеничной муки и жарится в масле, которое меняют только по мере его расходования ;)  Папад (пападам)  
Хрустящая "лепёшка" из гороховой муки. Парота  
Слоёная лепёшка-парота готовится из пшеничной муки и жарится на масле. Самоса  
Самоса готовится из теста на основе пшеничной муки, а также картошки со специями внутри треугольного блина.  Курица тандури - жареная курица Рыба карри - очень популярное блюдо Palak Paneer - Шпинат с творогом Ну что ж, ребята, вот мы с вами и познакомились с национальными блюдами России и Индии. Отличительная особенность блюд русской крестьянской кухни — практически не встречается такой приём как [жарка](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0). Как правило, пища готовилась в [печи](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B5%D1%87%D1%8C), поэтому очень широко используются варка, [тушение](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%83%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_(%D0%BA%D1%83%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%8F)). А Индийская кухня немыслима без специй и приправ. Приправы – это душа индийской кулинарии, её магическая составляющая. Для наших же желудков индийская еда слишком острая.