**ГБОУ Республики Марий Эл «Косолаповская школа-интернат»**

**План-конспект**

**урока СБО тема:**

**«Марийская национальная кухня»**

****

 **Подготовила**

 **и провела учитель СБО**

 **Малинкина С.Н.**

 **с. Косолапово, 2014г.**

**Тема: Марийская национальная кухня. Приготовление подкоголей с картофелем**.

**Цель**: Познакомить обучающихся воспитанников с марийской национальной кухней.

**Задачи:**

 1. Образовательная:

• дать воспитанникам представление о традиционных национальных блюдах; формировать у детей широкую, целостную научную картину мира, расширять его кругозор

2. Коррекционная:

• развивать у воспитанников монологическую речь, логическое мышление, внимание, память посредством выполнения заданий и ответа на проблемные вопросы;

3. Воспитательная:

• воспитывать у детей уважение к традициям марийского народа, культуру поведения..

4. Здоровьесберегающая: контроль за осанкой обучающихся воспитанников (проведение физкультминутки).

**Оборудование:** проектор, презентация, блюда марийской национальной кухни (блины, яичница с молоком, ватрушки, пирожки с мясом и картошкой)

**Тип урока: комбинированный**

 Ход урока.

I.**Организационный момент**. Доклад дежурного. Игра: «Молчанка»

**II.Актуализация знаний по теме: «Татарская кухня»**

Вопросы:

 1.Какую тему изучали на прошлом занятии?

2.Что такое традиция? ( традиция- это то, что перешло от одного поколения к другому, что унаследовано от предков (например: идеи, взгляды, вкусы )

3. Что такое нация? (это общность людей, у которых сложились общие интересы, общие традиции и говорят одним общим языком)

4.Что означает понятие национальный? (- это то, что характерно для данной нации, свойственный именно ей.)

**Игра**: «Звёздный час»

1.Какое первое блюдо считается национальным в татарской кухне?

 а) щи

 б) суп с клёцками

 в) шулпа **(слайд 1 )**

2. Какое мясное блюдо считается у татар лакомством?

 а) говядина отварная

 б) гусь вяленый

 в) баранина жареная **(слайд 2 )**

3. Какое мясо не употребляют в пищу татары?

а) свинину

б) конину

в) говядину (**слайд 3 )**

4.Эчпочмак является традиционным кушаньем?

а) русских

б) татар

в) марийцев (слайд 4)

5. Что из мучных изделий готовят татары на все праздники?

а) блины

б) губадию

в) «Чак-Чак» («Чэк-чэк») **(слайд 5 )**

6. Какой напиток является атрибутом гостеприимства у татар?

а ) компот

б) чай

в) квас **( слайд 6 )**

**III. Введение в тему. Расшифровка темы урока.**

**Задание. Поставьте вместо цифр соответствующие буквы алфавита. Прочитайте тему урока. (слайд 8)**

14 1 18 10 11 19 12 1 33

15 1 24 10 16 15 1 13 30 15 1 33

кухня.

Алфавит с буквами **(слад 7)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **А** **1** |  **Б** **2** |  **В** **3** |  **Г** **4** |  **Д**  **5** |  **Е** **6** |
|  **Ё** **7** |  **Ж** **8** |  **З** **9** |  **И** **10** |  **Й** **11** |  **К** **12** |
|  **Л** **13** |  **М** **14** |  **Н** **15** |  **О** **16** |  **П** **17** |  **Р** **18** |
|  **С** **19** |  **Т** **20** |  **У** **21** |  **Ф** **22**  |  **Х** **23** |  **Ц** **24** |
|  **Ч** **25** |  **Ш** **26** |  **Щ** **27** |  **Ъ** **28** |  **Ы** **29** |  **Ь** **30** |
|  **Э** **31** |  **Ю** **32** |  **Я** **33** |  |  |  |

**IV.Сообщение темы урока**. Марийская национальная кухня**. (слайд 9)**

 Совместная с детьми формулировка задач урока.

Что будем изучать на уроке?

Почему мы будем знакомится с марийской национальной кухней?

 **(слайд 10)**

**V.Изложение теоретического материала.**

**Хлеб-**это основной продукт питания. Хлеб пекли в основном из ржаной муки**. (слайд 11)** Каравай из пшеничной **(слайд 12) (слайд 13)**

**Первые блюда марийской национальной кухни. (слайд 14)**

Первые блюда характерные для марийской национальной кухни. Традиционные супы, такие супы, как суп с кислым тестом, который называется шушо лашка, суп мясной с лапшой, уха или кол шюр, суп мясной с капустой, суп гороховый, суп грибной или понго шюр.

**(слайд 15).**Особенностью приготовления являлось то, что морковь, лук и прочие коренья закладывали в первые блюда сырыми. Они варились вместе с другими продуктами- составными элементами блюда. Нынче же сначала их обжаривают, а уж потом закладывают- так вкуснее.

 В настоящее время на бульонах готовят прозрачные и заправочные супы.

Продукты, входящие в состав прозрачных супов, приготавливают отдельно, непосредственно перед подачей их кладут в тарелку и заливают прозрачным бульоном или бульон подают в отдельной чашке. **(слайд 16)**

Бульон для прозрачных супов готовят из говяжьего мяса, дичи или курицы, он должен быть насыщенным, крепким.

Продукты , входящие в состав заправочных супов, варят в том же бульоне, на котором приготовляется суп, причем закладывают их после закипания бульона.

Что такое бульон?

Бульон- это отвар , полученный в результате варки в воде мяса, грибов, рыбы, овощей.

**Мясные блюда. (слайд 17 )**

Много в марийской кухне вторых мясных и рыбных блюд. Раньше мясо клали в суп или готовили кашу с мясом. Готовили мясные блюда из мяса дичи. В марийской кухне мясо в основном, варят и тушат, реже жарят. Делают национальные блюда домашние колбасы (сокта) из мяса и сала с крупой**, ( слайд 18)** подкоголи с различными начинками- мяса, творога, картошки, грибов. **(слайд 19)**

**Физкультминутка. ( слайд 20 )**

Конечно важно место в марийской кухне занимали каши.

**Каши. (слайд 21 )**

 С развитием земледелия появились в марийской кухне различные каши : из овсяной, ячневой крупы и из муки. Варили каши на воде и молоке, а также каши готовили с говядиной и бараниной, меньше со свининой. А ещё марийцы любили и любят кашу тыквенную. Из круп также варили кисели.

**Мучные изделия (слайд22 )**

Традиционными являются изделия из ржаной, гречневой, овсяной муки.

Очень распространены в марийской национальной кухне блины. Часто пекли блины, а праздники не обходились без блинов**. (слайд 23 )** Распространённым угощением у марийцев является коман мелна- трёхслойные блины, которые выпекают по праздникам в большом количестве. Коман мелна (ком-сочень) состояла из трёх слоёв. Слоёные блины пекли перед огнём на сковороде: вначале сочень, затем на него клали тесто и пекли до появления румянца, сверху заливали кашицей и ставили на огонь в третий раз. (слайд

**Нижний-** сочень из тонко раскатанного крутого пресного теста (раньше из ржаной муки) (слайд 24 )

**Средний** – кислое тесто из овсяной муки, разведённой на сметане, молоке.(Второй слой должен быть густым как сметана) **(слайд 25 )**

**Верхний-** жидкая кашица из предварительно замоченной на молоке или сметане крупы.( слайд 26)

На любом праздничном столе марийского народа к чаю всегда подаются аппетитные ватрушки. Ватрушки из ягод готовят чаще из дрожжевого теста, обычно из хлебного теста. Ватрушки с картофелем пекли и пекут сейчас как из пресного теста, так и из дрожжевого, ватрушки готовят с творожной начинкой Для ягодной начинки берут малину, землянику, клубнику и другие ягоды**.( слайд 27)**

**Загадка.**

В кусочке теста

Нашлось для начинки место.

В нутрии него не бывает пусто-

Есть картошка или капуста.

Что это? (Пирог) **( слайд 28)**

Пироги пекли с различными начинками (свёкла, калина, клюква, грибы)

Горные мари пекли кравец- пирог с мясо- крупяной начинкой,

**( слайд30)** заимствованной у русских. Марийцы, живущие в соседстве с татарами, пекли палыш с начинкой из мяса и сала с отверстием в верхнем сочне для вливания масла **(слайд 31 )**

Молоко , молочные продукты играли и играют важную пот сей день важную роль в пищевом рационе марийцев. Готовят своеобразный суп молочный с капустой**, (слайд 32 )** сухие сырники ( туара). **(слайд 33 )**

Туара - обязательное блюдо в праздники, во время молений и семейных обрядов. Их клали поверх каравая хлеба и поверх горки блинов на праздничном столе.

Что такое обряд? Чтение по словарю, затем слайд **( слайд 34 )**

**Обряд- совокупность действий ( установленных обычаем или ритуалом) в которых воплощаются какие- нибудь религиозные представления, бытовые традиции ( свадебный обряд, обряд крещения)**

Яичница с молоком. Яичницу с молоком можно приготовить двумя способами. Первый способ. Яйца взбить до однородной массы и смешать со свежим молоком, посолить и вылить в смазанную маслом сковороду и запечь в печи или духовке. Подать в горячем виде . ( слайд 35)

 При втором способе приготовления яичницы с молоком добавляют картофель.

**Сладкие блюда и напитки. (слайд 36, 37 )**

Как вы думаете, пили чай марийцы? Чай пили и пьют. Пьют чай с молоком.

Свекольный квас. Он готовиться из красной свёклы и ржаного солода. Свёклу чистят, режут тонкими ломтиками, сушат, лишь затем её используют для приготовления кваса. Отдельно готовят солод изо ржи заранее, а затем из данных ингредиентов варят квас. Также варят квас из клюквы и брусники**. (слайд 38,39)**

Ассортимент холодных закусок был ограничен. Что такое ассортимент?

**Ассортимент-**это наличие, подбор каких- нибудь товаров, предметов или их сортов

 В основном это были соленья: грибы, капуста, огурцы. Сейчас конечно ассортимент расширился, готовят самые разнообразные салаты, фаршируют огурцы, помидоры. **( слайд 40)**

Естественно, современные марийцы готовят не только марийские блюда. Более того, в городах произошло смешение. В марийских семьях любят и готовят русский борщ, татарское азу, итальянскую пасту и многие другие блюда. С одной стороны – это хорошо. Было бы странно и глупо запирать себя в рамках одной национальной культуры и кухни. Но с другой – старинные марийские рецепты постепенно забываются, молодежь привыкает к другой пище…Можно посетить кафе «Сандал» Кафе национальной марийской кухни. Интерьер выполнен в национальном, «деревенском» стиле. Одновременно в нём могут отобедать 20-25 человек. По-домашнему уютная атмосфера настраивает на отдых в кругу семьи и близких друзей. Здесь вы можете попробовать вкуснейшие трёхслойные марийские блины «Коман Мелна», которые представлены в шести видах, подкоголи с разнообразными начинками, домашнюю отварную колбасу «Сокту» и другие национальные марийские блюда, приготовленные по традиционным рецептам. ( слайд 41 )

 Подкогольная ( слайд 42)

**VI. Знакомство с рецептом и технологической картой приготовления «Подкоголь с картофелем»**

**Продукты:** картофель, масло сливочное, соль, мука, яйцо, (лук)

**Посуда и инвентарь:** шумовка, тарелка, скалка, ложка, кастрюля, нож, толкушка,прихватка.

 **Последовательность работы.**

1. Отварить очищенный картофель.
2. Слить воду.
3. Размять толкушкой, положить сливочное масло ( можно добавить жареный лук) ( пюре)
4. Яица взбить с солью , добавить воды и замесить тесто.
5. Раскатать тесто (толщиной 2-3мм)
6. Вырезать кружочки.
7. В середину кружочка положить картофельное пюре .
8. Придать подкоголю форму полумесяца.
9. Швы защипать «верёвочкой»
10. Готовые подкоголи отварить.
11. Подать на стол со сливочным маслом или сметаной.

VII. Закрепление материала.

Вопросы:

**1.Что не готовили марийцы на первое блюдо?** : ( слайд 43)

 Коман мелна

Суп с лашкой

 Суп гороховый

 Уха

 Мясной суп с капустой

**2.Прочитайте названия первых блюд справа налево и назовите, какое первое блюдо считается национальным у народа мари? (слайд 44)**

а) ищ

б ) аплуш

в ) имакстёлк с пус

**3. Вставьте пропущенное слово. Домашняя колбаса (сокта) – это национальное блюдо у…… ( татар, чувашей, марийцев, русских)**

**(слайд 45)**

**4. Марийцы готовят подкоголи с ( слайд 46)**

а) мясом

б ) с грибами

в) с картофелем

Литература по марийской национальной кухне **( слайд 47)**

VIII. Домашнее задание.

IX. Оценки за урок.

XII. Рефлексия. Итоги занятия.

 Литература: Т. Партионова «Марийская национальная кухня», Марийское книжное издательство,1990г.