**Кулинарное путешествие по России!**

**Цель:** формирование представлений у учащихся о кулинарных традициях как части культуры народа, а также о традициях и обычаях, сложившихся в Центральных регионах нашей страны.

**Тип урока:** Урок-путешествие

**Задачи:**

* усиление патриотических качеств личности;
* расширение кругозора учащихся;
* повышение интереса к истории Отечества;
* развитие эмоциональной сферы;
* привитие чувства любви к своей Родине;
* воспитание уважения к старшим, к традициям своего народа.
* Развивать классный коллектив.
* Совершенствовать знания по истории России

**Планируемые результаты:** Формирование у детей основ культуры питания, как составляющей здорового образа жизни. Здоровый образ жизни – это стиль жизни общества и человека, который способствует сохранению и укреплению здоровья.

**Универсальные учебные действия (метапредметные)**:

***Регулятивные:***

* понимание выделенных учителем ориентиров действия при ознакомлении с текстом;
* планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей;
* умение понимать выделенные учителем ориентиры для ответов на вопросы;
* понимание выделенных учителем ориентиров действия для выполнения задания;
* понимание и сохранение учебной задачи;
* понимание выделенных учителем ориентиров действия в сотрудничестве с учителем;
* выбирать действия в соответствии с поставленной задачей.

***Познавательные:***

* преобразовывать практическую задачу в познавательную, т.е. выяснение, чем богата та или иная область и какие блюда популярны.

***Коммуникативные:***

* умение использовать речевые средства для озвучивания ответа на вопрос;
* умение строить монологическое высказывание;
* строить монологическое высказывание;
* использовать речевые средства для озвучивания ответов на вопросы учителя.

***Ход занятия***

1. ***Организационный момент***

***Здравствуйте ребята. Попреветствуйте наших гостей. Слайд №1***

**1. 1. Приветствие.**

"Поговорим? - О чём?
О всяком и о прочем.
О том, что хорошо и хорошо не очень.
Чего-то знаю я, а что-то вам известно.
Поговорим? - Поговорим!
Нам будет интересно **2.Установка познавательной задачи**

**Учитель**: Сегодняшнее занятие я начну со слов знаменитого шеф-повара Гордона Джеймса Рамзи: **Слайд №2** « **Знать о еде человек должен не меньше, чем о математике или о своём родном языке**.

[**Гордон Рамзи**](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D0%BC%D0%B7%D0%B8%2C_%D0%93%D0%BE%D1%80%D0%B4%D0%BE%D0%BD)

**Учитель:** О чем эти слова?

О чем пойдет речь на занятие? Обсуждение...

 **Учитель:** мы продолжаем говорить о правильном питание. Приглашаю вас сегодня в необычное путешествие по России, а в какое именно , вы сможете узнать , разгадав анаграмму, которая находится на ваших столах

Кунарнлиое- кулинАрное

Учитель: В какое же путешествие мы отправляемся ?

**Кулинарное путешествие по России!!! (слайд№3)**

**Давайте сравним тему занятия ,совпадает ли она с темой в тетради?**Т .с 56 день 13

ОбЬясните значение этого слова **Кулинария**

Кто объяснит значение слова «кулинАрия»?

**Учитель:** Закрутили головой и повис вопрос немой?

В чем появилось сомнение? В постановке ударения?

Это слово произносится и с ударением на А (кулинАрия - кулинарИя).

 **Да, в начале 21 века в слове кулинАрия ударение на “И” стало считаться дополнительной (допустимой) нормой. Все же первой, предпочтительной нормой следует считать вариант кулин**А**рия.**

**Слайд № 4**

**Как запомнить ударение?**

Кулин*А*рия – искусство

*В животе рождает чувства.*

**Учитель:** Я еще раз повторю вопрос. Кто объяснит значение слова «кулинАрия»?

(Искусство приготовления пищи, магазин готовых блюд и пищевых полуфабрикатов)

 Совершенно верно. Мы добавили еще знания в нашу капилку о родном языке

**III. Создание проблемной ситуации**

**Учитель:** Вы побываете в разных частях нашей Родины. Что как вы думаете, что нам необходимо для путешествия?

**Учащиеся:** Географическая карта (слайд№4 )

Знакомьтесь маршрут нашего путешествия:

Центральный округ (Московская ,Тульская, Калужская области) –

Северо-западный округ (Архангельскую область),

 Урал

– Поволжье (Татарстан )

Кавказ) **( карта с флажками)**

 Посмотрите, какая большая территория нашей страны, Россия славится, как многонациональное государство, на территории страны проживает более 190 народов. И каждый народ имеет свои традиции и обычаи.

**Учитель:**– **Что такое традиции**? **Тради́ция** (от лат. traditio «предание», обычай) — множество представлений, обрядов, привычек и навыков практической и общественной деятельности, передаваемых из поколения в поколение.

Ребята, а одинаковые ли кулинарные традиции на всей территории России?

**Учащиеся** - Нет.

**Учитель:** Сегодня, ребята, я предлагаю вам проанализировать кухню разных регионов нашей необъятной страны.

**Учитель: Какую мы ставим для себя цель?**

**Учащиеся:**

**1.**Узнаем о кулинарных традициях и обычаях - нашей страны.

2.Какие блюда готовят в регионах.

3. От чего зависят кулинарные традиции

**IV. Открытие новых знаний**

Во время нашего путешествия, вы будете заполнять кулинарный путеводитель, будем записывать традиционные блюда регионов, в которых мы побываем

**Учитель:** Начнем кулинарное путешествие нас ждёт Центральный округ России, **Московская область, Тульская и Калужская области**(слайд )

–**Учащиеся: Слайд**

Старомосковская или московская кухня стала развиваться в XVII веке. Ведущая отрасль в этом регионе — животноводство (молочное и молочно-мясное скотоводство, свиноводство, птицеводство). В растениеводстве главное место занимает производство кормов. Также развито картофелеводство, овощеводство хозяйство, зерновое.

А моя бабушка сама выращивает огурцы и помидоры. Мы их свежеми едим, и консервируем. А вы знаете, что в одном из городов Московской области даже памятник огурцу стоит. (**Картинку на доску)**

**(Слайд)** А вы пробовали настоящий тульский пряник? Считается, что выпекать их стали 300 лет назад. Настоящие тульские пряники были разной формой, украшались узорами и надписями. Они очень красивые и вкусные. **Картинку на доску**

(**Слайд)** У нас дома в Калужской области часто варят кашу. Это традиционное русское блюдо очень вкусное и полезное. А еще русская кухня славится хлебом и пирогами. Недаром говорят «Каша и хлеб на стол, так и стол престол». . **Картинку на доску**

**Подведение итогов**

**Работа в тетради: найдите область, в которой мы побывали и запишите блюдо .**

**Учитель: (слайд)** Скажите, что общего между произведениями Н.Носова «Мишкина каша», братья Гримм «Горшочек каши», русской народной сказкой «Каша из топора», песенкой «Сорока, сорока, кашу варила, деток кормила» (слушают **аудизапись** отрывков)**.**

**Учащиеся:**В этих произведениях говорится о каше.

**Учитель:**Молодцы! Каша - это очень полезный, питательный, вкусный и, что немаловажно, недорогой продукт. в какой из приемов пиши, можно употреблять кашу?

 Физминутка:

### Колосок

Вырос в поле колосок, (Дети сидят на корточках)
Он не низок, не высок. (Постепенно поднимаются)
 Ветерок, его качает (Поднимают руки вверх, качают)
Влево, вправо наклоняет(наклоны)
Колоски мы все пожнем (Ходьба на месте)
Много хлеба напечем, (Сжимают кисти рук)
А еще наварим каши. Круговые движения И подкрепим силы наши ( сгибаем руки в локте и показываем силу)

Давайте вспомним пословицы, где встречается слово «каша».

**Учащиеся: «**Щи и каша пища наша» и т.д.

**Учитель:**Я тоже вспомнила пословицу « В крепкой семье и каша гуще». Так вот в старину было принято вкушать кашу всей семьей.

**Учитель: о**тправляемся на север нашей Родины. Итак, нас встречает **Архангельская область**(**слайд )**

– **Архангельская область** – область на севере Европейской части России.

**Учащиеся:**У нас на севере в лесах растет много ягод и грибов. Одну из них – морошку - даже называют царской, так как раньше ее специально собирали для царской семьи. В Белом море у нас водится очень вкусная рыба – треска. Из нее у нас готовят очень много разных блюд, недаром в старину жителей Архангельска даже называли «трескоедами». Мое самое любимое блюдо - пироги с треской и чудесные булочки- шанежки, которая печет моя бабушка.**(картинку на карту)**

Ну и нельзя не сказать о **северных пряниках** которые пекут только у нас в Архангельской области. Козули – это особый вид пряников, которые выпекаем мы к Новому году. Они могут храниться до года и даже дольше, оставаясь при этом такими же хрустящими и вкусными.

Учитель: название этих пряников вы сможете узнать, разгадав ребус

 **, ,,**

**Коз ул и**

**Следующий пункт назначения Урал.**

**Вот о каком традиционном блюде пойдет речь, вы сможете узнать собрав пазл.конверты на столах, на счет три берем конверт.**

**Встречаем представителя Урала** Одна их характерных особенностей этой кухни – это большая и светлая любовь к тесту. Разнообразные пироги, пельмени, вареники и кулебяки – непременно украшают праздничные столы всех уральских семей.

Что касается вареников, то они совершенно не обязательно из картошки. Уральцы могут готовить из капусты, причем даже квашеной. Не редкость – вареники с редькой и другими местными продуктами.

Уральские пельмешки. Попробуй без спешки! С капустой, с грибами и с мясом, Попробовать можешь все разом!

Древние пермяки и удмурты называли кушанье "пельнянь" или "ушко из теста" - форма рукодельного **пельменя** действительно слегка напоминает ухо

**Вывод: какой регион посетили? Какое традиционное блюдо?**

**Учитель**

Я думаю, пришла пора поговорить о десерте. Ребята, а вы ели чак-чак? Хотите попробовать? Эту вкуснотищу можно попробовать только в **Татарстане.** Туда мы с вами и отправляемся.

В поле выросла пшеница,

Убирала её жница.

Мели, мельница, зерно,

Будет нам муки полно!

Испечём лепёшки, блины и каравай,

 Угостим всех. Раздавай! В особом почете у татар хлеб, без него, конечно, не обходится ни один стол, причем вариантов приготовления этой, поистине священной, пищи множество. Издавна дрожжевой хлеб пекли из ржаной муки, а более зажиточные татары могли изредка побаловать себя и пшеничным. Помимо хлеба на стол подают большое изобилие лепешек, оладий и блинов, которые отличаются от русских большой толщиной. И, конечно, наш национальный чак-чак (картинку)

**Вывод : какой регион посетили? Какое традиционное блюдо?**

**Кавказ**

   На Кавказе лучшие в нашей стране виноградники, самые большие чайные плантации. Выращивают  рис, кукурузу, сахарную свёклу, подсолнечник, цитрусовые. Хорошо развита плодовоовощная  консервная промышленность. Готовят блюда из баклажанов, сладкого перца, овощные салаты и икру. Национальная кухня народов Кавказа – самобытная и своеобразная – завоевала популярность не только в нашей стране, но и за рубежом.

     Многие блюда стали поистине интернациональными, например шашлык, люля-кебаб, цыпленок-табака. Кухня народов Кавказа отличается необыкновенным пикантным вкусом и остротой. В основном все первые и вторые блюда у грузин, армян, азербайджанцев, осетин, карачаевцев, черкесов, адыгейцев готовятся из баранины и птицы, а у ногайцев еще и из молодой конины.

**Вывод: какой регион посетили? Какое традиционное блюдо?**

**V. Подведение итогов внеклассного мероприятия.**

Давайте подведем итог. Вспомните наше путешествие, рассмотрите изображения областей России на карте, выберите каринки с изображениями блюд, которые готовят в той или иной области, и приклейте их.

Демонстрация у доски каждой группы своего кулинарного путеводителя

**Учитель**: В гостях хорошо, а дома лучше. Вернемся из нашего путешествия домой. В какую область? Липецкую. Какую знаменательную дату отметила Липецкая область в прошлые выходные??? Мы с вами посетили праздничное мероприятие которое проходило на Липецком городище**,( слайд фото )**

Липецкая область не случайно славится своим кулинарным разнообразием, хлебосольством  и гостеприимством. Ведь она изначально вобрала в себя традиции жителей разных областей – Воронежской, Курской, Рязанской, Тамбовской. Не случайно так популярны и так интересны в районах области гастрономические  фестивали, уже теперь привлекающие туристов из других регионов России: «Раненбургское застолье», «Доброе сало», «Тыквенная каша», «Русская закваска», «Тербунская рассыпуха», «Августовские Спасы».

**Учитель.** Каждый народ имеет свой уклад жизни, обычаи, свои неповторимые песни, танцы, сказки. В каждой стране есть излюбленные блюда. Так и каждая семья имеет свои кулинарные обычаи.

Дома вы подготовили страничку для создания книги рецептов, где написали о самом любимом блюде вашей семьи.

**Задание:**

Территория нашей страны велика , а занятие наше короткое и посетить все регионы за один урок мы не можем. Предлагаю Вам выбрать регион или область , ту которую мы не успели посетить и подготовить рассказ о кулинарных особенностях этого региона. И тем самым пополним страничками нашу кулинарную книгу..

**5.1. Рефлексия:**

Ребята Вам понравился наше занятие?

Мы достигли целей , которые ставили в начале??

**Вернемся к нашему кулинарному путеводителю.**

Мы узнали о блюдах региона ?

Скажите, блюда о которых мы сегодня говорили, готовят в вашей семье?

Можем ли мы отнести эти блюда к здоровому питанию?

Нет!!!

Значит, их нельзя есть ?

Можно, но нужно знать меру? (полезность, разнообразие, калорийность, легкость усвоения, сочетаемость, умеренность) .

И знать, что мы едим.

Мы вновь вернулись к тому, с чего начали наше занятие.

**Знать о еде человек должен не меньше, чем о математике или о своём родном языке.**

Ребята я всем Вам желаю быть здоровыми!

Занятие завершено! Всем спасибо!