

Аджигеряева Ление Эскендеровна
Учитель
педагог дополнительного образования
ФГБОУ «ВДЦ «Алые паруса»

Тема: «Блюда национальной кухни»

Мастер-класс от 04.11.2024

Цель: расширение представления детей о родном крае, путем приготовления блюд по рецептам национальной кухни.

Задачи: прививать любовь к Родине, воспитывать патриотические чувства, познакомить обучающихся с блюдами национальной кухни, научить готовить их;

активизировать речевую деятельность, путём закрепления словаря по теме «Блюда национальной кухни»;

закрепить в процессе практической работы виды деятельности с инструментами и приспособлениями;

воспитание уважения к культуре и обычаям народов России, бережного отношения к продуктам, аккуратности и самостоятельности в процессе работы.

Ход занятия

1. Организационный момент

Ведущий:

В честь объединения всех народов России и победы над врагами решили учредить праздник, который назвали - День народного единства. Это праздник людей, которые не хотят войны, любят свой дом, умеют дружить и помогают друг другу в трудную минуту, а место, где они родились и живут - называют Родиной.

Россия страна необыкновенная и, когда на Дальнем Востоке встает солнце, начинается утро, то на Западе еще вечер. На юге тепло и цветут сады, а уже на Севере трещат морозы и лежит снег. Каждый регион России замечателен своей природой, своей народной культурой, художественными промыслами, трудом и достижениями людей.

2. Мозговой штурм

Сегодня мы с вами познакомимся с блюдами национальной кухни и научимся их готовить, пока при помощи технологических карт.

Все любят вкусно поесть, но, а процесс приготовления блюд также может принести массу впечатлений и опыта! Итак, начинаем!

Задание 1. Подобрать к рецептам название теста. Назвать блюдо, приготовленное из этого теста.

Ответы: (пресное, песочное, дрожжевое).

Задание 2. Перечислить инструменты и приспособления, применяемые для приготовления теста.

Задание 3. Подобрать к приспособлению его назначение.

Тёрка, сито, взбивалка, скалка, противень

Задание 4.

Выбрать продукты для приготовления теста (лаваш, янык):

а) мука;

д) манка;

б) вода;

е) масло;

в) молоко;

ж) яйцо;

г) сахар;

з) соль;

Лаваш, а это хлеб у армян имеет форму округлую, само изделие очень тонкое.

Ведущий: немного истории. Хлеб всему голова: слышим мы чуть не с пеленок. А вы знали, что первый хлеб был приготовлен из жёлудей! В Средней Азии первые злаки (зёрна) были использованы в пищу! А египтяне изобрели первые печи для производства хлеба. В Европе, в средние века, почти во всех городах были булочные, хлеб был и остаётся важным продуктом питания человека! На Руси в основном пекли кисловатый чёрный хлеб, ситный (муку просеивали через сито), белый. А в Санкт-Петербурге есть музей Хлеба, где вы можете увидеть около 19000 экспонатов, посвящённых хлебу!

Так из чего был приготовлен первый хлеб? Как он называется у армян? Кто создал первые печи? Какой пекли хлеб на Руси?

Янтык, кутабы также известны своей историей, теперь ваша очередь подготовить сообщение об истории возникновения этих блюд (приложение 2)

А вторым хлебом на Руси была картошка и сегодня мы познакомимся с блюдом белорусской кухни: дранниками (приложение 3)

5 Практическая работа

ТБ при работе на кухне

Приготовление блюд национальной кухни

Работа по технологическим картам (приложение 1,2,3)

6 Подведение итогов практической работы.

Оформление готовых блюд. Дегустация, уборка рабочего места.

7 Рефлексия

- назовите приготовленные блюда;

-назовите основной продукт для их приготовления.