

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Сучковская средняя общеобразовательная школа»



Внеклассное мероприятие по истории России

«Щи да каша-пища наша!»

(5-8 классы и их родители)

Подготовила учитель истории и обществознания
Гевель Наталья Ивановна

2013-2014 учебный год

Цель: повышение интереса к истории своей страны.

Задачи:

1. Расширять знания по истории России.
2. Способствовать формированию патриотизма.
3. Развивать логическое мышление, память, воображение.
4. Воспитывать у учащихся чувство коллективизма.
5. Формировать культуру общения со взрослыми и сверстниками через совместную практическую деятельность.

Подготовка мероприятия:

1. Формирование команд.
2. Проведение консультаций по самостоятельному подбору материала и подготовки практической части мероприятия.
3. Оформление класса.

Оборудование: таблички с указанием стола крестьянина и стола дворянина, ребусы с названием блюд, меню, шифровки, пословицы и поговорки о еде, готовые блюда (руками родителей и детей).

Форма проведения: Классный час. (совместно с родителями).

Место проведения: МКОУ «Сучковская СОШ»

Ход занятия:

Ведущий:

Добрый день, дорогие друзья! Мы рады приветствовать вас в нашем «Обеденном зале», где сегодня проводится «банкет» на тему: «**Щи да каша – пища наша!**». Сегодня наши гости- повара и поварята, а также юные историки, занимающиеся исследованиями в области питания. Они поведают нам об особенностях кухни дворянина и крестьянина в 16-17вв. и современной кухни. А мы постараемся выявить, есть ли изменения, и с чем они связаны или же всё осталось неизменно!

Ведущий: И первый вопрос, который нас интересует- это:

Вопрос №1:

- Любить свою Родину можно по-разному, а можно и со вкусом! На Руси много пословиц и поговорок о еде сложено. Например:

Весь сыт, а глаза все голодны.

Брюхо не мешок, в запас не поешь.

Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба край, так и под елью рай.

А вы знаете, ребята, какие-нибудь пословицы о еде?

Как мы знаем, питание занимает значительное место в жизни человека и даже в истории всего человечества, а каким оно было раньше на Руси и изменилось ли сегодня?



Юный историк №1:

- Русская кухня – очень старая кулинарная традиция, имеющая богатую историю. Особенности русской кухни начали формироваться еще во времена Киевской Руси, когда под влиянием византийской культуры здесь распространились западные традиции приготовления пищи. Уже тогда на Руси стал очень популярным ржаной хлеб, ставший для русского человека главным источником углеводов.

Далее большое влияние на русскую кухню оказали кухни народов Великой Степи. Татары и другие среднеазиатские народы принесли на Русь традицию приготовления вареников, пельменей и пирожков, копчения мяса и рыбы, заваривания чая. С 18 века, когда Россия все больше стала ориентироваться на запад, русская кухня стала заимствовать различные западные традиции: приготовление шоколада и кондитерских изделий, использование приправ и специй.

Во времена Екатерины Второй апогея достигла рафинированная русско-французская кухня, распространившаяся среди аристократии – были популярными такие блюда, как бефстроганов, котлета по-киевски, орловская телятина, шарлотка. В 19 веке в России стали выращивать картофель, ставший одним из самых популярных пищевых продуктов среди крестьян. Картофель даже называли «вторым хлебом».

Русская кухня имеет богатое историческое наследие, и её традиции слаживались столетиями. Та русская кухня, с которой знакомо нынешнее поколение, сложилась в окончательном её виде чуть более столетия назад, в конце девятнадцатого века. Приблизительно в 19 веке полностью сформировались современные особенности русской кухни. Именно в то время стали появляться книги по приготовлению пищи, авторами которых были люди разных сословий из разных регионов огромной России. Это дало возможность посмотреть со стороны на всю обширность понятия русской кухни, упорядочить и конкретизировать его.

Традиционно в русской кухне свежие овощи используются мало, а меню холодных закусок не сформировано. Наиболее популярным холодным салатом является салат «Оливье», который, как и многие другие культовые блюда, обрел всенародную любовь во времена СССР. Другим традиционным холодным блюдом является холодец. Популярны копченые изделия из мяса и рыбы.

Сегодня мы уходим от своих русских корней. Забыта многовековая культура потребления пищи. Она же способствовала здоровому образу жизни.

Ведущий: Вопрос №2:

- Какие продукты использовались в русской кухне? И какие блюда были и есть сейчас?

Юный историк № 2:

- Русская кухня одна из самых богатых кухонь. Россия - огромная территория, где много рек, озер, лесов. А значит, в изобилии рыба, дичь, грибы, ягоды. На этом и базируется русская кухня. Первое место в русской кухне занимают каши. Каша была и остается национальным блюдом России. В русской кухне кашу готовят из различных круп - ржи, овса, пшеницы, ячменя, проса, гречихи. Каша считается "праматерью" хлеба. "Каша матушка наша, а хлебец ржаной отец наш родной". В русской кухне широко используется пресное и кислое тесто. А это колядки, сочни, лапша, пельмени, вареники. Черный ржаной хлеб пекут из кислого дрожжевого теста. Когда появилась пшеничная мука, русская кухня обогатилась караваем, калачами, ковригами, пирогами, блинами и оладьями. Широко популярны в русской кухне кисели. Их готовят из овса, пшеницы, ржи. Широкий ассортимент супов – одна из главных отличительных черт русской кухни. На Руси всегда очень любили супы – как холодные, так и горячие. Среди холодных супов самые популярные – окрошка и тюря, среди горячих – щи (капустный суп), уха (рыбный), борщ (супы со свеклой), рассольники (с солеными огурцами), солянка. Вкусовая гамма супов традиционно завершается добавлением сметаны. Изюминкой русской кухни была печь. Приготовленная в печи еда не пригорала, а томилась. От этого она становилась наваристой и сохраняла свои полезные свойства. На протяжении веков русская кухня обогатилась многими заимствованными

блюдами Европы. Русская кухня по праву считается одной из самой богатых кухонь мира.

- Мясо в русской кухне используется очень широко. Самым популярным мясным блюдом в советское время стали котлеты. Многие горячие блюда русской национальной кухни готовятся из начиненного пшеничного теста – в частности, пельмени и вареники. По всему миру известны традиционные русские пирожки из дрожжевого теста с начинками. Традиционным русским пирогом считается кулебяка.

- Сладости

Присутствуют в русской кухне и сладости – варенье и сиропы, основой которых стали мёд и ягоды. Также на этой основе, с добавлением масла, муки и яиц приготавливались пряники, ещё одно чисто русское национальное блюдо. Вплоть до девятнадцатого века пряники изготавливались только медовые или медово-ягодные. Другим национальным лакомством стали левишники – тонкие пласты высушенных на солнце протёртых ягод черники, брусники, земляники или вишни, которые употреблялись при простудных заболеваниях. Лесные и волошские орехи и кедровые и подсолнечные семечки тоже очень долгое время считались русским лакомством.

- Напитки

К национальным напиткам можно смело причислить квас, мёд, морс и сбитень. Например, квас упоминается в русских письменных источниках ещё в 989 году нашей эры. Ещё одним напитком, тесно ассоциирующимся с русской кухней, стал чай. Он вошёл в рацион россиян из стран Востока, но быстро завоевал популярность, и стал традиционным напитком, которым обычно завершается всякое застолье. Русским горячительным напитком издавна считается водка. Она появилась в России в середине XV века. Технология её приготовления выработывалась долгие годы, что положительно сказалось на качестве продукта.

Ведущий: Вопрос №3:

- Какие были способы приготовления национальных русских блюд? И сохранились ли они сегодня?

Юный историк №3:

- Что отличает русскую национальную кухню, так это своеобразные способы приготовления пищи и используемый ассортимент продуктов.
- Первоначально для русской кухни жарение не было приемлемо. Технологический процесс всего, что нужно было приготовить, сводился к варке, тушению или запеканию. Причём эти процессы никогда не совмещались, а протекали отдельно. Всё готовилось в русской печи без непосредственного контакта с огнём, только на раскалённых кирпичиках. Температура при этом была или только постоянной, или убывающей, когда печь потухала, но никогда не возрастающей, как это бывает при готовке на плите с регулируемой температурой. Еда, приготовленная таким способом,

была томлёной или тушёной, с особым, неповторимым и своеобразным вкусом, которого не достичь современным способом приготовления. Переход на готовку на плите реформировал блюда старой кухни и приспособил их к новым технологиям, что спасло их от забвения, хотя и не позволило сохранить своеобразие вкуса.

Ведущий: Вопрос №4:

- Были ли различия в питании до петровских преобразований и после них?

Юный историк №2:

- Питание на Руси имеет очень большую историю, его можно разделить на несколько периодов: древнеславянский, допетровский, после петровский и современный
- О пище древних славян Н.М.Карамзин пишет в "Истории Государства российского: ..."славяне питались просом, гречихою и молоком". Когда научились разводить пчёл, появился любимый медовый напиток. Мясо готовили целым куском так, что бы сверху была корочка, а сок внутри.
- После Петровской реформы появились новые овощи и блюда, такие, как картошка, винегрет...
- Основными блюдами были всякие хлеба и каши. До Петра первого не было сегодняшних овощных культур, таких как картофель, огурцы, помидоры и тому подобное. В основном из овощей была редька и репа, чуть позже появилась свекла. Горох являлся одним из главных употребляемых культур. С него делали лепешки, предварительно размолот на муку, варили каши, варили супы. Хлеба пекли в основном из пшеничной и ржаной муки, а когда было очень голодно или очень бедные семьи то добавляли сухие листья растений. Очень частой была овсяная каша, только не в современном понятии, а каша с очищенного от скорлупы овса. В лесу можно было собирать ягоды и грибы, но не всем, а также ловили рыбу, кто мог. Также варили щи, даже поговорка есть " Щи да каша - пища наша". Так было и до Петра и после. Щи кстати были с репой и без томата вплоть до середины XIX века, а кое-где и до века XX. Из животных белков доступнее всего была птица-курица, яйца, рыба и молоко, но молоко это не всегда и не у всех. Те крестьяне кто был немного по богаче держали коров и курей, и тогда их рацион дополняли молочные продукты и яйца.

Ведущий: Вопрос №5: Одинаково ли питались богатые и бедные слои населения?



Юный историк №5:

- Богатые во все времена жили хорошо и ели много. Об этом свидетельствуют литературные произведения. Вот отрывок Булгакова: " На ...тарелках лежали ..ломтики нарезанной сёмги, маринованные угри. На доске- кусок сыра со слезой, в серебряной кадучке , обложенной снегом-икра. Меж тарелок ...три хрустальных графинчика с разноцветными водками."
- В XVI-XVIIвв. рацион крестьян был скуднейшим. Ведь не было ещё ни картофеля, ни помидоров, ни кукурузы... А также - ни вермишели, ни риса. Но было много овощей: капуста, морковь, свёкла, редька, огурцы, репа, горох, чечевица. Были злаки: пшеница, рожь, просо, овес. Соответственно, популярными были только каши. У некоторых (не у всех) были коровы, куры. Свиной и гусей держали в основном богатей.
- Если кто жил у реки ловили рыбу. Дичь была доступна в основном богатым, потому что леса были их собственностью и бедные не имели права там охотиться. Да и купить бедняку ружье в 17-м веке было не под силу.
- Бедняки ели плоховато, по нашим меркам, не только до Петра. Доказательство этого можно найти у Шолохова "Тихий Дон". Спокойные, счастливые, довоенные времена донского казачества! Описывается обед казаков, когда они целый день косили траву. Отец и два взрослых сына. Привозит им мать обед в поле. Понятно, что мужики устали и сильно проголодались. Что ж им привозит на обед матушка? - **Крынку кислого молока и по краюхе хлеба!** Этого людям хватало. А ведь это были не самые бедные казаки!

Практическая часть:

Ведущий:

Давайте немного поиграем. На нашем вечере присутствуют члены жюри! Именно они определяют лучших знатоков истории в области питания. Но для этого нам надо разделиться на две команды, и придумать название команды, связанное с кулинарией! (в состав команды входят дети и родители).

Первый конкурс: Я предлагаю вам шифровки, в которых зашифрованы блюда. Попробуйте их отгадать. Но вот беда - до нас дошли не все символы «Славицы», которыми они были записаны!

Меню мелкого купца-разносчика допетровской эпохи:

Студень с уксусом;

Щи со свиной;

Куриные пупки на меду с имбирём;

Лапша с курой;

Жареное мясо.

(слова шифруются, некоторые символы удаляются из ключа, что усложнит задание).



Ведущий: Пришло время для второго конкурса. Назовем его “Разминка”. Я называю вам слово (продукт), а вы должны назвать как можно блюд, в которых он может быть использован в приготовлении в 17-18вв. в семье крестьянина и дворянина. На это вам отводится 1 мин.

Яйцо

Мясо курицы

Ведущий: Вам предстоит выполнить следующее задание. Пантомимой показать команде соперников процесс приготовления какого-либо блюда, но так, чтобы они смогли его разгадать за 2 мин.

Ведущий: Из предложенных продуктов (корзина с продуктами одна, общая) каждой команде надо «приготовить» блюдо (возможно и несколько блюд) 18в. за 2 мин. (кто больше)

Состав корзины: яйца, молоко, гречиха, картофель, рыба, лук, мука, капуста, грибы, фрукты, ягоды, овес, мёд.

Ведущий: 5 конкурс - конкурс капитанов– “Знаешь ли ты?” (кто вперёд)

Загадки

- Что на сковородку наливают, да вчетверо сгибают? Ответ: Блин
- Без рук, без ног, а в гору лезет. Ответ: Тесто
- Белый камень во рту тает. Ответ: Сахар
- Может и разбиться, может и свариться.
Если хочешь, в птицу может превратиться. Ответ: Яйцо
- В воде родится, а воды боится. Ответ: Соль
- Так до середины XVII в. называлась всякая похлебка, (подсказка: позже только рыбная). Ответ: уха.
- Она бывает чёрная, красная, баклажанная Ответ: икра

Жюри оценивает конкурсы по 5-ти бальной системе.

Ведущий: Пока жюри совещается, мы проверим ваше домашнее задание.

Команды совместно накрывают столы заранее приготовленными блюдами 17-18в.

1 стол (крестьянский)

2 стол (дворянский)

Ребята заметили ли вы разницу?

За каким обеденным столом вы бы хотели сидеть?

Мы сегодня объединим крестьянский и дворянский стол для совместного чаепития!

Слово жюри – Кто же на ваш взгляд лучший знаток истории? (выступление членов жюри).

- Что заинтересовало?
- О чём узнали?
(дети делятся своими впечатлениями)

Ведущий: Вот и подошел к концу наш “Диалог веков”. Сегодня вы узнали много нового и интересного. Мне хочется поблагодарить всех участников за хорошую игру, за добросовестное отношение к конкурсам. Спасибо всем!

Использованный материал

http://kulinaria1914.ru/publ/bljuda_nacionalnoj_russkoj_kukhni/68-1-0-813

http://kulinaria1914.ru/publ/istorija_russkikh_blinov/68-1-0-812

<http://kedem.ru/voyaj/cuisine/20080825-russ-kitchen/>

http://mosfoodnews.ru/interest_russkaya_kuhnya_recepty-21-274.html

<http://povar.ru/list/russkaya/>

<http://12mesyatcev.ru/30-russkix-obedov-po-receptam-starinnoj-kuxni>

<http://recept.yoops.ru/recepts/russian>

http://moikompas.ru/compas/russkaya_kuhnya

<http://www.kulina.ru/articles/national/russian/>

<http://www.gotovim-tak.ru/rus.htm>

<http://vseposlovici.ru/2011/02/24/poslovicy-o-ede/> пословицы о еде

**Анализ
внеклассного мероприятия
«Щи да каша-пища наша!».**

Цель: повышение интереса к истории своей страны.

Задачи:

- 1.Расширять знания по истории России.
- 2.Способствовать формированию патриотизма.
- 3.Развивать логическое мышление, память, воображение.
- 4.Воспитывать у учащихся чувство коллективизма.
- 5.Формировать культуру общения со взрослыми и сверстниками через совместную практическую деятельность.

Подготовка мероприятия:

- 1.Формирование команд.
- 2.Проведение консультаций по самостоятельному подбору материала и подготовки практической части мероприятия.
- 3.Оформление класса.

Оборудование: таблички с указанием стола крестьянина и стола дворянина, ребусы с названием блюд, меню, шифровки, пословицы и поговорки о еде, готовые блюда (руками родителей и детей).

Форма проведения: Классный час. (совместно с родителями).

Участники мероприятия: ученики 5-8 классов.

Мероприятия, посвящённые теме о еде, пище, всегда актуальны в обучении детей. Данную тематику диктует сама жизнь. Тема для детей проста и понятна, а еще «вкусна» и приятна. Поэтому вызывает интерес у юных исследователей. Занятия должны быть интересными для ребенка и проходить в непринужденной, игровой атмосфере. Где можно не только послушать и посмотреть, а и самому поучаствовать и все попробовать. Именно поэтому в школе прошло внеклассное мероприятие «Щи да каша-пища наша!», где учащиеся и их родители в игровой форме познакомились с особенностями русской кухни. С помощью загадок, стихов, пословиц и поговорок, игр юные школьники изучили и попробовали, как и из каких продуктов готовилась пища на Руси, и сильно ли изменился этот процесс сегодня, что появилось нового, а что уходит корнями в глубокую старину.

Мероприятие проходило в веселой и непринужденной обстановке. Использовалось легкое музыкальное сопровождение детских песен. Команды с удовольствием участвовали в диалогах и отвечали на заданные вопросы, с радостью и оживлением играли в игры. В конце мероприятия, при рефлексии, учащиеся без труда отвечали на заданные вопросы. Родители и дети в совместном домашнем труде, используя интернет, приготовили интересные блюда, согласно условиям домашнего задания.

Всё это свидетельствует о том, что мероприятие «Щи да каша-пища наша!» имело обучающий, развивающий и воспитательный характер. Цель и задачи, поставленные перед организацией данного мероприятия, достигнуты и реализованы в полном объеме.