

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
« Бирюковская основная общеобразовательная школа»
Большесолдатского района Курской области

307862, Курская область, Большесолдатский район, д. Бирюковка, д. 194

Тел.: (47136)2-11-71 м.т. 8(920) 725-89-34

<http://www.1.47136.3535.ru>, E-mail: biryukovka@mail.ru

Сценарий внеклассного мероприятия «Кухни народов мира»

Целевая аудитория: учащиеся 3- 9 классов

Цели и задачи: стимулирование интереса учащихся к предметам «Окружающий мир», «История» профессии «повар» на основе ознакомления их с кулинарными традициями народов разных стран, воспитания чувства толерантности и уважения к культуре разных народов, развития логического мышления, творческих способностей, воспитания культуры общения и сотрудничества.

Приглашенные: родители

План проведения мероприятия

«Нет любви более искренней, чем любовь к еде».

Джордж Бернард Шоу

Вступительное слово учителя: Добрый день дорогие друзья, и уважаемые гости.

Известный писатель Бернард Шоу как – то сказал: «Нет любви более искренней, чем любовь к еде».

А сегодня собравшиеся в этом кабинете все любят вкусно и сытно покушать?

Наверно в мире нет человека, который отказался бы от вкусной и полезной еды.

Наука о питании возникла только в 19 веке. А кулинарные традиции вырабатывались тысячелетиями народами всей Земли! Специалисты утверждают, что душу народа, даже его судьбу можно познать через эти самые кулинарные традиции. Например, замечено, что японцы «едят глазами», китайцы – «ртом», а корейцы – «животом».

То есть, в Японии при трапезе ценится прежде всего оформление блюд, обеденный стол должен выглядеть, как безукоризненно ухоженный сад.

В Китае самое большое значение уделяется вкусу пищи.

Украинцы же едят не только «глазами», «ртом» и «животами», но и «носами».

Ведь запах хорошо приготовленного блюда имеет такой же хороший вкус.

Кухня – не место для скуки и однообразия.

Сегодня на нашем мероприятии я приглашаю вас совершить кулинарное путешествие по странам мира и познакомиться с традициями приготовления пищи разных народов.

Начинаем первое путешествие

Загадкин дом о еде

1. Отдельно - я не так вкусна,
Но в пище — каждому нужна. (соль)

2. Может разбиться,
Может и вариться,
Если хочешь — в птицу
Может превратиться. (яйцо)

3. Жидко, а не вода,
Бело, а не снег.

Начинается на "К", —
Пьем продукт из молока (кефир)

4. Он бывает с толокном,
С рисом, мясом и пшеном,
С вишней сладкою бывает,
В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят. (пирог)

5. Рос сперва на воле в поле.
Летом цвел и колосился,
А когда обмолотили,
Он в зерно вдруг превратился.
Из зерна – в муку и тесто,
В магазине занял место. (хлеб)

6. Хлеба мягкого кусок,
Сверху колбаса, чеснок.
Сам он просится к нам в рот,
Аппетитный... (бутерброд)

7. Из крупы ее сварили,
Посолили, подсластили.
Эй, ну где же ложка наша?!Так вкусна на завтрак... (каша)

8. Лук, капуста и картошка,
Разных овощей немножко.
Ты в кастрюле их ищи.
Это суп с названьем... (щи)

9. Сделан он из молока,
Но тверды его бока.
В нем так много разных дыр.
Догадались? Это... (сыр)

10. Не окрошка и не супчик.
Свекла в нем, морковь, огурчик.
Подают нам на обед
С постным маслом... (винегрет)

1. Ведущий : Молодцы правильно отгадали загадки.

Переходим к следующему и главному заданию- презентации блюд. Национальной кухней называют набор блюд, которые регулярно готовят жители данной территории. Особенностью любой народной кухни являются исторические предусловия. Большинство блюд, которые уже считаются национальными в той или иной стране, начали готовить еще много столетий назад. На протяжении всего этого времени рецепты совершенствовались и передавались из поколения в поколение. Обычно, яства состоят из ингредиентов, доступных в этой местности. Там же создаются и условия для приготовления составляющих национального меню.

2 ведущий : Многие люди готовы поехать в далекую страну лишь для того, чтобы испробовать национальную кухню того края. Ведь почувствовать вкус настоящих суши можно только в Японии, а полакомиться жареными каштанами, приготовленными по оригинальному рецепту, — во Франции, а отведать вкусные пироги и блины с припеком

можно только у нас в России. Вы сможете почувствовать себя гостем заморского края, отправившись в виртуальное кулинарное путешествие.

Итак, дорогие друзья в путь!

(Презентация)

Ведущий 1: Бесспорно, одно из самых больших сокровищ этой европейской страны — богатая французская кухня. Мастерство соусов или теста — это центр кулинарных искусств, сами рецепты остаются классическими и постоянными.

Ведущий 2: Для французов кулинария – это обязательная часть повседневной жизни. Круассаны – это, наверное, самая известная французская выпечка, вряд ли найдется человек, который не знает, что это такое. Все пробовавшие правильно приготовленные круассаны навсегда запоминают эту румяную хрустящую корочку и ее упоительное сочетание с нежнейшей начинкой – шоколадом, сыром, кремом и т.д.

Ведущий 1: А теперь наше путешествие переносится в солнечную Италию.

Профессионалы и любители, гурманы и просто любители поесть – все мы равнодушны к итальянской кулинарной традиции. Недаром ее считают одной из вкуснейших кухонь мира, лучшие блюда которой берут свои корни еще в IV века до н.э. Простота приготовления и насыщенность вкуса подкупают с первого знакомства с кухней Италии. Сегодня уже сложно встретить человека, который бы не пробовал спагетти или пиццу. Эти кулинарные символы Италии известны по всему миру и привлекают миллионы туристов ежегодно.

2 ведущий: Наше путешествие продолжается и мы прибыли в Грецию! Это просто райское место для любителей вкусно поесть. Основной особенностью греческой кухни является приготовление блюд только из свежих продуктов. Всем, конечно же, известен греческий салат.

1 ведущий: А теперь мы познакомимся с кухней Германии. Национальная кухня Германии стоит на трёх китах — колбаски, квашеная капуста и пиво. Одних только колбасок насчитывается более 1500 видов.

Ещё одной интересной особенностью, немецкой кухни, является большое количество блюд из яиц. В местных кафе и закусочных можно попробовать: фаршированные яйца, яйца с картофелем, яйца с помидорами, омлет с картофелем и зеленью, запеченные яйца с сыром, яичницу с копченой сельдью, яичницу с беконом.

2 ведущий: Как вы уже, наверно, догадались, нас встречает Великобритания.

У англичан принято устраивать два завтрака. Первый обычно бывает в 8 часов утра. К нему подают жареный бекон без гарнира, паштеты, овсяную кашу с молоком, яйца всмятку, омлет с ветчиной, зеленым горошком или помидорами, сливочное масло. Ланч (lunch, второй завтрак) - около часа дня. В это время едят различные сэндвичи (закрытые бутерброды) с ветчиной, паштетом, языком, бужениной, рыбой.

Ведущий 1: Национальная кухня Белоруссии формировалась на протяжении многих столетий. Соседство с такими странами как Польша, Россия, Украина, Литва — оказало огромное влияние на кухню этой страны. Существует стереотип, что картофель в Белоруссии — второй хлеб. Поверьте, это далеко не так. И хотя картофель широко используется для приготовления различных блюд, кухня Белоруссии намного разнообразнее. Но, не будем отходить, от уже сложившегося мнения, что картофель — это овощ №1 в национальной кухне Белоруссии. Пожалуй, ни в одной стране мира вы не найдёте такого количества блюд из картошки. Белорусы очень уважительно относятся к картофелю и смогли найти для него самое достойное применение.

Без картошки жить на свете
Очень даже грустно, дети.
Выручает нас всегда
Эта скромная еда:
И в пюрешке, и в мундирах,
В первых блюдах, и в гарнирах,
И вареной, и печеной,
И хрустящей, и толченой.
Про нее сказать не грех,
Что картошка лучше всех!

Ведущий2: Как говорят в народе в гостях хорошо, а дома лучше. Поэтому я предлагаю вам вернуться из дальнего путешествия в родные края. И мы поговорим о русской кухне.

Русская кухня — одна из самых популярных и широко распространенных в мире. Королем русской кухни определенно является суп. В России супы подают первым блюдом на обед. Среди типичных русских супов: щи, рассольник, окрошка, солянка, гороховый суп с гренками и похлебка.

1 ведущий: В русской кулинарии хлеб и выпечка всегда были особо важны. Русские женщины известны своим умением создавать различные печенья: блины, оладьи, блины с яблоками, гречаники, кулебяки, расстегаи, куличи, сырники и т.д.

Среди популярных блюд из мяса можно отметить пельмени или вареные пирожки.

Мы готовились к уроку,
Очень мы старались.
Не хвалите сильно нас,
А не то зазнаемся!
Мы пельмени лепим смело.
Ерунда, простое дело!

Всех накормим, угостим.
Мы без дела не сидим!
Знаем толк в блинах и кашах.
Борщ готовим на ура!
Всем спасибо за вниманье!
Берегитесь повара!

Учитель: Ну что понравилось наше путешествие? Давайте вместе поблагодарим всех участников нашего праздника.

Дорогие друзья!

Вот и завершилось наше путешествие по разным странам мира, я думаю, много интересного вы узнали сегодня о кухнях разных стран, познакомились с технологией приготовления национальных блюд. Все блюда не только вкусные, но и полезные для нашего здоровья.

Ведущий 1: Все продукты хороши,
Организму, для души.
Но не надо забывать,
В еде лучше меру
знать.

Ведущий 2: И работать и учиться
Будем лучше всех, всегда!
И поможет не лениться
Нам (вместе) ЗДОРОВАЯ ЕДА

