***«Что на Дону едали казаки?»***

***Цель: Углубить знания о донской казачьей кухне. Прививать любовь и уважение к обычаям и традициям донских казаков.***

**Задачи:**

**Образовательные:**

Проверить и закрепить полученные знания, стимулировать творческое применения полученных знаний; учить укладываться в отведённое время, грамотно и интересно представлять свою работу, быстро и чётко отвечать на поставленные вопросы, выступать перед аудиторией, объективно оценивать свою и чужую работу;

**Коррекционно – развивающие:**

Коррекция зрительной памяти, восприятия при использовании таблиц, опорных схем; активизация мыслительной деятельности на основе упражнений, требующих самостоятельного поиска, сопоставления; развитие умений работать по словесной и письменной инструкции; развитие эстетического вкуса.

**Воспитательные:**

Воспитывать умение работать в группе, доброжелательность, уважение друг к другу, взаимопомощь, сотрудничество, повышать познавательный интерес к предмету; воспитывать трудолюбие, бережное отношение к использованию продуктов.

**Ход занятия**

***Казак: Приглашаем на кружок наш,***

***Люди нынче не спроста,***

***Всех, кто молод и не молод,***

***У кого душа чиста***

***Всех, кто честно потрудился,***

***Честь, воздав большим делам,***

***И успехов в них добился,***

***Приглашаем в гости к нам!***

***Учитель:*** *Сегодня мы проводим занятие кружка по теме: «Что на Дону едали казаки?».*

*Донская кухня впитала и продолжает вбирать в себя все лучшее из кулинарных традиций народов, как проживающих испокон века на просторах степного края, так и пришедших на берега Дона-Батюшки не так давно. Издавна Великая Донская степь, завораживающая бескрайностью своих просторов, привлекала внимание переселенцев из дальних краев и земель.*

*В ряды казаков вливались люди различного «роду-племени» - русские, украинцы, поляки, турки, татары, греки, немцы и еще десятки других национальностей.*

*Каков же был быт у казаков того времени-*

*в каких условиях они жили, чем питались?*

*К середине 19 века самым распространенным у казаков типом жилища стал курень*

*И в зажиточных и в бедных куренях обязательно имелись подсобные помещения, погреб, прихожая и парадная комната «зала».*

*Обычно казачий курень имел до 5 комнат: столовая, зал и 2 спальни.*

*Первая от входа комната была и передней, и кухней, и столовой.*

*Что же собой представляла кухня?*

*Здесь семья стряпала и ела. В этой комнате находилась и печь. Печь была символом домашнего очага, может быть поэтому, она была объектом неустанного внимания хозяйки. По тому как выглядела печь, судили о хозяйке дома. Печь должна была сиять, чистотой. Поэтому казачки мазали глиной и белили ее каждую неделю.*

*В кухни вдоль стола и стены стояли лавки.*

*Здесь же стоял поставец со столовой и чайной посудой. Медная посуда, кастрюли, горшки, чашки, ложки, вилки, чугунки, старинные ведра, называемые казанами, самовар, находились здесь же. Обязательно был святой угол.*

*Говоря о пище донских казаков, следует сказать, что она была достаточно разнообразной и обильной.*

*Ее употребление регулировалось соблюдением церковных постов. Постная пища, приготовленная руками умелых хозяек, была вкусна и питательна. К примеру, постная окрошка с вяленой рыбой на душистом домашнем хлебном квасе могла поспорить с самым изысканным блюдом.*

*Если гости навещали хозяев в дни поста, то на столе были исключительно рыбные и овощные блюда, по части, приготовления которых казачки были большими мастерицами. Славились казачки своими разносолами: огурцами, помидорами, арбузами. А моченые яблоки терн и до сих пор никто лучше дончанок не приготовит.*

*Самым популярным горячим блюдом была уха. Существовало огромное количество рецептов приготовления ухи. Даже в каждой станице ее варили по-разному. Отличие донской ухи было в том, что ее варили с томатом.*

*Из мясных блюд популярным была дулма. Фарш заворачивали в капустные или виноградные листья. В последствии это блюдо стали называть голубцами.*

*Из теста казачки пекли огромное количество пирогов различной величины: от больших кругликов до маленьких пирожков. Круглики пекли с мясом, рыбой, овощами, икрой, курагой, яблоками, творогом.*

*Пили взвар, сваренный из сухофруктов. Особенно этот напиток был популярен в верховьях Дона.*

*На нижнем Дону любили пить чай, кофе.*

*Кофе пили с каймаком и никогда в одиночку. Обычно приглашали соседей, родственников.*

*Традиция хорошо поесть самим и достойно накормить гостей испокон веков живет на Дону.*

*Вот и сегодня мы с вами принимаем гостей, а чем же будем угощать?*

*Чтобы узнать, чем мы с вами будем сегодня заниматься, выполните, пожалуйста, задание, которое перед вами в конверте. Задания у всех разные, откройте, внимательно прочитайте и самостоятельно выполните его, если у вас возникнут какие-то сложности, поднимите руку.*

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ:

1. Бостан
2. Линник
3. Беккер
4. Мазница
5. Гулякин

*Итак, что у вас получилось?*

СВЕКЛА

МОРКОВЬ

ОГУРЕЦ

ЛУК

КАПУСТА

КАРТОФЕЛЬ

*Подумайте, ингредиентами какого блюда являются перечисленные продукты?*

**

ВИНЕГРЕТ

*Винегрет (от французского винагре – уксус, винагре – то, что сбрызнуто уксусом). Холодное овощное блюдо, подаваемое на закуску и принятое в русской кухне. С середины 19 века так стали называть в России салаты из отварных овощей, сдобренные уксусом. Утверждают, что название « винегрет » появилось в царствование Александра 1. Винегрет – это смесь всячины. Поэтому разновидностей приготовления винегрета очень много. Приготавливают с мясом, отварной рыбой, селедкой, с грибами, с фасолью, жареным мясом, квашеной капустой.*

Без чего не получится хорошего салата.

(полезные советы).

1. Все овощи должны пройти первичную и тепловую обработку, варят в кожуре, отдельно от свеклы.
2. При приготовлении салатов не смешивать холодные и теплые продукты.
3. Свеклу для винегрета надо заправлять растительным маслом отдельно от других овощей (чтобы овощи не окрасились).
4. Заправлять и солить овощные салаты следует непосредственно перед подачей на стол.
5. Смешивать винегрет, надо в удобной, просторной, глубокой посуде, (но не в металлической кастрюле).
6. Украшать блюдо продуктами, которые имеются в рецептуре.

*Вкус винегрета зависит не только от вкуса его составляющих, но и от нарезки. Для винегрета овощи нарезают кубиками, одинаково нарезанные по величине и форме овощи придают блюдам красивый вид. Считается, что мелко нарезанный салат вкуснее. Однако во всем надо знать меру. Если салат нарезан слишком мелко, он превратится в кашу и овощи потеряют свою уникальность.*

** **

** **

* Поочередно все складываем в объемную кастрюлю Квашеную капусту необходимо отжать от сока.
* Солим винегрет по вкусу
* Добавляем растительное масло
* В последнюю очередь добавляем консервированный зеленый горошек

 

*Винегрет приобретает гармоничный вкус, когда он постоит часа два в приготовленном виде в кастрюле, овощи пропитаются немного соками друг друга. Вот тогда винегрет приобретает свой неповторимый вкус и аромат. Вкус репчатого лука, который был «едва слышен» сначала, когда только приготовили винегрет, спустя некоторое время раскрывается и пропитывает весь салат.*

*И еще: чтобы салат нормально хранился и не скис на следующий день, все овощи нужно охладить перед нарезкой, они НЕ должны быть теплыми. Овощи обязательно должны быть ХОЛОДНЫМИ.*

*Перед тем, как приступить к работе, повторим правила поведения при кулинарных работах, ТБ, санитарно – гигиенические требования, требования к качеству салатов.*

**Требования к качеству салатов**.

* Нарезка овощей должна быть одинаковой и соответствовать виду салата.
* Зелень, используемая для салата, не должна быть вялой, пожелтевшей или потемневшей.
* Вкус, запах и цвет овощей должны соответствовать овощам, входящих в состав салата.
* Срок хранения незаправленных салатов в холодильнике не более 12 часов, заправленные- не более 6 часов.

**Техника безопасности с режущимися предметами.**

1. Надо правильно держать нож и руки на продукте.
2. Не поднимать нож с лишком высоко над разделочной доской.
3. Передавать нож ручкой вперед.
4. не измельчать на тарелке очень мелкие кусочки продуктов.

**Требуется для выполнения работы.**

1. Доски разделочные
2. Ножи.
3. Кастрюля
4. Миски, тарелки.
5. Овощи для приготовления блюда.
6. Овощи для украшения.

**Подведение итогов.**

Казачка:

Лук зеленый и морковку,

И вареную картошку,

И свеклу, и огурец – всем известный молодец.

Мелко все мы покрошили,

Маслом смело все полили.

И гостей всех пригласили

«вот готов наш винегрет.

Это нынче наш обед! »

Он и вкусный и полезный

Просто сказочно отменный.

Вот тарелки все пусты

Мы старались от души.

***Учитель:*** *Ребята, подводя итоги нашего занятия, хотелось отметить ваше активное участие, ваше желание, как можно больше узнать о своем родном крае, об обычаях наших предков, о кухне и питании донских казаков. Мы не должны забывать, что живем с вами на донской земле, богатой своими традициями. Здесь родились, жили, трудились наши предки, передавая из поколения в поколения жизненный опыт, свое искусство. Здесь живем и мы с вами. И наша с вами задача не потерять связь с прошлым, не забывать родственных корней. Что мы и делали сегодня на своем занятии.*

**





