«Особенности национальной кухни»

Цель:

•        Познакомить с традиционными блюдами русских, татар, мари

•        Воспитывать любовь и уважение к национальным блюдам народов.

•        Продолжать учить детей культуре поведения.

•        Воспитывать любовь и уважение к старшим, их труду.

•        Формировать межнациональное согласие и толерантность.

Предварительная работа: подготовка национальных блюд, изучение истории национальных кухни

Материал и оборудование: блюда приготовленные родителями, магнитофон, аудиозаписи фонограммы народной музыки, песен.

1. Из истории национальной кухни

        В кухнях многонационального народа России немало повторяющихся блюд, однако самобытность каждого народа при этом сохраняется. Как всего из семи нот композиторы складывают удивительнейшие музыкальные произведения, так и из набора самых обыкновенных продуктов повара-мастера способны приготовить пельмени по-сибирски, монгольские бозы, абхазские хичины, марийские подкогыль.

Причем все эти блюда, для приготовления которых используют муку и мясо, будут разными на вкус. И это неудивительно: в общие ингредиенты каждый народ добавляет какие-то особенные приправы, использует разное мясо, измельчает его по-своему, даже вкус теста у каждого из этих блюд индивидуальный.

        В нашем классе учатся ученики трех национальностей: мари, русские, татары.

        Выступление ученика - Марийская кухня

Марийская кухня– кухня древняя. Ей не одна сотня лет. Основа ее – продукты, которые марийцы умели добывать рядом со своим жилищем – в лесах, на лугах, в реках, озерах. Это дичь, рыба, ягоды, грибы, всевозможные травы.

        Картофель у марийского народа считается «вторым хлебом», а по количеству блюд из картофеля марийская кулинария уступает, пожалуй, только белорусской.  Широко используются молочные продукты. Из них готовят множество вкусных блюд (шорвал, туара, творожные шарики и молоке, напиток из творога и др.).

        В больших количествах потребляются овсяная мука, различные крупы – гречневая, перловая, гороховая. Всякому, кто хоть раз попробует, запомнятся навсегда марийские блюда салмагинде, эгерче, овсяный кисель, коман мелна, пучымыш, супы.

        Традиционны блюда, приготовляемые из конопляного или льняного семени (ношмо кинде, катлама, ношмо перемеч и пр.).

        Характерной особенностью многих марийских блюд является их кислый или соленый вкус (лашка, огурцы в рассоле, пура, туара, коштымо кол шур). Как ни в одной другой кухне, в марийской большое применение находит мед. Пряности и приправы в марийской кухне применяются весьма умеренно.

        Естественно, современные марийцы готовят не только марийские блюда. Более того, в городах произошло смешение. В марийских семьях любят и готовят русский борщ, татарское азу, итальянскую пасту и многие другие блюда. С одной стороны – это хорошо. Было бы странно и глупо запирать себя в рамках одной национальной культуры и кухни. Но с другой – старинные марийские рецепты постепенно забываются, молодежь привыкает к другой пище… Увы, это, что называется, «оборотная сторона медали», минусы прогресса и глобализации.

Выступление ученика***-***Русская кухня

        Главные черты русской кухни и русского национального стола можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его вареньями, печеньями, пряниками, куличами и т. д.

        Традиционным для русской кухни является разнообразие супов, среди которых наиболее известными являются щи, борщ, рассольник и уха.         Основным гарниром до широкого распространения картофеля была репа. Традиционной русской приправой и молочным продуктом является сметана, которой заправляют супы, пельмени и салаты. Другим русским молочным продуктом является творог. Из русских десертов известны сладкие мучные изделия: калачи, пряники, пироги. А также варенья и мёд.

В русской национальной кухне преобладают грибные и рыбные блюда, кушанья из зерна, овощей, лесных ягод и трав. Многие русские постные блюда не имеют аналогов в зарубежных кухнях: квашеная капуста, солёные огурчики, сухие белые грибы.

        Овощи едят не только в сыром виде, но и варёными, пареными, печёными, квашенными, солёными и маринованными.

        Рыбу готовили на пару, варили, жарили, тушили, пекли, фаршировали её различными начинками. Делали из неё тельную, заливную, ели её солёной, вяленой, сушёной, квашенной и мороженой. И, конечно, солили икру - черную, красную, белую и многие другие.

        Разнообразие каш базировалось на многообразии зерновых культур, растущих в России. За границей русская кухня ассоциируется в первую очередь с такими блюдами и продуктами, как блины, икра, пельмени.

        Отличительная особенность блюд русской кухни — практически не встречается такой приём, как жарение. Как правило, пища готовилась в печи, поэтому очень широко используются варение, томление, печение.

Выступление ученика - Татарская кухня

        Татарская кухня, как и кухни многих других народов, имеет древнее происхождение, а соответственно и свои особенности. Основу татарской кулинарии до сих пор составляют мясные блюда, выпечка, а также супы и похлебки на крепком мясном бульоне. Что может сравниться с супом- лапшой, казанским пловом, чибриками, юкой, эчпочмаками и абрикосовым щербетом! Эти и другие блюда самобытной, вкусной и полезной для здоровья татарской кухни станут украшением любого стола, как в будни, так и в праздники.   
        В наследство от тюркских племён периода Волжской Булгарии в татарской кухне остались катык, бал-май, кабартма, из китайской кухни были заимствованы пельмени и чай, из узбекской - плов, халва, шербет, а из таджикской - пахлеве. В свою очередь опыт татарских поваров также был востребован. Оказывается,  технологию жарения продуктов русские повара переняли у татар.

        Издавна излюбленным мясным лакомством татар был кызылык — вяленая колбаса из конины. Однако самыми любимыми для татар всегда оставались блюда из баранины.

        В татарской кухне много молочных блюд: катык,  айран, эремчек, корт.

Но, вероятно, самое большое разнообразие в татарской кухне по сей день существует в рецептуре выпечки из пресного, дрожжевого, сдобного, кислого, сладкого теста. Символом благополучия и достатка у татар служил хлеб – икмэк. Одно из самых древних печеных блюд – кыстыбый. Не менее древним является бэлеш. Ну а эчпочмак(треугольник), перемячи,  бэккэн, губадия, коймак, чэк-чэк никого не оставит равнодушным.

        Блюда из рыбы, птицы, грибов и фруктов не занимают ведущего положения, хотя и очень популярны.   
        Характерная особенность татарской, как, впрочем, любой восточной кухни, — обилие жира: используются сливочное, топленое, реже растительное масло, бараний, конский, говяжий или птичий жир и сырое или копченое сало.   
        Есть в татарской кухне и свои пищевые запреты. Так, по шариату запрещалось употреблять мясо свиньи, а также некоторых птиц, например, сокола, лебедя - последние считались священными. Один из главных запретов касается вина и других алкогольных напитков. В Коране отмечается, что в вине, как в азартной игре, есть плохое и хорошее, но первого больше.

2. Все о блинах

        Блины – известное блюдо во многих странах. Конечно, у разных народов свои особенности приготовления и подачи блинов. История их создания покрыта тайной. История блинов исчисляется веками. Предполагается, что это блюдо было известно еще с Античности, а возможно, и ранее. Существует много версий возникновения этого кулинарного изделия. Некоторые русские историки считают, что дрожжевые блины появились на Руси в 1005-1006 годах. Вот одна из версий появления блинов. Однажды, разогревая овсяный кисель, наш предок зазевался, и кисель поджарился и подрумянился, так получился первый блин. По мнению историка В.Похлебкина, блины появились на Руси до IX в., и само слово «блин» - это искаженное слово «млин», берущее начало от слова «молоть». Таким образом, слово «млин» - это мучное изделие.

        И хотя блины в том или ином обличии известны многим народам, классический дрожжевой блин славяне могут с полным правом считать своим национальным достоянием.

А знаете ли вы, что по традиции блины надо есть только руками. Если проткнешь вилкой блин или разрежешь ножом – накличешь беду, так как блин – это солнце. В Древней Руси человека, разрезавшего блин, забивали палками. С тех пор и осталось это правило – брать блины руками, допускается их сворачивать, скручивать, рвать, но руками.

А какие блины  пекут ваши родители

        Выступление ученика: *О русских блинах*

        Блины… при одном этом слове тут же перед глазами возникает праздничное масленичное веселье: с катаниями на горке и розовощекими красавицами, подающими с пылу - с жару эти самые блины! М-м-м, объедение!.. Кстати, как известно, блины - еще и символ солнца - румяные, кругые и горячие. И пекут их не только из пшеничной, но и из гречневой муки - тоже очень вкусно и полезно. Настоящие русские «масленичные» блины готовят на опаре, но ничуть не хуже тонкие блинчики без дрожжей. А еще - очень вкусны блины «с припеком», то есть с начинкой. Она может быть любой - мелко нарезанными яблоками, яйцом или луком, кусочками сельди или другой рыбы… Фантазируйте - все у вас получится! И пусть «первый блин не будет комом»!

        В старину, пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не могло сравнится по популярности с блинами. Блины были привнесены в русскую кухню завоевателями-варягами (викингами) в IX веке. С тех пор это одно из самых популярных изделий русской народной кулинарии. Насчитывается до сотни их разновидностей: сдобные, постные, красные, крестьянские, царские, боярские.  Блин сопровождал человека всю жизнь от рождения (роженицу кормили блином) и до самой смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов). Самые разнообразные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Но прежде всего, блины - обязательное угощение на масленицу, ставшее необходимым атрибутом весеннего праздника.

Масленица - это праздник встречи весны, весёлый, беззаботный, с обильной пищей и самое главное – блинами. Блины на масленицу стали центральным блюдом, его символом. Как и в древности, блины в сознании человека символизируют солнце.

Вот и стал блин символом набирающего яркость и жар весеннего солнышка.

Слово масло изначально звучало как мазало, то есть то, чем мажут блин. Мазало или масло в этом случае было символом достатка, нового богатого и сытого года. Блины на Масленицу также были земным отражением солнца.

Понедельник – встреча.  В этот день начинали печь блины .Первый блин в понедельник никогда не ели, а оставляли его для душ усопших, отдавали его нищим, чтобы они помолились за упокой

Вторник – заигрыш. катаются на санках, играют в снежки, украшают дома.

Среда – лакомка: угощение блинами. Весну встречают блинами. Круглый, жаркий блин – символ солнца. Трудно еще солнышку растопить снежные заносы – надо дать ему горячих помощников. Поэтому пекли именно блиныВ этот день зять приходил к «тёще на блины».

Четверг – разгуляй, широкий четверток. Гулянье в самом разгаре: пляски, хороводы, игры, кулачные бои, снежные крепости, катание с Масленицей, ряженые  угощают блинами.

Пятница – зимние посиделки или тёщины вечерки: чаепития, хождения друг к другу в гости, игры.

Суббота - золовкины посиделки (золовка – сестра мужа), широкая Масленица:  угощение блинами. Родственники собираются на чаепитие с блинами.

Воскресенье  - прощеный день. Это самый последний и самый важный день Масленицы. В этот день все просят друг у друга прощения. Ведь встретить весны надо с чистой совестью.

        Выступление ученика: Говорят, что  основательность во всем – одна из черт настоящего марийца. Национальная кухня народа этот факт подтверждает. Даже блины у марийцев трехслойные!

Коман мелна (блины трехслойные). Нужно:

для 1-го слоя - мука ржаная или пшеничная 240 г , 1 яйцо, соль;

для 2-го слоя - мука овсяная или крупа манная 40 г, простокваша или кефир 128 г, сметана 80 г;

для 3-го слоя - крупа овсяная 120 г, сметана 200 г.

Пресное крутое тесто из ржаной муки, яиц и соли раскатывают в тонкую лепешку толщиной 1,5-2 мм по размеру сковороды. Лепешку слегка зарумянивают в жарочном шкафу, затем смазывают густой смесью овсяной муки, несвернувшегося кислого молока (или простокваши, кефира) и сметаны. Блин снова зарумянивают и затем замазывают третий слой, представляющий собой овсяную крупу, которую в течение 8-10 часов вымачивали в сметане. После этого блины выпекают, смазывают топленым или сливочным маслом и подают горячими - целиком или разрезанными.

Блин состоит из 3-х слоев весом 100 г. Толщина всего трехэтажного блина должна быть не более 6–7 мм, цвет желто-румяный.

Еще готовят: мелкие овсяные блины, овсяные блины, из гречневой муки

        Выступление ученика: Татарские блины называются коймаком, от русских блинов они отличаются большей толщиной. Для их приготовления используют пшеничную муку. Их обычно подают к завтраку с растопленным маслом на блюдечке.

Также готовят блины из различных видов муки (овсяной, гороховой, гречневой, пшенной, пшеничной, смешанно)

Блины татарские или блины с картошкой имеют национальное название кыстыбый и являются очень вкусным блюдом татарской национальной кухни. Благодаря интеграции культур татарского и русского народов, многие татарские и смешанные семьи готовят это кушанье на масленницу.

        Вывод: Сходства и различия при приготовлении блинов у татар, русских и марийцев нашего края.

        Татары готовят блины (белен) из пресного теста и подают к столу с маслом, медом или вареньем. Иногда кладут внутрь начинку – творог, мясо.

        Русские пекут блины из дрожжевого теста. Мука берется самая разная: гречневая, пшеничная, просяная, ячменная и даже гороховая. Блины пекутся поджаристые, пористые, пухлые, подаются с разной начинкой. Вообще русская кухня знает сотни самых разных блинов: сдобные, скорые, красные, крестьянские, царские, боярские и т.д.

        Марийцы готовят двухслойные блины (шÿльо шÿрашан мелна), трехслойные блины (коман мелна), отварные (эгерце) и из гречневой муки (шемшыдан мелна).

3*.*Конкурс пословиц и поговорок о блинах

Блин не клин, брюха не расколет

Блин добро не один. В блин ломоть завернуть.

Блин брюху не порча

Без блинов не масленица, а без пирогов не праздник.

Блинки изрежь, ножа не погни, блинов не помни, маслица не пожми.

Воровать — не блины продавать.

Врет, что блины печет: только шипит.

Где блины, тут и мы; где с маслом каша, тут место наше.

Где оладьи, тут и ладно; где блины, тут и мы.

Где пирог с крупой, тут и я с рукой; где блины тут и мы, а где оладьи, тут и ладно.

Есть блин так вместе съедим.

Замотались сватьи от блинов да оладий.

Захотел от кошки лепешки, от собаки блинов.

И блины испечь требуется время.

Избушка на курьих ножках, пирогом подперта, блином покрыта (из сказки).

Как ни кинь, а все блин. Как ни ворочай, а все блин блином.

Как хлеб дошел, так пирог пошел, а пирог дошел, так блин пошел, а блин дошел, так в мир пошел.

Кому блин, кому клин, а кому просто шиш

Куму блинами, а Фому пинками.

Матушка прислала попросить мучки да молочка, сковородочки да подмазочки, хочет блины печь, а помазок у нас свой есть

На чужой блинок не разевай роток.

Не корми блином, напои прежде водой

Не рад и блину, как кирпичом в спину

Не подбивай клин под овсяный блин- поджарится и сам свалится

Скоро только блины пекутся

Сухой блин горло дерет

Первый блин - комом

Тот же блин, да на другом блюде.

Школа интернат для многодетных и малообеспеченных семей г.Балхаш

«Особенности национальной кухни»

Выполнила воспитатель: Сабыргалиева А.С.

2022г.