**«Использование национальных традиций кухни народов Казахстана»**

Бахманова Ирина Вячеславовна

Педагог дополнительного образования

КГУ «Рудненский детский дом»

Управления образования акимата Костанайской области

**Цель урока:** Познакомить с национальными блюдами разных стран. Ознакомиться с казахской национальной кухней, с гостеприимством как отличительной чертой казахского народа, его традициями и обычаями

**Задачи урока:** Используя ранее полученные знания по теме: «Виды теста»,научить приготовлению мучного изделия - баурсаки.

Развивать и корригировать социально-бытовое ориентирование, логическое мышление, память.

Воспитывать интерес к изучению темы.

**Ход урока:**

Приветствие с залом.

**1 ведущий:** Тема нашего открытого занятия « Использование национальных традиций кухни народов Казахстана». Сегодня мы познакомимся с традициями и обычаями гостеприимного казахского народа.

**Просмотр видеоролика о Казахстане.**

Национальные блюда- одна из составляющих культуры любого народа. В ней отражаются его самобытность, характер, история. При этом следует понимать, что, несмотря на то, что традиционные кухни у разных народов различаются, каждая из них формировалась в течении многих веков таким образом, чтобы максимально полно обеспечить организм человека питательными веществами, способствовать эффективному приспособлении к конкретным природным, климатическим условиям жизни. Можно выделить несколько основных факторов, которые определяют характер традиционной кухни: природные условия, климатические условия, география страны, образ жизни народа (традиционный вид занятий), религиозные верования, влияние соседних стран. Для народов, населяющих прибрежные территории, была характерна кухня, состоящая в основном из различных морепродуктов, для народов населяющих южные территории- фрукты, овощи, зелень.

**2 ведущий:** Отличительной чертой казахского народа было гостеприимство. «Төрге шығыңыз» так приглашали гостей на почётное место за дастарханом. Угощали лучшим, что было в доме. Гостеприимство казахского народа связано с тёплым отношением к человеку, будь то близкий родственник или случайный гость. Принять любого путника из дальних краёв- это был древний дедовский обычай казахов. При этом было принято не спрашивать гостя кто он и откуда. Необходимо обогреть, угостить, дать отдых. Согретый внимание гость расскажет вам вё сам. Гостя не отпускали, пока он не несытится. Обеденным столом у казахов служил низкий круглый столик- Дастархан.

**1 ведущий:** Казахстан объединил под своим шаныраком людей разных народов, которые живут на этой земле в дружбе и согласии много лет. И не редко их объединет совметное застолье, праздничный дастархан, где происходит знакомство с национальной кухней- это своеобразный способ познания народа. Сегодня мы поговорим о казахском дастархане. Казахская национальная кухня – это коллективный опыт многих и многих поколений народов Казахстана, их общественного и семейного уклада. Главной её особенностью являетс обилие и разнообразие продуктов,используемых доя приготовления блюд.

**2 ведущий:** Загадка Аяулым

Алғажайыптүздәмін,

Келтіредіүйсәнін

Олхалқымныңақжаны,

Жақсыдәстүрмаржаны,

Кеңпейіл де арайлы,

Осы жердентарайды ( Дастархан)

**1 ведущий:** Кто из вас ребята отгадает эту загадку.( ответ учащихся)

- Что вы знаете о дастархане? ( Дастархан – это стол накрытый скатертью. Скатерь должна быть белой или красной с казахским орнаментом)

Традиционное казахское застолье начинается с молочных блюд. Скажите мне какие вы знаете молочные блюда?

**Ответы ребят:** Подавали қымыз, айран,шұбат,көже,сүт. Қымыз – это кобылье молоко. Заквашивается особым способом.

**Ответы ребят:** Шұбат – это кислое верблюжье молоко. Используется для лечения больных туберкулёзом. ( Курорт « Боровое»)

Айран – это кисломолочный продукт, национальный напиток, приготовленный из коровьего молока. В казахской кулинарии предпочтение отдавалось кисло – молочной продукции, потому что её проще и легче было сохранить.

**1 ведущий:** Затем следует чай со сливкам, к которому подают лепёшки, бауырсаки, қытырлак, күрт? Ірімшік, талқан.

**Ответы ребят:**  Құрт – это творог, скатанный в колобки и высушенный на солнце. Ірімшік – это жирный рассыпчатый творог.

**2 ведущий:** Мясо – главный продукт национальных блюд. Мясо – основа и гордость казахского стола. Сорпа – его непременное дополнение. Деликатесные изделия готовили в основном из конского мяса. После чая следуют разные закуски из мяса: қазы – қарта, жал- жаясүр-ет – это деликатесы.

**Просмотр видеоролика: -Мясные деликатесы:**

**Ответы ребят:** Қазы- это конские рёбра, обработанные особым способом, которые укладывают в кишечную оболочку. Шұжык- это конское мясо, пропущенное через мясорубку, диаметром 16-25 мм. Этот фарш набивают в кишечную оболочку вместе со специями.

**1 ведущий:** В конце застолья подают бесбармак, который является главным блюдом на торжествах. Бесбармак состоит из отварного мяса, лепёшек, крепкого бульона. В переводе означает пять пальцев и называется так по тому, что его принято есть руками.Большое блюдо с бесбармаком ставили на середину стола.

**2 ведущий:** Казахская пословица о чае гласит: « Первый глоток увлажняет губы, второй – заставляет забыть одиночество, третий – исследует внутренность, четвёртый – отодвигает горе, после пятого – готов поспорить с богатырём».

**1 ведущий:** Ребята кто из вас знает как заваривают чай в Казахстане?

**Ответы ребят:** В казахском дастархане чай занимает особое место. Заваривают его в специальном фарфоровом чайнике – аккуман. Кипяток наливают в самовар. Считается, чай, заваренный из самовара. имеет особый вкус. Чай по – казахски пьют с небольшим количеством кипячённых сливок или молока.

**1 ведущий:** По традиции, у всех народов Центральной Азии, пиалу не положено наливать до краёв. Чем меньше чая наливают, тем чаще его подливают, и у гостя всегда горячий чай, а чем чаще подливают чай, тем больше демонстрируется забота о госте. Чаепите происходит следующим образом – собравшиеся сидят за дастарханом – застеленной скатертью. Гостей рассаживают, как и прежде, « по почёту»: самых уважаемых в тор (почётное « верхнее» место), дальше от входа. Тот кто разливает чай, обычно женщина, сидит ближе к выходу. Перед ней – самовар и всё, что нужно для чая. Тут же стоит поднос с пиалами. Она разливает чай с молоком и передаёт пиалу каждому, начиная при этом с самых почётных гостей, Выпив чай, гость передаёт пиалу обратно, и ему наливают новую порцию. Чая, как и раньше, пьют много: хозяева всё время смотрят, чтобы пиала гостя не была пустой. Существует несколько способов показать, что ты уже напился: опрокинуть чашку на блюдце, положить пиалу на бок; положить ложку в пиалу или сверху на ободок чашки. Но даже когда гость даст понять, что больше не хочет чаю, хозяева обычно уговаривают его выпить ещё оду пиалу. К чайному дастархану обязательно подавали мучные изделии: кытырлак, лепёшки, бауырсаки. Хлеб выпекали в виде лепёшек, но наибольшей популярностью пользуются бауырсаки.

**И сейчас мы предлагаем всем желающим испробовать чай с бауырсаками, которые ребята приготовили своими руками.**

**2 ведущий:**  Гостей всех близких привечаем

 Мы ароматным нашим чаем

 От всех невзгод, от всех болезней

 Что может быть ещё полезней?

 Наш гость, сегодня не скучай,

 Пей от души душистый чай!

**Чайная церемония.**

**1 ведущий:** « Речь без пословиц, что пища без соли» - гласит казахская мудрость. Как пресно блюдо без соли, так же и скучна речь без пословиц и поговорок. А казахскую речь представить без этих произведений народной мудрости просто невозможно и поэтому сейчас изменим всего лишь одно или два слова, верните пословицам и поговоркам их прежнее звучание.

Одна голова хорошо, а две – некрасиво. **Ответ ребят:** ( одна голова хорошо- А две лучше)

Труд человека кормит, а лень спаивает. ( Труд человека кормит, а лень портит)

Скучен день до вечера, коли делать уроки. ( Скучен день до вечера, коли делать нечего)

Кто мало говорит, тот много съедает. (Кто мало говорит, тот много делает )

Землю красит солнце, а человека парикмахер. ( Землю красит солнце, а человека труд)

Богатство жигита- сон. ( Богатство жигита – труд)

Хочешь мяса – воруй. ( Хочешь мяса – паси скот)

Дастархан – эьо не только традиции мира, но целая философия гостеприимства, семейных и общепринятых отношений.

**2 ведущий:** Стихами Михаила Львова я бы хотела закончить наше мероприятие:

Какие правила и нравы открылись в Казахстане мне!

Как вы пленительны и правы в традициях и новизне!

Войду ли в дом – я гость желанный: тепло и в речи, и в глазах,

Той добротою не обманной исполнен истинный казах.

По давним дедовским законам, как степь весною дастархан,

Чтоб этот дом добром запомнил, запомнил щедрый Казахстан!

**Звучит песня о Казахстане.**