

**Методическая разработка внеклассного
мероприятия**

«Кушай на здоровье»

Подготовила: Харитоненко Ольга Владимировна

педагог дополнительного образования

МБУДО «Центр дополнительного образования»

п.Климово Брянской области

Методическая разработка внеклассного мероприятия «Кушай на здоровье»

Кулинарный поединок

Цель: активизировать внимание к традициям русской кухни, разнообразить досуг обучающихся, привить любовь к кулинарии.

Задачи:

1)Познавательные:

- узнать историю русской кухни;
- узнать пословицы, поговорки и загадки на тему кулинарии;
- узнать некоторые рецепты и научиться их применять в жизни;

2)Личностные:

- развивать лидерские качества;
- развивать умение работать в команде;
- развивать дух здоровой конкуренции;
- развивать скорость мышления, быстроту выполнения заданий, познавательный интерес к кулинарии;

3)Метапредметные:

- воспитывать чувство патриотизма посредством уважения к национальным традициям;
- прививать любовь к кулинарии.

Методы и приемы: беседа, игра, соревнование, демонстрация, наблюдение.

Предполагаемый результат: у обучающихся активизируется внимание к кулинарии как к искусству, разнообразится досуговая деятельность

обучающихся, пробудится интерес к мероприятиям подобного рода, возникнет желание чтить и продолжать традиции своих предков.

Оборудование: листы для жребия с изображением пирожков и блинов, косынка, фартук, маски для инсценировки сказки «Репка», песни для проведения музыкального конкурса, кастрюли, карточки с названием продуктов, запись музыкальных игр «Пирог» и «Варись кашка», ложки, яйца, пословицы, разрезанные пополам, загадки, продукты для приготовления винегрета, чай, чашки, пироги, экран, ноутбук.

Предварительная работа: просмотр презентации на тему «Русская кухня», подбор материала.

Целевая аудитория: обучающиеся 3-5 классов

Ход мероприятия.

Ведущий.

Человек с самых древних времен заботился о своем комфорте, о пище, которую ему приходилось готовить. С развитием науки и техники потребности человека возрастали. Он все больше стремился сделать свою еду не только вкусной, но и полезной. Постепенно стали появляться повара, настоящие мастера своего дела, которые создавали настоящие шедевры кулинарного искусства.

Особое место в мировой кулинарии занимает русская кухня. Она самобытна и интересна, ведь в ней сочетаются традиции и новшества, колорит разных народов и городов. На протяжении многих веков русская кухня являлась отражением и политических, и государственных, и религиозных, и климатических событий.

Кулинарные традиции строго почитались, а любимые рецепты передавались из поколения в поколение, от матери к дочери.

Сегодня мы с вами здесь собрались, чтобы вспомнить традиции наших предков и посостязаться в знании вопросов кухни.

Для нашего поединка нужно разделиться на две команды. Делиться будем с помощью жребия. Каждый из вас вытащит листок, на котором нарисован блин или пирожок, соответственно у нас будет команда блинчиков и команда пирожков.

Оценивать наше состязание будет компетентное жюри. (Представить членов жюри, перед каждым заданием оговаривается максимальное количество баллов)

Задание 1. «Визитная карточка»

Самым первым заданием будет представить свою команду, выбрав капитана.

Вам нужно придумать девиз, отражающий название каждой команды: блинчики и пирожки. На выполнение данного задания вам дается 1 минута. (Максимальное количество баллов – 5)

Задание 2. «Кулинарная готовность»

Перед приготовлением любого блюда нужно надеть специальную форму – косынку на голову и фартук.

Задание: команды выстраиваются в две колонны. Каждый участник по очереди подбегает к стулу, на котором лежит косынка и фартук. Надевает спец.одежду, возвращается к своей команде, передает форму следующему, тот одевается, и так до тех пор, пока все члены команды не переоденутся. (Максимальное количество баллов – три (учитывается скорость, слаженность работы, коллективное выполнение задания)

Задание 3. «Репка»

Главным растительным продуктом на Руси была репа. Ее варили, томили в печи, из нее готовили разнообразные блюда. Репа была более востребована, чем сейчас картофель.

Игра «Репа»

Задача участников распределить в течение одной минуты роли: дедка, бабка, внучка, Жучка, кошка, мышка, репка. Без слов каждая команда должна инсценировать сказку «Репка». Каждая команда должна наиболее смешно и правдиво изобразить сказочные действия и вытащить репку. (Максимальное количество баллов – пять, учитывается артистизм, командный дух, четкость действий)

Задание 4. «Угадай мелодию»

На Руси люди любое дело сопровождали песнями. Когда готовилась еда, песни были добрыми, в них отражался призыв, чтобы блюдо получилось вкусным. Например: «Ой, блины, блины, блины, вы блиночки мои! Блины масленые, вкусные, прекрасные!!!»

Задание: Сейчас прозвучат песни, в них обязательно должно быть упоминание о еде. Какая команда больше и быстрее даст правильных ответов, та и победила. (За каждый правильный ответ – 1 балл)

«Эх, яблочко, да на тарелочке», «Зимняя вишня» (Варум), «Эх, два кусочка-колбаски», «Конфетки-бараночки», «Мы делили апельсин, много нас, а он один», «Ягода малина», «Яблоки на снегу», «Каравай, каравай, кого хочешь – выбирай!», «Калинка-малинка»

Задание 5. «Варим борщ»

Одним из главных блюд на Руси считался русский борщ. Его готовили не только на празднества в качестве основного блюда, но и на поминальном

обеде. Та хозяйка считалась хорошей, которая могла приготовить наваристый, вкусный борщ. Сейчас мы с вами тоже приготовим борщ.

Перед каждой командой стоит кастрюля и лежат карточки с названием продуктов: капуста, молоко, мясо, свекла, рыба, томатный соус, яблоко, ананас, масло подсолнечное, масло сливочное, вода, перец, бананы, лавровый лист, репа. Ваша задача по очереди отобрать только те «продукты», которые входят в качестве ингредиентов в состав борща, и положить их в кастрюлю

Учитывается скорость и правильность выполнения задания.

Задание 6. «Испечем пироги»

Работа с тестом – это огромная, кропотливая работа. В каждое мучное изделие вкладывается душа повара, его мастерство и талант. Чтобы тесто поднялось, выпечка была ароматной и пышной, хозяйка лелеяла тесто, бережно его вымешивала, добавляя в пирог улыбки, ласку и доброту.

Сделать нужно нам пирог,
Чтоб отведать каждый мог.
Граммов сто возьмем улыбок,
И совсем чуть-чуть ошибок,

Смеха, звонкой радости
Полкило – для сладости.
Горстку доброты добавим,
Лаской, нежностью приправим,

Сердца пыл и жар души.
В печь сажай и не тужи.
Наш пирог на удивленье
Получился – загляденье!

Просто чудо – не стряпня,
Угощайся вся родня!

Данное задание вне конкурса. Мы немножко отдохнем и испечем пирогов.

Музыкальная игра «Мы поставили пирог и достали из печи»

Задание 7. «Пронеси яйцо»

В каждое тесто обязательно нужно положить яйцо. Считалось, что с яйцом в тесте появляется жизнь, душа. Каждый член команды должен пронести на ложке яйцо, вернуться в свою команду, передать ложку следующему участнику. Главное – не уронить яйцо.

Задание 8. «Собери пословицу»

Хлеб во все времена почитался на Руси. Хлебом-солью встречали дорогих гостей, на именины пекли каравай, караваем встречали молодоженов на свадьбе, благословляли в дальний путь или на важное дело, без хлеба ни один человек не отправлялся в поход, не зря люди говорили, что «Хлеб – всему голова!» Русский народ создал много пословиц и поговорок, восхваляющих хлеб. О хлебе пели песни, праздновали дни сбора урожая.

Перед каждой командой лежат одинаковые пословицы, разрезанные пополам. Ваша задача – максимально быстро и правильно собрать пословицы. Побеждает та команда, которая быстрее справится с заданием.

Хлеб – батюшка, вода – матушка.

Хлеб да вода – молодецкая еда.

Если хлеба ни куска, то и в тереме тоска.

Блюди хлеб на обед, а слово – на ответ.

Калач приестся, а хлеб никогда.

Рыба – вода, ягода-травка, а хлеб – всему голова.

Любую беду можно с хлебом съесть.

Задание 9. «Загадки»

На разных праздниках раньше люди не сидели без дела. После обильного и щедрого застолья распевали песни, устраивали различные посиделки, играли в игры, разгадывали загадки. Я вам предлагаю тоже разгадать загадки. В каждой отгадке обязательно должно присутствовать название какой-нибудь еды. Отгадка обсуждается в команде. За каждый правильный ответ – 1 балл. Учитывается скорость, работа в команде и правильность ответа.

1) Белый снег

В чести у всех.

В рот попадает –

Вмиг пропадает. (Сахар)

2) Ножка деревянная,

Одежка шоколадная.

На солнышке я таю,

Во рту я исчезаю. (Эскимо)

3) Можно сварить,

а можно разбить,

Если не прикосаться

цыпленком может оказаться (Яйцо).

4) Не снег,

А белое всегда.

Хоть и течет,

А не вода. (Мороженое)

5) Жидко, а не вода,
Бело, а не снег.
Начинается на К
Наш продукт из молока. (Кефир)

6) Догадайтесь, кто такая?
Белоснежная, густая.
Сливки взбили утром рано,
Чтоб была у нас ... (Сметана)

7) Что за белые крупинки?
Не зерно и не снежинки.
Скисло молоко — и в срок
Получили мы ... (Творог)

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

9) Мы на хлеб его намажем
И добавим к разным кашам.
Кашу не испортят точно
Бело-желтые кусочки. (Масло)

10) В кусочке сдобного теста
Нашлось для начинки место,
Внутри него не бывает пусто —
Там часто мясо или капуста. (Пирожок)

11)Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

Вкусный даже подгорелый. (Хлеб)

12)Сладок, нежен и воздушен.

Иногда он всем нам нужен.

Ни одно ведь торжество

Не проходит без него. (Торт)

Задание 10. «Щедрая хозяйюшка»

На Руси, когда приходили гости, хозяйка подавала на стол все самое лучшее. Одним из любимых блюд был и остается до сих пор винегрет.

Именно он считается одним из прародителей салатного искусства в русской кухне. История этого салата берет свое начало в первой половине 19 века: именно тогда название "Винегрет" закрепилось за данным блюдом. А произошло все по воле случая. Именитый французский повар Антуан Карем, приглашенный ко двору Александра I в качестве кулинарного эксперта, заметил, как русские повара поливают смесь из овощей уксусной заправкой. Он указал на происходящее со словами "Винегр?", что в переводе с французского означает "уксус". Название быстро привязалось и сопровождает этот салат по сей день.

Рецепты салатов на основе старого доброго винегрета распространены практически повсеместно. Существует французский винегрет, винегрет по-мексикански и, конечно же, классический винегрет, который наиболее популярен среди наших

соотечественников. Рецепт этого простого салата не требует каких-то необычных продуктов, а приготовление отнимает минимум времени. Классический винегрет готовят из отварного картофеля, свеклы и моркови. Обязательными ингредиентами также являются квашеная капуста и маринованные огурцы. Все это дополняется зеленью и нарезанным кольцами луком, а заправляется смесью подсолнечного/оливкового масла и уксуса.

Сейчас каждая команда будет делать настоящий винегрет, а позже угостит всех собравшихся в зале. Для команд приготовлен стол со всем необходимым оборудованием и продуктами. Максимальное количество баллов – пять. Учитывается качество нарезки, вкусовые особенности и оформление.

Пока жюри подводит итоги, мы с вами наварим каши. Поиграем в музыкальную игру «Варись, варись кашка».

Подведение итогов.

Мы надеемся, что сегодняшнее мероприятие никого не оставило равнодушным. Все повеселились от души, узнали много интересного и познавательного, узнали о традициях наших предков, просто хорошо провели время. В завершение нашего шуточного кулинарного поединка приглашаем всех присутствующих на чаепитие с пирогами.

| <http://poiskm.co/show>. Поиск М. Детские музыкальные игры.

|