

Главное управление образования Гомельского облисполкома
Учреждение образования
«Гомельский государственный аграрно-промышленный колледж»

**Методическая разработка внеклассного мероприятия
«Белорусская кухня»**



Разработала:
преподаватель спецдисциплин

А. В. Манченко

Гомель 2023

Методическая структура мероприятия

Специальность: «Общественное питание».

Квалификация: «Повар 4 разряда».

Тема: «Белорусская кухня».

Общие компетенции:

1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Цели:

- воспитание духовно-нравственных качеств личности учащихся, взаимоуважения девушек и юношей, этических норм поведения;
- приобщение учащихся к народному творчеству, обычаям и традициям;
- активизация культурно - досуговой деятельности учащихся.

Оборудование:

Аудитория оформлена в народном славянском стиле.

Атрибуты быта – полотенце, кувшины, посуда и т.д.

Блюда белорусской кухни.

Презентация «белорусская кухня», мультиборд.

Музыкальное сопровождение.

Ход мероприятия

Звучит белорусская мелодия (песня «Крыжачок»)

Хозяйка: Мир вам, гости дорогие,
Что явились в добрый час.
Встречу теплую, желанную
Мы готовили для вас.

От души признаться надо,
Что давно вас в гости ждем.
Вы своим приходом радость,
Принесли в наш светлый дом!

Ведущий 1: Дорогие гости!
Как говориться,
Милости просим
В нашу светлицу!

Ведущий 2: Добро пожаловать!
Ведь изба любая, знаете сами,
Не красна углами,
А красна пирогами!

Хозяйка: Уважаемые гости! Сегодня мы поговорим о белорусской кухне. Наше мероприятие будет проходить в необычной форме – в форме народных посиделок.

Цели мероприятия:

- воспитание духовно-нравственных качеств личности учащихся, взаимоуважения девушек и юношей, этических норм поведения;
- приобщение учащихся к народному творчеству, обычаям и традициям;
- активизация культурно - досуговой деятельности учащихся.

Белорусская кухня устойчиво сохраняет национальные традиции. Из глубины веков до наших дней дошли многие самобытные блюда. Широко известны далеко за пределами Беларуси борщ, драники, холодник, затирка, мачанка, клецки, картофельная бабка и др.

Ведущий 2: Многовековую, богатую и интересную историю имеет Белорусская кухня. Издавна белорусы поддерживали тесные хозяйственно-экономические и культурные связи с русскими, украинцами, поляками, литовцами и латышами. И вполне закономерно, что кухни этих народов в значительной мере воздействовали на белорусскую кухню.

Ведущий 1: Белорусы, как и другие славянские народы, издавна занимались земледелием. Рожь, пшеница, ячмень, овес - древнейшие культуры, известные по материалам археологических раскопок на территории Беларуси и по древнерусским летописям. Печеный ржаной хлеб и другие изделия из ржаной муки на протяжении многих веков принимали главенствующее место в питании населения. Много пословиц и поговорок сложилось в народе о хлебе: «Хлеб над усим пануе», «Хлеб – усяму галава».

Хозяйка:

«Удивителен запах хлеба!
Этот запах нам с детства знаком-
Пахнет хлеб и степью, и небом,
И травой, и парным молоком.
Ах! Как вкусен хлеб! До чего же
И душист он, и пышен, как пух.
Лишь пресытившийся не может
До конца оценить хлебный дух.
(девушка представляет каравай)

Ведущий 2: Белорусы с уважением относились к хлебу, и это бережное отношение передавалось из поколения в поколение. «На столе никогда не оставалось ни одной крошки. Когда случалось, что кусочек хлеба падал на пол, его сразу же поднимали, целовали и клали на стол».

Ведущий 1: Во все времена хлеб символизировал благополучие и гостеприимство. Так, на столе всегда должна была лежать буханка хлеба, накрытая рушником. С давних времен приготовление хлеба было женской привилегией. Женщина, которая пекла хлеб, пользовалась уважением родных, соседей, односельчан. Пекли хлеб обычно раз в неделю, нельзя было готовить хлеб по большим праздникам и в воскресенье.

Ведущий 2: В народной традиции хлеб использовался в качестве оберега: его брали с собой в дорогу, для будущего дома по углам нижнего венца на ночь оставляли кусочки хлеба: если они до утра исчезали, то место считалось ненадёжным и строительство дома планировали в другом месте.

Ведущий 1: В Беларуси было характерно широкое распространение блюда «капуста». Причём капустой называли вообще любое первое блюдо, в составе которого капусты могло быть незначительное количество. К ним относится, в частности, весьма распространенный суп-"капуста" - среднее между русскими щами и украинским борщом. В его состав, кроме капусты, входят свекла (включая молодую ботву), репа, щавель, сныть.

Ведущий 2: Хотя, следует отметить, что самым распространенным первым блюдом у белорусов является борщ.

Ведущий 2: Вкусное слово - борщ, конечно, известно всем любителям славно подкрепиться. Много десятилетий, даже веков, идет вечный спор, кто изобрел знаменитую еду. Славянские народы доказывают, что это их национальное, кулинарное достижение. Историки выдвигают версии о появлении красной похлебки ещё у древних Римлян.

Лингвисты считают, определение борщ, пошло от растения борщевик, так у старославянских народов называли бордовый овощ, используя для приготовления еды только листья. Борщец – была названа похлебка из борщевика. На Руси, была в употреблении жидкая пища с составом свеклы и капусты. «Бурые щи» так её величали.

(Просмотр видео. Ребята в поварской форме выносят гостям блюдо «Борщ Хатни с пампушками»)

Ведущий 1: Нельзя не отметить тот факт, что белорусы используют в своем рационе молочные супы.

(Просмотр видео. Ребята в поварской форме выносят гостям блюдо «Затирка с молоком»)

Ведущий 2: Особенно разнообразны в Беларуси блюда из картофеля, который до сих пор называют вторым хлебом. Картофельная бабка, драники, оладьи с мясом или грибами, по-другому - колдуны...

Загадочное название «Колдуны», имеет несколько версий происхождения, разнообразие вкусов и способов приготовления. Всё это про белорусские колдуны – блюдо, известное ещё со времён Великого княжества Литовского. Кстати, они не сразу стали драниками. Их поначалу делали из теста.

Начнём с названия. Хозяйки вкладывали в фарш для колдунов монетку – на счастье. Соответственно, и называли это блюдо колдунами, то есть, предсказателями.

Есть, впрочем, ещё одна версия. По латыни *calduna* – внутренности только что убитого животного. Не исключено, что некий стародавний белорусский кулинар был заодно и доктором, владел латынью и дал своей стряпне такое интригующее имя.

Третья версия – происхождение от колядок.

Четвёртый вариант - колода. Дескать, налопаешься этих колдунов и станешь толстым, сонным, неподвижным как колода.

Начинки у колдунов – самые разные: творожные, сырны, мясные, грибные, рыбные...

(Просмотр видео. Ребята в поварской форме выносят гостям блюдо «Оладьи картофельные с мясом или грибами «Колдуны»»)

Ведущий 1: Кроме картофеля множество блюд готовят из овощей, капусты, свеклы, огурцов, помидоров, которые употребляют сырыми, квасят,

солят и маринуют. В большом почете у белорусов были и есть грибы, которые подвергают разной тепловой обработке, а также используют в консервации.

Ведущий 2: Издавна наиболее употребляемым у белорусов было свиное мясо. Кроме свинины в пищу шла баранина, реже мясо крупного рогатого скота и домашней птицы. На крестьянском столе колбасы, ветчина и другие мясные продукты появлялись лишь по праздникам и семейным торжествам. В повседневном питании мясо служило лишь «приправой» к овощным и крупяным блюдам. Удельный вес мясных продуктов в питании крестьянского населения был значительно ниже по сравнению с растительными. Из мясных блюд готовили в селах пачисты, студенину, колбасу крестьянскую, мачанку с блинами (ее еще называют «Верещака»)

Ведущий 1: Верещака в современном понимании – это разновидность мачанки, то есть то, во что надо макать хлеб, блины или отварной картофель. Однако это блюдо, хоть и имеет определенную схожесть с мачанкой, но имеет королевское происхождение. При дворе короля Августа III служил повар по имени Верещака, который придумал особый способ подачи колбасы, главным принципом которого было отварить этот мясной ингредиент в светлом пиве и подать с луковым соусом. Блюдо так понравилось королю, что стало постоянным в его рационе и, постепенно, слава и повара и вкусного блюда вышла за стены дворца. В середине XIX века где-нибудь в Несвиже, в корчме, можно было отведать «колбасы так званай, на Верещаку рыхтаванай». Так как в основу этого блюда был положен французский рецепт (а многие утверждают, что Верещака его подсмотрел в старинной французской книге), то есть такую колбасу полагалось ложкой. Но белорусы, которые привыкли не поливать соусом, а макать в него, стали так поступать и с верещакой. К тому же не у всех были необходимые продукты и светлое пиво, и в ход шло все: квас, сало, ребрышки, грудинка. С течением времени верещака стала похожа на мачанку, но настоящую верещаку отличает наличие хорошего качества пиво, которое и делает вкус этого блюда уникальным.

НО! Хотим сразу отметить, наше блюдо «Верещака» готовилось без добавления алкогольных напитков, строго соблюдая рецептуру белорусского сборника технологических карт.

(Просмотр видео. Ребята в поварской форме выносят гостям блюдо «Верещака»)

Хозяйка: Представителями традиционной сладкой кухни являются напитки (различные квасы, сбитень, кисели). Ягоды и фрукты употребляют обычно в их естественном, свежем виде. Любят летом и осенью печеные яблоки с сахаром, а также землянику и малину. Весной пьют соки березы и клена.

Ведущий 2: Белорусская кухня зародилась еще в далекие языческие времена, но сформировалась во многом под влиянием христианства. Так как новая религия предписывала соблюдать посты, возникло много новых блюд или видоизменились старые рецепты, чтобы соответствовать строгим правилам.

В белорусской кухне практически каждое блюдо, за исключением мясных, имеет как постный, так скоромный вариант. Все потому, что постному меню «повезло» больше, а именно, если посчитать все посты, плюс среда и пятница, когда также следует воздержаться от мясных продуктов, то выходит где-то 192-196 дней в году.

Только не надо думать, что наши предки в это время скудно питались, напротив, они позаботились, чтобы постный стол был богатым. Они употребляли много злаковых культур, овощи, фрукты, грибы, рыбу, съедобные дикие растения, причем, несмотря на сравнительно небольшой перечень продуктов, постные блюда отличаются большим разнообразием.

Остановимся на постном напитке, в основе которого лежит процесс ферментации: **кисель**. Данный напиток можно употреблять самостоятельно или с узваром, который готовили из сухофруктов, чаще из груш, а от компота он отличается более насыщенным концентрированным вкусом. Сахар, как правило, не добавляют, так как груши сами по себе очень сладкие.

(Просмотр видео. Ребята в поварской форме выносят гостям блюдо «Кисель из вишни»)

Хозяйка: Налистники — это блинчики с начинкой, блюдо, которое изготавливается из пресного яичного жидкого теста на горячей сковороде, смазанной жиром. Налистниковые блины более тонкие, эластичные, почти безвкусные, они нужны для того, чтобы удобно было подать начинку, чтобы ее вкус ничем не затмевался. Обычный блин для этого не очень подходит — он и толще, и более пористый, не всегда может удержать влагу сочных наполнителей. Налистник, как блюдо, отличается также от простого блинчика с начинкой тем, что начинку в «налистнике» располагают в середине и закрывают свободными краями блинчика, а в «блинчике с начинкой» последнюю распределяют по поверхности блинчика и только потом блинчик складывают или сворачивают «трубочкой».

(Ребята в поварской форме выносят гостям блюдо «Налистники»)

Хозяйка: Сегодня мы приготовили для вас еще один белорусский десерт.

(Просмотр видео. Ребята в поварской форме выносят гостям блюдо «Ушки»)

Ведущий 2: Организацией трапезы за столом обычно занимался сам хозяин дома. Он садился на покути, читал молитву, резал хлеб, делил мясо, в

праздничные дни разливал водку, следил за общим порядком за столом. Женщина-хозяйка в определённой последовательности подносила блюда и напитки, раскладывала ложки, подавала соль.

Ведущий 1: За столом ели молча, в некоторых местностях запрещено было даже улыбаться, не говоря уже про смех. Если кто-то из детей нарушал «правила людскости», то получал ложкой по лбу. Тот, кто получал удар ложкой, должен был тут же покинуть стол, независимо от того, поел он или нет. За столом запрещалось громко жевать, разливать еду на стол.

После окончания трапезы белорусы всегда высказывали благодарность за пищу Богу.

Ведущий 2: Характерной особенностью белорусского народного гостеприимства были «прымус» и «прынука». Во время застолья после подачи каждого блюда хозяева должны были обязательно приглашать гостей отведать его со словами: «Паспрабуйце, госці дарагія. Ешце на здароўе» и т.д. Если хозяин или хозяйка плохо заставляли («примушалі») гостей отведать блюда, то считалось, что застолье было не очень удачным и, придя домой, говорили: «Усяго за сталом хапала: і ежы, і напояў, толькі прымусу не было».

Хозяйка: Вот и закончились наши посиделки.
Делу время – потехе час!
Надеемся, что вы не скучали у нас!