

МБОУ «Русскошойская средняя общеобразовательная школа»

Куженерский муниципальный район

Республика Марий Эл

Республиканский семинар

открытый урок по ИКН в 3 классе

«Особенности марийской кухни»

подготовила и провела

учитель начальных классов

Репина И.Ю.

с. Русские Шои

14 марта 2023 г.

Особенности марийской кухни.

Цель: Формирование знаний об особенностях традиционных блюд марийской кухни

Задачи:

Образовательные:

1. Формировать знание понятия «национальная кухня»
2. Формировать знание о традиционных блюдах национальной марийской кухни
3. Формировать знание рецептов традиционных блюд национальной марийской кухни

Развивающие:

Познавательные УУД:

1. Формировать умение ориентироваться в своей системе знаний;
2. Формировать умение перерабатывать полученную информацию;
3. Формировать умение делать выводы по теме;
4. Формировать умение преобразовывать информацию из одной формы в другую.

Регулятивные УУД:

1. Развивать умение принимать учебную задачу, планировать необходимые действия, действовать по плану;
2. Оценивать результаты собственной деятельности.
3. Осуществлять личностную рефлексию.

Коммуникативные УУД:

1. Формировать умение отвечать на поставленные вопросы полным ответом;
2. Формировать умение осуществлять совместную деятельность в парах;
3. Формировать умения слушать и понимать речь других;
4. Формировать умение слушать и слышать речь учителя и друг друга;
5. Формировать умение доносить свою точку зрения до других.

Воспитательные:

Личностные УУД:

1. Формировать уважительное отношение к учителю и друг к другу
2. Проявлять положительное отношение к изучению предмета ИКН;
3. Воспитывать чувство ответственности за выполнение своей работы.

Технологии:

- коммуникативная технология;
- личностно-ориентированная технология;
- здоровьесберегающая технология;
- информационно- коммуникационная технология.

Методы обучения:

- наглядно- иллюстративный;

- фронтальный;
- групповой;
- частично-поисковый;
- методы эмоционального стимулирования.

Оборудование урока:

- проектор;
- компьютер;
- презентация;
- видеозапись;
- раздаточный материал.

Ход урока

Этапы урока	Деятельность учителя	Деятельность учащихся
<p>1.Организационное начало</p> <p>1.1 Приветствие</p> <p>1.2 Проверка рабочего места</p> <p>1.3 Настрой на урок</p>	<p>- Здравствуйте, ребята!</p> <p>- Давайте проверим все ли у вас готово к нашему уроку.На ваших партах должны лежать учебник, листочки, пенал и дневник.</p> <p>Молодцы!</p> <p>- Присаживайтесь.</p> <p>- Для начала, я вам предлагаю посмотреть друг на друга, улыбнуться, подарить друг другу капельку тепла и хорошего настроения.</p> <p>- Сегодня мы с вами пройдем очень интересную тему.</p>	<p>- Приветствуют учителя, проверяют рабочее место.</p>
<p>2.Вступительная часть</p> <p>Подведение к теме</p>	<p>- Перед вами ребус, решив его, вы узнаете, о чем будет наш урок сегодня.</p> <p>- Какое слово у вас получилось?</p> <p>- Как вы думаете, как это слово связано с нашим уроком?</p> <p>- Верно, сегодня у нас тема «Особенности марийской кухни».</p> <p>- Поставим цель на урок?</p>	<p>- Кухня</p> <p>- Мы будем говорить о кухне, марийской кухне</p> <p>- Узнать особенности марийской кухни.</p> <p>- Узнать о традиционных блюдах марийской</p>

		кухни
3.Основная часть	- Поднимите руки те, кто любит кушать	
3.1 Раскрытие понятия «национальная кухня»	- Давайте порассуждаем, для чего нужна пища человеку? - Вы правы, без пищи, так же как и без воды жить невозможно.	- Чтобы у человека появлялась энергия, чтобы в организм поступали вместе с пищей различные витамины.
Работа с текстом учебника	- Что такое кухня? - Как вы думаете, что такое «национальная кухня»?	- Кухня – важное помещение в доме, она как ничто другое связана с пищей. На кухне хранятся продукты и кухонные принадлежности, проходит сам процесс приготовления пищи, и процесс её принятия. - Само слово «кухня» начали использовать с 1717 года, до этого её называли «поварня» или «стряпущая изба».
3.2 Рассказ об особенностях национальной марийской кухни	- Какие блюда вы знаете из марийской кухни? - Как повлияло обилие лесов, рек, озер на национальную марийскую кухню? - Мясо каких лесных животных используют для приготовления блюд?	- Национальная кухня – совокупность способов и методов приготовления оригинальных блюд определенным народом. Ответы детей. Обилие лесов, рек, озер и лугов способствовало созданию различных вкусных блюд из даров леса, с большим количеством витаминов и минеральных веществ, это разные холодные блюда, напитки, квасы из разных ягод, блюда из грибов, также рыбных блюд, блюд из зелени. Лесная фауна тоже нашла применение в марийской кухне, в основном применяется

<p>Работа с текстом учебника. Работа в группах.</p>	<p>Много в марийской кухне вторых мясных и рыбных блюд. Раньше мясо клали в суп или готовили кашу с мясом. Готовили мясные блюда из мяса дичи. В марийской кухне мясо в основном, варят и тушат, реже жарят.</p> <p>- Какой натуральный продукт добавляют во многие блюда для придания вкуса и целебных свойств?</p> <p>Откройте учебник на стр 86, прочитайте текст начиная со второго абзаца до конца и подготовьте ответы на вопросы:</p> <p>1 группа:</p> <p>- Назовите распространенные каши марийской кухни.</p> <p>Варили каши на воде и молоке, а также каши готовили с говядиной и бараниной, меньше со свининой. А ещё марийцы любили и любят кашу тыквенную. Из круп также варили кисели.</p> <p>2 группа:</p> <p>- Что в основном используют для приготовления первых блюд?</p> <p>3 группа:</p> <p>- Какие супы готовят?</p> <p>Особенностью приготовления являлось то, что морковь, лук и прочие корни закладывали в первые блюда сырыми. Они варились вместе с другими продуктами- составными элементами блюда. Нынче же сначала их обжаривают, а уж потом закладывают- так вкуснее.</p> <p>- Что в марийской кухне применяется в небольших количествах, очень умеренно?</p>	<p>медвежатина, зайчатина и лосятина.</p> <p>- Во многие блюда принято добавлять мед, дополняющий вкус и целебные свойства блюдам.</p> <p>- Распространены каши из овсяной, ячменной и гречневой круп, из картофеля и гороха, (примеры на слайде)</p> <p>- При приготовлении первых блюд используют баранину, говядину, свинину, рыбу, овощи, изделия из муки.</p> <p>Марийская кухня богата разнообразными супами, они бывают чисто-картофельные, с зеленью, с мясом, рыбой, калиной, и др.</p> <p>- Приправы и специи</p>
---	---	---

<p>Просмотр видео «Уярня мелна»</p> <p>Физкультминутка</p> <p>Работа с текстом учебника.</p>	<p>- Что является характерной особенностью национальной марийской кухни?</p> <p>Традиционными являются изделия из ржаной, гречневой, овсяной муки. Очень распространены в марийской национальной кухне блины. Часто пекли блины, а праздники не обходились без блинов.</p> <p>Видео</p> <p>Блин комом – все подпрыгивают. Блин с маслом – все приседают. Блин с мясом – все встают, руки на пояс. Блин со сметаной – кричат мальчики. Блин со сгущенкой – кричат девочки.</p> <p>- Сейчас мы с вами рассмотрим наиболее популярные блюда национальной марийской кухни. Откроем страницу 87 в учебнике. Прочитайте про первое блюдо, которое называется <u>«шопо лашка»</u> или суп с кислым тестом. (на слайде фото блюда). - Какие ингредиенты используют для приготовления шопо лашка?</p> <p>-Как готовят этот суп?</p>	<p>- Характерной особенностью национальной марийской кухни является наличие о многих блюдах ярко выраженного кислого или солёного вкуса.</p> <p>Просмотр видео</p> <p>Выполняют движения.</p> <p>- опарное тесто, картофель, лук, взбитые яйца, соль, вода, сметана - крутое опарное (дрожжевое) тесто раскатывают в пласт толщиной не менее полтора сантиметра. Нарезают длинными</p>
--	--	--

	<p>- Кто из вас пробовал такой суп? Понравилось?</p> <p>Переходим к следующему марийскому блюду – это домашняя отварная колбаса – <u>сокта</u>.</p> <p>- Какие ингредиенты используются для приготовления сокты?</p> <p>- Как готовят сокту?</p>	<p>полосками, затем поперек на кусочки по 15 – 20 граммов (можно скатать в шарики). Кусочки (шарики) кладут в кипящую подсоленную воду, добавляют нарезанный кубиками (дольками) картофель. За 5 минут до готовности заправляют суп пассированным луком, взбитыми яйцами, солят. Подают со сметаной.</p> <p>Кишки, внутреннее сало, лук, крупа овсяная или перловая, соль, перец.</p> <p>Кишки бараньи, говяжьи или свиные тщательно обрабатывают и промывают. Внутреннее сало (баранье или свиное) нарезают мелкими кубиками. Репчатый лук шинкуют и пассируют. Перебранную и хорошо промытую крупу, нарезанное сало и репчатый лук перемешивают, добавляют бульон, соль, перец и тщательно перемешивают. Этим фаршем не туго набивают подготовленные кишки и концы их завязывают нитками. Отваривают в подсоленной воде при слабом кипении до готовности. Готовую сокту перед подачей поджаривают до образования румяной</p>
--	--	--

	<p>- А вы всегда покупаете колбасу в магазине или у кого – то делают ее дома?</p> <p>Следующее блюдо – <u>кыравец</u> (круглый пирог с мясом и крупой)</p> <p>- Какую крупу можно использовать?</p> <p>- Как готовят этот пирог?</p> <p>- Следующее блюдо называется <u>«шыл подкогыль»</u> или пирожки-вареники с мясом.</p> <p>- Какие продукты используют в этом рецепте?</p>	<p>корочки и подают в горячем виде.</p> <p>- Овсяную, ячневую, перловую или рисовую.</p> <p>Начинку готовят из крупы, ее перебирают и промывают. Если крупа овсяная или перловая, то накануне вымачивается в подсоленной воде. Ячневую или рисовую крупу слегка припускают в течение 3-5 минут в малом количестве воды. Затем раскатывают тесто толщиной 0,7 см, укладывают его на смазанную большую сковороду. На тесто высыплют крупу, заправленную сырым нарезанным репчатым луком. Затем раскладывают слоями сырое свиное или баранье мясо, нарезанное кусочками, сверху снова заправляют репчатым луком, солят, перчат, кладут куски сала. Сверху закрывают тонко раскатанным тестом. Выпекается в печи до готовности, потом смазывается маслом.</p> <p>Пресное тесто, мясо, лук, соль, перец.</p> <p>Тесто раскатывают и выделывают пирожки в</p>
--	--	---

<p>Практическая работа</p> <p>Игра</p> <p>Работа в группах</p>	<p>- Кто пробовал такие вареники? - А еще с какой начинкой делают вареники? 26 ноября – День подкогыльо. В городе Йошкар – Ола установлен памятник Подкогыльо.</p> <p>Давайте попробуем слепить подкогыльо.</p> <p>«Попади в рот»</p> <p>- Следующее блюдо, наверное, пробовали вы все, это трехслойные блины – <u>команмелна</u>. Это блюдо подается каждому гостю. Сейчас поработаем в группах. Первая группа будет историками, познакомит с историей блинов. Вторая группа- корреспондентами, поделится с нами интересными фактами. Ну а третья группа- поварами. Вы поделитесь рецептом приготовления команмелна, т.е. трёхслойных блинов.</p> <p><i>1 группа.</i></p> <p><i>Прочитайте текст. Подготовьте сообщение об истории появления команмелна.</i></p> <p>Некоторые историки утверждают, что блюдо появилось примерно в 1005 году. Если верить легендам, то в один прекрасный вечер милая барышня, разогревая кисель из овса, засмотрелась в оконце</p>	<p>виде полумесяца с начинкой из сырого рубленного мяса, приправленного мелко нарезанным репчатым луком, солью и перцем. Затем пирожки отваривают в кипящей подсоленной воде, вынимают, поливают маслом и подают в горячем виде.</p> <p>Творог, картошка и творог.</p> <p>Лепят подкогыльо.</p> <p>Играют.</p>
--	--	--

<p>4. Заключительная часть</p> <p>Подведение итогов</p>	<p>и вместо сладкого напитка получился подрумяненный кругляш. Попробовав неожиданно получившийся кулинарный шедевр, хозяйка оценила его вкус. Рецепт в мгновение ока разлетелся по селению.</p> <p>В соответствии с традициями блины необходимо есть руками. Если проткнуть его вилкой или порезать ножом, можно накликать беду. На Руси человека, посмеявшегося совершить подобный проступок, забивали палками.</p> <p><i>2 группа.</i> - <i>Посмотреть видеоролик. Записать подходящие по смыслу слова и цифры.</i></p> <p>Самая высокая стопка блинов создана в городе _____ . Для создания аппетитной инсталляции использовались трехслойные марийские блины под названием _____</p> <p>Зарегистрированная высота: _____ (140 сантиметров).</p> <p>20 октября _____ (2017) года</p> <p><i>3 группа. Повара. Вы должны поделиться с нами рецептом приготовления команмелна, т.е. трёхслойных блинов. Чтобы узнать дозировку ингредиентов, нужно вычислить равенства.</i></p> <p>Мука ржаная — $18:9=$ _____ стакана; Яйцо (1 тесто) — $1+1=$ _____ штуки; Соль - по вкусу; Мука овсяная (2 тесто) — $80-79=$ _____ стакан; Кефир (2 тесто) — $9:9=$ _____ стакан; Геркулес (3 тесто) — $80:40 =$ _____ стакана; Сметана (3 тесто) — $1-0=$ _____ стакан; Растительное масло — $16:8=$ _____ столовые ложки</p> <p>Вопросы: 1.Что не готовили марийцы на первое блюдо? А) Команмелна</p>	<p>Команмелна</p>
--	--	-------------------

Рефлексия	<p>Б) Суп с лашкой В) Суп гороховый Г) Уха Д) Мясной суп с капустой</p> <p>2. Прочитайте названия супов справа налево и назовите, какой считается национальным у народа мари?</p> <p>а) ищ б) аплуш в) имаццёлк с пус</p> <p>3. Вставьте пропущенное слово. Домашняя колбаса (_____) – это национальное блюдо у.....</p> <p>4. Марийцы готовят подкогыли с</p> <p>а) мясом б) с грибами в) с картофелем</p> <p>5. Назовите особенность марийской кухни.</p> <p>- У каждого на столах лежат кружочки в виде блина желтого цвета и коричневого. Кому урок понравился, поднимите желтый блин, а кому урок не понравился, и ничего нового для себя не узнал, поднимите коричневый, подгоревший блин.</p> <p><i>Блины складывают в одну стопку.</i></p> <p>- Посмотрите, какая стопка блинов у нас получилась, ни одного подгоревшего блина.</p> <p>- Ребята, дома вам нужно нарисовать любое национальное блюдо марийского народа, написать рецепт. А кто хочет, можете попробовать вместе с родителями приготовить это блюдо, запечатлеть.</p>	<p>Суп с клецками</p> <p>Сокта, марийцев</p> <p>С мясом</p> <p>Наличие ярко выраженного кислого или соленого вкуса</p>
Домашнее задание		

1 группа:

- Назовите распространенные каши марийской кухни.

2 группа:

- Что в основном используют для приготовления первых блюд?

3 группа:

- Какие супы готовят?

1 группа.

Прочитайте текст. Подготовьте сообщение об истории появления команмелна.

Некоторые историки утверждают, что блюдо появилось примерно в 1005 году. Если верить легендам, то в один прекрасный вечер милая барышня, разогревая кисель из овса, засмотрелась в оконце и вместо сладкого напитка получился подрумяненный кругляш. Попробовав неожиданно получившийся кулинарный шедевр, хозяйка оценила его вкус. Рецепт в мгновение ока разлетелся по селению.

В соответствии с традициями блины необходимо есть руками. **Если проткнуть его вилкой или порезать ножом, можно накликать беду.** На Руси человека, посмеявшего совершить подобный проступок, забивали палками.

2 группа.

- Посмотреть видеоролик. Записать подходящие по смыслу слова и цифры.

Самая высокая стопка блинов создана в городе _____ . Для создания аппетитной инсталляции использовались трехслойные марийские блины под названием _____

Зарегистрированная высота: _____ сантиметров.

20 октября _____ года

3 группа. Повара. Вы должны поделиться с нами рецептом приготовления команмелна, т.е. трёхслойных блинов. Чтобы узнать дозировку ингредиентов, нужно вычислить равенства.

- Мука ржаная — $18:9=$ _____ стакана;
- Яйцо (1 тесто) — $1+1=$ _____ штуки;
- Соль - по вкусу;
- Мука овсяная (2 тесто) — $80-79=$ _____ стакан;
- Кефир (2 тесто) — $9:9=$ _____ стакан;
- Геркулес (3 тесто) — $80:40 =$ _____ стакана;
- Сметана (3 тесто) — $1-0=$ _____ стакан;
- Растительное масло — $16:8=$ _____ столовые ложки