

занятия по СБО в 9 классе

учитель- Малинкина С.Н. (связь с учителем malinkina_1959@mail.ru, тел.89021072951)

Дата	Предмет	Тема занятия	Работа с учащимися	Термины и понятия	Домашнее задание
3 декабря	СБО	Марийская национальная кухня	Посмотрите презентацию Марийская национальная кухня, электронный . ресурс https://topslide.ru/tehnologija/mariiskaia-natsionalnaia-kukhnia - Прочитайте по теме урока материал.	Коман мелна, сока, туара.	Записать блюда марийской национальной кухни. Написать какие национальные блюда готовят в вашей семье.

Работа по теме.

Хлеб-это основной продукт питания. Хлеб пекли в основном из ржаной муки.

Первые блюда марийской национальной кухни. Традиционные супы, такие супы, как суп с кислым тестом, который называется шушо лашка, суп мясной с лапшой, уха или кол шюр, суп мясной с капустой, суп гороховый, суп грибной или понго шюр.

Мясные блюда. 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. Делают национальные блюда домашние колбасы (сокта) из мяса и сала с крупой, подкоголи с различными начинками- мяса, творога, картошки, грибов.

Каши : из овсяной, ячневой крупы и из муки. 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.

Мучные изделия. Традиционными являются изделия из ржаной, гречневой, овсяной муки.

Очень распространены в марийской национальной кухне блины. Часто пекли блины, а праздники не обходились без блинов.

Распространённым угощением у марийцев является коман мелна- трёхслойные блины, которые выпекают по праздникам в большом количестве. Пироги пекли с различными начинками (свёкла, калина, клюква, грибы)

Молоко , молочные продукты играли и играют важную роль в пищевом рационе марийцев. Готовят своеобразный суп молочный с капустой, сухие сырники (туара)

Туара - обязательное блюдо в праздники, во время молений и семейных обрядов. Их клали поверх каравая хлеба и поверх горки блинов на праздничном столе.

Сладкие блюда и напитки. Свекольный квас. Также варят квас из клюквы и брусники.

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.