Центр творчості дітей та юнацтва

Прилуцької міської ради Чернігівської області

**Конспект заняття на тему:**

***«Кулінарний квест. Особливості***

***приготування страв***

***народів світу»***

м. Прилуки

**Тема *«Кулінарний квест. Особливості приготування страв***

***народів світу»***

**Мета**. Ознайомити дітей з різними країнами світу, їх місцезнаходження, умови проживання, звичаями та традиціями, різноманітністю приготування страв; вчити готувати найпростіші національні страви ( фруктовий салат по-італійські); розвивати вміння самостійно працювати над заданою темою, правильно висловлювати власну думку, вміння фантазувати, проявляти креативність; виховувати почуття патріотизму, любов та повагу до оточуючих, національних традицій.

**Тип заняття**: заняття-подорож, заняття-проект.

**Обладнання:** презентація « Країни світу», « Кухні народів світу», ніж, дощечка, фрукти, тарілки, серветки, скатертина, фартушки.

**Хід заняття**

1. **Організаційна частина.**
* привітання
* перевірка готовності дітей до заняття
1. **Актуалізація опорних знань**

Дидактична гра « Українські страви»

У мішечку знаходяться назви страв, потрібно назвати інгредієнти з яких можна приготувати цю страву.

1. **Оголошення теми та мети заняття. Мотивація навчальної діяльності.**

Сьогодні ми відправимося у віртуальну подорож по країнам світу, познайомимося з їх звичаями та традиціями, особливостями приготування страв. Навчимося самостійно готувати італійський фруктовий салат «Мачедонія».

1. **Вивчення нового матеріалу**
* **Вступна бесіда**

Розповідь вчителя про країни світу: Францію, Італію, Японію.

* **Проектна діяльність вихованців**

**1 група – Французька кухня**

* Багато гурманів вважають французьку кухню кращою в світі. На це впливають не тільки смачні та вишукані рецепти французької кухні, але також традиції і звичаї самих французів.
* Французька кухня тісно пов’язана з культурою народу, вважається колискою кулінарного мистецтва та раєм для кухарів. Її всесвітня слава відображається навітьу тому, що майже кожен француз, незалежно від освіти чи соціального статусу, може з легкістю дискутувати на кулінарну тематику.
* Для француза кухня – невід’ємний елемент повсякденного життя, не випадково саме французи винайшли мистецтво «savoir-vivre» (правила хорошого тону).
* Французи дуже уважно вибирають продукти для кожної трапези, меню залежить від свята у календарі, рівня урочистості чи просто фантазії кухаря.

Час прийому їжі змінюється в залежності від регіонів, але можна вважати, що сніданок, який складається з кави, чаю чи гарячого шоколаду, прийнято споживати разом із рогаликами з джемом від сьомої до дев’ятої ранку. Обід –

опівдні, а вечеря, що починається з супу – близько восьмої вечора.

 Подібно до інших традиційних кухонь, французька відома своїми делікатесами. Проте, існують делікатеси, спробувати які потрібно відважитися, наприклад французька ковбаса з тельбухів. Але все ж найбільш популярним і важливим елементом французької кухні є, безсумнівно, багет. На його популярність впливає відношення французів до випічки, так як вона є невід’ємною частиною практично кожної страви.

**Рататуй – овочевий гуляш.**

Ця страва родом із Прованса, а конкретно з Ніци. Головними інгредієнтами рататуй є овочі. Базою є перед усім помідори, цибуля, баклажани, кабачки і паприка. Цей дуже смачний гуляш ідеально підходить, як на головну страву, так і як додаток до інших страв.

**2 група – Італійська кухня**

* Італія – родоначальниця кулінарного мистецтва. Смак італійської кухні не зрівняєш, а тим паче не сплутаєш, ні з яким іншим.
* Попри розповсюджене твердження, що Італія – батьківщина пасти та піци, тут можна спробувати ще багато інших страв. Перед якими так само важко встояти.

**Супи**

* Суп не є винаходом італійців, однак слово узяте в них. Суп італійською мовою означає щось розм'якшене, те, що п'ють. Але раніше це було не завжди тим, що сьогодні прийнято називати супом. У 16 столітті в Італії не знали супу. П'ятсот років тому один з римських кухарів розповів про готування страви, яку він назвав супом: «У горщик я кладуокіст, два фунти яловичого м'яса, один фунт телятини молоде курча і молодого голуба. Після того як вода закипить, я додаю спеції, зелень і овочі. Мій пан міг їсти цю страву шість тижнів поспіль». Найзнаменитіший італійський суп — мінестроне. Готується він із семи інгредієнтів — семи типів овочів, семи типів м'яса і семи видів приправ, що за легендою символізують сім чеснот кардинала.

**3 група – Японська кухня**

Японська кухня має свою особливість. У Японії в давні часи, майже не вживали м’яса, лише рибу. І сьогодні м'ясо не особливо популярне. Тому для того, щоб описати японську кухню можна використовувати лише два слова «натуральна та гармонійна». У порівнянні з іншими кухнями вона майже позбавлена приправ, а базується на рисі, соєвих продуктах, рибі, морепродуктах, водоростях і овочах. Знаменита завдяки своїм простим, чудово оформленим стравам, в яких жоден з інгредієнтів не псує природного смаку інших.

Найпопулярнішою стравою є суші. Історія суші налічує 1300 років. Суші у тому вигляді, в якому ми знаємо їх сьогодні, вперше приготував японський повар HanajaYohei.

**Як їсти суші?**

1. Найкраще розпочати з макі-суші, які завернуті в морські водорості «норі». Готові водорості слід споживати відразу після приготування, адже вони вбирають вологу з рису та стають гумовими.
2. Зелений хрін «васабі» можна змішати з соусом, або ж класти в невеликих кількостях на кусочки суші безпосередньо перед вживанням.
3. Кусочки суші слід мокати в соєвий соус.
4. Слід вкладати в рот цілий кусок суші, не різати та не ділити їх.
5. Між різними видами суші слід вживати маринований імбир. Він очищує смакові рецептори, завдяки чому можна відчути смак наступної порції суші.
6. Найчастіше до суші подають зелений час.

У японській кухні дуже важливим є принцип сезонності, який полягає на такому підборі складників, щоб вони відображали актуальну пору, згідно з концепцією сезонності, коли риба, овочі та фрукти найбільш багаті поживними речовинами – приблизно 10 днів на рік.

* **Практична робота вихованців.**
* Повторення правил техніки безпеки.
* Поетапне пояснення вчителя
* Приготування фруктового салату «Мачедонія»
* Прибирання робочого місця
1. **Підведення підсумків заняття.**

Проведення гри «Смакоманія» ( групування страв з урахуванням кухонь світу)