**Ход мероприятия**

**Ярмарка «Блюда национальной кухни», приуроченная ко Дню народного единства**

**Петрушка 1:**А на ярмарку народ собирается,  
                        А на ярмарке веселье начинается,

**Петрушка 2:** Все на ярмарку спешите, и ребят сюда зовите.  
                        Пляски дружно заводите, блюда славьте, веселите!

**Петрушка 1:** Эй, не стойте у дверей,  
                        Заходите к нам скорей!  
**Петрушка 2:** Народ собирается -  
                        Наша ярмарка открывается!

**1.Ведущий:**Добрый день, гости дорогие! Добро пожаловать на нашу ярмарку! В старину у нас очень любили проводить народные ярмарки. Ярмарка считалась праздником, а народная мудрость гласит: любая душа празднику рада! Ярмарки в старину бывали разные – весенние, летние, осенние и зимние. А у нас сегодня ярмарка «Блюда  национальной  кухни», приуроченная празднованию **Дня народного единства**.

**2.Ведущий**: Здравствуйте, дорогие друзья! И прежде, чем начать наше мероприятие, слово предоставляется хозяйке этого гостеприимного сада – заведующей МКДОУ Малышок М.А. Живолуп.

***Слово заведующей МКДОУ Малышок М.А. Живолуп.***

**1.Ведущий:**Наш гостеприимный детский всегда рад гостям и мы рады приветствовать на нашей ярмаркенаших уважаемых гостей.

**2.Ведущий**:Председатель совета ветеранов, руководитель центра семьи, материнства и детства Кислицина Марина Викторовна

**1.Ведущий**: Председатель территориальной профсоюзной организации Голосова Н.В.

**2.Ведущий**: Специалист отдела по образованию Гребенина Анастасия Алексеевна

**1.Ведущий**: Консультант отдела по образованию Кувшинова Алла Валерьевна

**2.Ведущий**: Мы живем в стране, у которой удивительно красивое имя – Россия. А мы с вами, граждане России – россияне! И этот праздник мы хотим начать с замечательной песней о России, которую исполнит воспитанница подготовительной группы, призер международного вокального конкурса «Музыка души», Нурмухамбетова Диана.

**Песня «Россия»**

**1.Ведущий**: Россия – это самая большая страна в мире! Богата наша страна нефтью, газом, лесом. Но не только природными ресурсами богата наша страна, главное ее богатство – люди, которые в ней живут.

**2.Ведущая:** Нам с вами посчастливилось жить на Палласовской земле, посещать детский сад Малышок, где так же, как и в многонациональной России, посещают дети разных национальностей.

**1.Ведущий**: На просторах родной стороны

Все народы как братья равны:

Русский, казах, чеченец,

Татарин, азербайджанец и немец

**2.Ведущая:** Дети разных народов

Посещает наш сад

Коллектив Малышка

Здесь каждому рад.

**1.Ведущий**: Предлагаем открыть нашу ярмарку парадом национальных костюмов! ***Звучит песня*** ***«Я, ты, он, она — вместе целая страна»*** ***Все участники в***

***национальных костюмах проходят в колонне друг за другом (встают полукругом в середине зала)***

**2.Ведущая:** Сегодня собрались представители разных народов, давайте поприветствуем их *(кого называют, здороваются на своем языке)*.

**1.Ведущая:** Представители русского народа

**2.Ведущая:** Представители татарского народа

**1.Ведущая:** Представители казахского народа

**2.Ведущая:** Представители азербайджанского народа

**1.Ведущая:** Представители немецкого народа

**2.Ведущая:** Представители чеченского народа

**1.Ведущая:** Посмотрите, как нас много, какие мы разные, но все равно мы вместе, мы едины ***(Под песню «Мы едины» все участники качаются и машут флагами)***

**1.Ведущая:** Уважаемые участники просим садиться на свои места

**2.Ведущая:** На протяжении всего времени, мы знакомили наших воспитанников с культурой разных народов проживающих в нашем городе, любимыми играми детворы и между нами – людьми разных национальностей много общего.

**1.Ведущая:** Уважаемые гости, предлагаем вашему вниманию стихи в исполнении наших воспитанников

**Дана.** Живут в России разные

Народы с давних пор:

Одним тайга по нраву,

Другим степной простор.

**Давид.** У каждого народа

Язык свой и наряд,

Один черкеску носит,

Другой надел халат.

**Ясмина.** Один рыбак с рожденья,

Другой оленевод,

Один кумыс готовит,

Другой готовит мед.

**Аня.** Одним милее осень,

Другим милей весна

А Родина – Россия

У нас у всех одна!

**Леша.** Много народов в России живет,

К новым вершинам Отчизну ведет.

В единстве народов сила страны.

Дети России дружбой сильны!

**Данил.** Общие игры у нас и забавы,

Общий садик и общее право.

Общее солнце, земля, где живем,

Учимся вместе и вместе растем!

**Рустем.** Язык порой разный и разная вера.

Мы стали для всех образцом и примером.

Дети России дружны с детских лет,

В этом, пожалуй, наш главный секрет.

**Цветана.** Россией зовется общий наш дом,

Пусть будет уютно каждому в нем.

Любые мы трудности вместе осилим

И только в единстве сила России.

**Зарина.** Россия! Россия! Наша страна!

Очень и очень большая она!

Россия – Родина наш дом,

**Все вместе:** Где вместе с вами мы живем!

**2.Ведущая:**По традиции на ярмарках не только веселились, песни пели, но обязательно торговали и покупали. Мы сегодня тоже не отступим от многовековой традиции.

**1.Ведущая:**Поэтому после окончания официальной части нашего мероприятия, приглашаем всех гостей к столам за покупками, чтобы вдоволь насладиться блюдами национальной кухни и устроить пир на весь мир!

**2.Ведущая:**А все вырученные от ярмарки средства будут направлены в поддержку участников СВО на Украине

Всех приглашаем на праздник наш.

Народ собирается, ярмарка открывается!

**1.Ведущая:** Товар сегодня представят нам.

Отведать татарскую  и немецкую кухни удастся вам

**2.Ведущая:** Азербайджанская и чеченская кухня имеется.

Русские и казахи своими блюдами поделятся.

**Петрушка 1:** У нас сегодня ярмарка - шумный базар.

                        Здесь найдёте на любой вкус товар!

**Петрушка 2:** А много ли товаров на ярмарке?

**Петрушка 1:** Ой, много! Ой, много за один день не перевидать!

**Петрушка 2:** А откуда товар то?

**Петрушка 1:** Да со всех уголков нашего любимого города.

**Петрушка 2:** А мастера то сами свой товар продавали?

**Петрушка 1:** Да каждый мастер свой товар показывал и нахваливал, продать старался, да что я тут рассказываю, сейчас сами все увидите!

**1.Ведущая:** Хлебосольством  да  радушием

Знаменит  родной  наш  край.

Здесь  для  вас  блюда русские,

И конечно каравай. **1.Ведущая:** Встречаем представителей русского народа ***(защита блюд русской национальности)***

**2.Ведущая:** Много яств в татарской кухне,

И напитки тоже есть,

Просто времени не хватит

Все сегодня перечесть!

**2.Ведущая:** Уважаемые гости, как вы догадались, приглашаем представителей татарского народа, представить многообразие своих блюд *(з****ащита блюд татарской национальности)***

**1.Ведущая:**На кухне нужно колдовать  
 Возьми хоть сало, хоть ватрушки...  
 Я ж постараюсь срифмовать  
 Для вас "Немецкие галушки" **1.Ведущая:** Громкими аплодисментами встречаем представителей немецкого народа *(з****ащита блюд немецкой национальности)***

**2.Ведущая:**Долма бывает разной,  
 Красной и виноградной,  
 Из помидоров, и баклажанов,  
 Главное из Азербайджана! **2.Ведущая:** Приглашаются представители азербайджанского народа ***(защита блюд азербайджанской национальности)***

**1.Ведущая:**Всегда гостеприимно, очень щедро,  
 Устои чтя, храня себя от бед,  
 Традиции поддерживая  верно,  
 Казахи берегут менталитет! **1.Ведущая:** Приглашаются представители казахского народа *(з****ащита блюд казахской национальности)***

**2.Ведущая:**У чеченского хинкала\*  
 Есть особенность одна:  
 С ним вкусна шурпа\*\* в пиале  
 С кубком красного вина. **2.Ведущая:** Встречаем представителей чеченского народа ***(защита блюд чеченской национальности)***

|  |
| --- |
| **1.Ведущая:**Уважаемые гости, нам сегодня удалось познакомиться как с традиционными, так и праздничными блюдами азербайджанцев, чеченцев, немцев, русских, татар и казахов.  **2.Ведущая:** Мы сегодня испытали чувство гордости за свой город, детский сад, семьи наших воспитанников, благодаря таким мероприятиям мы воспитываем в наших детях любовь к Родине, уважительное отношение, толерантности к различным народам нашей России,  **1.Ведущая:**А какие чувства возникли от всего увиденного**,** хочется спросить у наших гостейи слово предоставляется Кувшиновой А.В.  **1.Ведущая:** Воспитанники наши старались  Удивились гости чтоб  Мы не зря тренировались  Дарим вам сейчас флешмоб!  **2.Ведущая:** Дружба народов - не просто слова  Дружба народов – навеки жива  **1.Ведущая:** Дружба народов – счастливые дети  Дружба народов – мир на планете  **2.Ведущая:** Настал долгожданный момент, приглашаем всех гостей к столам за покупками,  **1.Ведущая:** Чтобы вдоволь насладиться блюдами национальной кухни и устроить пир на весь мир!  **1 реб.** Живут в России разные  Народы с давних пор:  Одним тайга по нраву,  Другим степной простор.  **2. реб.** У каждого народа  Язык свой и наряд,  Один черкеску носит,  Другой надел халат.  **3. реб.** Один рыбак с рожденья,  Другой оленевод,  Один кумыс готовит,  Другой готовит мед.  **4реб.** Одним милее осень,  Другим милей весна  А Родина – Россия  У нас у всех одна!  **5.реб.** Россией зовется общий наш дом,  Пусть будет уютно каждому в нем.  Любые мы трудности вместе осилим  И только в единстве сила России.  **6. реб.** Много народов в России живет,  К новым вершинам Отчизну ведет.  В единстве народов сила страны.  Дети России дружбой сильны!  **7. реб.** Язык порой разный и разная вера.  Мы стали для всех образцом и примером.  Дети России дружны с детских лет,  В этом, пожалуй, наш главный секрет.  **8. реб.** Общие игры у нас и забавы,  Общий садик и общее право.  Общее солнце, земля, где живем,  Учимся вместе и вместе растем!  **9. реб.** Россия! Россия! Наша страна!  Очень и очень большая она!  Россия – Родина наш дом,  **Все вместе:** Где вместе с вами мы живем!  *Выходят ведущие (звучит музыка)*  **1вед.** На фестиваль, на фестиваль, такого сад ещё не знал!  **2 вед.** Мы приглашаем всех на праздник веселый, яркий фестиваль!   1. **вед**. Мы рады видеть всех сегодня на нашем фестивале! 2. **вед.** Предлагаем открыть его парадом национальных костюмов!   Звучит песня ***«Я, ты, он, она — вместе целая страна»*** Все участники в национальных костюмах проходят в колонне друг за другом *(встают полукругом в середине зала)*  **1.Ведущая:** Среди наших гостей представители разных народов, давайте поприветствуем их *(кого называют, встают здороваются на своем языке)*.  **2.Ведущая:** Представители Славянских народов  **1.Ведущая:** Представители Татарстана  **2.Ведущая:** Представитель Казахстана  **1.Ведущая:** Представители Азербайджана  **2.Ведущая:** Представители Таджикистана  Прошу всех занять свои места  **1.Ведущая:** Сегодня у нас праздник и девиз нашей ярмарки *(все вместе говорят)* ***«НАС МНОГО, МЫ РАЗНЫЕ, НО МЫ ВМЕСТЕ»***  *(Песня в исполнении бабушки воспитанницы д/с параллельно показ слайдов национальной одежды, обрядов этого народа, танец в исполнении детей д/с)*  Ведущая: №2  Россия – поистине уникальная страна, которая наряду с высокоразвитой современной культурой бережно хранит традиции своей нации, глубоко уходящие корнями не только в православие, но даже в язычество.  Славянские народы продолжают отмечать языческие праздники, верят в многочисленные народные приметы и предания.  Широко и с размахом празднуют свои праздники: Рождество, Пасху, Дни Святых, которые сопровождаются играми, песнопениями, обрядами и играми. Особенно ценит наш народ красоту своей природы и славит ее в песнях и танцах. Приглашаем ребят, представляющих славянскую культуру.  *(2 номер)* Танец в исполнении детей ***«Во поле берёза стояла»***  Ведущая: №1  Корни украинской культуры лежат в далеком прошлом. Украина славится яркой природой, музыкальным языком, редкой славянской культурой, радушием и гостеприимством местных жителей. В стране много достопримечательностей, которые еще остались с языческих времен. Украина страна задушевных песен.  *(3 номер)* Песня в исполнении младшего воспитателя детского сада на украинском языке ***«Вишнёвый сад»***  Ведущая: № 2  Уже много веков рядом живут башкиры, русские, татары, чуваши, марийцы, удмурты, казахи, они стали одной семьёй. Научились дорожить своей дружбой, помогать в трудную минуту и радоваться успехам друг друга. Приглашаем представителей татарской культуры.  *(4 номер)* Ребёнок читает стих на татарском языке, танец в исполнении двух семей бабушка с внучкой и мама с дочкой.  Ведущая: №1  Казахи чрезвычайно гостеприимны народ, если вы придёте в гости к казахской семье, причём неожиданно, то будете приняты так, как будто вас ждали тут целую вечность. С раннего детства казахам внушают уважение к гостя и старшим, также как принципы мира и терпимости. Всё это национальные особенности казахской культуры. Встречайте представителя Казахстана.  *(5 номер)* Казахский танец в исполнении мамы и дочки.  Ведущая: №2  Знаете ли вы республику такую, древнюю и вечно молодую, где в лесу тетерева токуют, словно песней сердце околдуют, где коль праздник, от души ликуют, коль работа гору дай любую. У которой, сто тысяч слов, у которой сто тысяч песен и сто тысяч вышивок цветов. Встречайте представителя чувашской культуры.  *(6 номер)* Участница воспитатель детского сада рассказывает о своём национальном костюме, что означают узоры на национальной одежде и показывает чувашскую сказку.  Ведущая: №1  На территории Удмуртии активно действуют декоративно-прикладные ремёсла, традиционные для этого края. Среди них художественная обработка бересты и соломки, народная игрушка, художественное плетение из лозы и лыка. Изготовление национальной одежды. Удмуртский фольклор представляет собой нераздельную часть удмуртов. Встречайте представителя Удмуртии.  *(7 номер)* Танец в исполнении воспитанницы детского сада  Ведущая: № 2  Культура марийского народа интересна и колоритна. Марийцы одни из немногих народов мира, которые до сих пор в некоторых районах страны в повседневной жизни носят национальную одежду. Встречайте представителей Мариской культуры.  *(8 номер)* Участники воспитатель и младший воспитатель детского сада рассказывают о своём национальном костюме, читают стих на марийском языке и показывают национальный танец ***«Верёвочка»***  Ведущая: №1  Зари каспийской полыхание и легкий утренний туман…Я сберегу твое дыханье чудесный край, Азербайджан! Разнообразие природных условий Азербайджана способствовали образованию своеобразных традиций, которые в ряде случаев сохранились до наших дней.  Приглашаем представителей Азербайджанской культуры  *(9 номер)* Танец в исполнении мамы и дочки.  Ведущая: №2  Таджики — один из самых древних народов в мире. Традиции и обычаи этого народа складывались в течение сотен и сотен лет, и сквозь все это время его представителям удалось пронести свои устои, практически сохранив их в первозданном виде. Одна эпоха сменяла другую, так было всегда и так всегда будет, но даже, несмотря на это таджикский народ не стал отвергать того, что поколениями создавали их предки. Созданные когда-то в давние времена традиции стали теперь не просто частью жизни этой этнической группы, но проникли в само их сознание и сформировали их восточный менталитет.  *(10номер)* Презентация о Таджикистане, танец в исполнении мамы, тёти и воспитанницы детского сада.  Ведущая№1  Вот и подошёл к концу наш фестиваль, но мы не прощаемся с вами, впереди вас ждёт завершающий конкурс национальных блюд. Приглашаем всех гостей провести дегустацию.  Завершающая песня ***«Я, ТЫ, ОН, ОНА-ВМЕСТЕ ЦЕЛАЯ СТРАНА»***  Затем проводится дегустация блюд.  **Результат – громаднейший эмоциональный подъем, грандиозный выплеск эмоций, а главное, каждая из представленных национальностей показала:**   * мультимедийную презентацию о своем народе * стихи поэта своего народа * костюмы * песни * танцы   - национальную кухню.  Таким образом, была решена главная задача, стоявшая перед нами – познакомить, сблизить, подружить, и, пожалуй самое главное – провести веселый общий праздник таких разных по темпераменту и образу жизни людей! |

С**ценарий**

*На сцену приглашается       класс (казахская кухня)*

*8  класс (татарская кухня)*

**Вед 2:** А для ваших карманов  
Вот сколько торговых лавок,  
Направо пойдёшь – весело время проведёшь,  
Налево пойдёшь – всё, что ищешь, найдёшь,  
Прямо пойдёшь – тоже не пропадёшь.  
А вот назад пойдёшь – пожалеешь!

**Вед 1:** - Самые гостеприимные наши славянские национальности :

*Приглашаем на сцену 7  кл. (украинская кухня)*

*На сцену приглашается 8 кл. (белорусская кухня)*

**Вед 2:**У нас в Тарко - Сале, как в Греции:  
Есть даже заморские специи.  
Товары покупайте, не робейте,  
Денег не жалейте!

*На сцену приглашаем 6  класс (еврейская кухня)*

*Приглашаем на сцену 6  класс (узбекская кухня)*

**Вед 2:** Гости желанные, званные и незваные!  
Худые и тучные, веселые и скучные!  
Все скорей спешите к нам!  
Рады всяким мы гостям!

*На сцену приглашаем 5  кл. (украинская кухня), 5  кл. (русская кухня)*

**Вед 1:** Тары-бары-растабары  
Продаются самовары!

Орешки, орешки – вкусные, на меду!  
Давай Тимошка в карман положу.

*На сцену приглашаем 6   класс (узбекская кухня)*

**Вед 1:** Не ходите никуда, подходите все сюда!  
Диво дивное, чудо - чудное, а не товар!  
Гляди не моргай, рот не разевай!  
Ворон не считай, товар покупай!

**Вед 2:**Торгуем мы честно – всему Тарко - Сале известно.

           У них  товар без обману.

           И без изъяну!

Всех зазываем!  
Всех приглашаем!

*Приглашаем на сцену 6   класс (русская кухня), 7   класс (белорусская кухня)*

**Вед 1:**Торопись честной народ – ярмарка зовет!!!

Кого вижу! Друг сердечный,  
Заходи к нам на ярмарку наше блюда отведать

Ну что товары представлены пора двери открывать,

Да народ на ярмарку зазывать

**Вед 2:** Мы ребята удалые.  
Мы ребята озорные.  
Мы на праздник всех зовем  
Нашу ярмарку начнём.

**Сценарий  мероприятия**

**Педагог**: Добрый день, дорогие друзья! Мы приветствовать вас на нашем фестивале национальной кухни  «Пир на весь мир» *(слайд 1).*

В России множество народов:

Другой язык, другие песни,

Но так уж суждено судьбою,

Всегда они повсюду вместе.

Россия – многонациональное государство, в котором проживают представители более ста народов. Мы думаем, что каждому из нас важно знать историю и традиции своего народа, уважать обычаи людей, живущих рядом.

Нам посчастливилось жить на Удмуртской  земле. Работать и учиться в Ижевском техникуме индустрии питания, где так же, как и в многонациональной России, гостеприимной Удмуртии, учатся подростки разных национальностей.

На просторах родной стороны

Много разных народов живут.

Все народы как братья равны:

Украинец, татарин, удмурт,

Здесь грузин и башкир,

Русский, грек, осетин!

Студенты, педагоги мы-

И мир для нас един! *(слайд 2)*

Сегодня мы проводим  фестиваль национальной кухни. На занятиях профессиональных модулей мы  знакомились с особенностями национальных кухонь народов мира, а сегодня   на фестивале представим кухню народов, проживающих в Удмуртском крае. Нашу республику не зря называют многонациональной, т.к. в ней  проживают более 100 национальностей.  Сегодня мы собрались здесь, чтобы представить кулинарные особенности самых многочисленных народов, населяющих Удмуртию - это русские, удмурты, татары. И начинаем наш праздник с удмуртской кухни.

**Защита творческого проекта «Удмуртская кухня»***(слайд 3)*

**Обучающийся 1**: Зечбуресь, гажано эшъёс! Наш рассказ об удмуртской кухне мы начнем с выступления коллектива, покорившего мир, и благодаря которому большое количество людей узнали   об Удмуртии-  это «Бурановские бабушки*» (слайд 4).*

Вы, наверное, обратили внимание, как красиво выглядят эти достойные женщины, какие яркие, колоритные у них костюмы. Знайте: национальный удмуртский костюм – это символ трудолюбия и аккуратности. Чтобы наполнить свой сундук с приданным, девочки, начиная с 6-7 лет, учились прясть, а главным помощником в этом деле был ткацкий станок. И так, к 16–17 годам они становились мастерицами и умелицами на все руки, они могли изготовить и повседневное платье, и свадебный наряд. А у любой желающей выйти замуж должны были быть припасены и подарки для будущего мужа и его родных. В общем, в сундуке каждой уважающей себя девушки насчитывалось более 40 различных нарядов. (Слайд 5)Костюм удмуртов – это оберег и защита от нечисти. Костюм северных удмуртов содержит три цвета: белый, черный и красный. Южные удмурты отличались костюмами яркими, многоцветными. Сюда входили и белые, и красные, и зеленые, и коричневые цвета. Одежду и головные уборы украшали бусинами, бисером, монетками, лентами, вышивкой с фрагментами оберега и национального узора. Считалось, что от количества клеточек в костюме удмуртки, зависело сколько детей будет в семье, чем больше – тем лучше. Замужние девушки прятали свои волосы под платки и расшитые полотенца, а вот девушки украшали свои накосниками – тесьма, ленты, узкие полосы с монетками. Удмуртки  не только знают толк в шитье, но и хорошие хозяйки.

**Обучающийся 2:** *(слайд 6)*Национальная кухня всегда складывается из образа жизни народа. Удмурты издавна занимались земледелием и подсобным хозяйством. Выращивали овощи, в лесу собирали ягоды, грибы, орехи, травы. Удмуртский народ создал немало вкусных кушаний, которые готовились  очень просто. В кухне любого народа всегда есть несколько блюд, которые определяют его национальное лицо. Русские блины и пироги, украинские вареники и борщ, бухарский плов и белорусские драники и многие-многие другие блюда. В удмуртской народной кухне также есть блюда, в одинаковой степени любимые всеми. К ним относятся перепечи, жуко мильым, табань и пельмени.

**Обучающийся 3**: *(слайд 7)*Блюдом номер один удмуртской национальной кухни стали пельмени. Пельмени с одинаковым удовольствием едят и русский, и якут, татарин и украинец. Это подлинное украшение праздничного стола, да и не только праздничного. «Готов упасть я на колени пред тем, кто выдумал пельмени!»- восклицал «сибиряк» М. Блинов в своих остроумно-иронических «Песнях про пельмени», изданных еще в 1879г. в Нижнем Новгороде.

А задумывался ли кто-нибудь, откуда произошли пельмени, какие кулинары изобрели его?

Отправной точкой наших рассуждений, естественно, может служить самое название «пельмени». Немецкий лингвист Макс Расмер в своем многотомном этимологическом словаре возводит происхождение слова «пельмени» – «хлебное ушко» – к тому периоду (около 1000 лет тому назад), когда предки удмуртов и коми представляли из себя еще единую, так называемую пермскую общность: от удмуртского «пель» – означает ухо, «нянь» – хлеб. И в самом деле пельмени очень напоминают человеческое ухо. Такое блюдо вполне могло возникнуть именно среди предков удмуртов и коми. К тому времени они занимались уже и земледелием, и разводили скот, то есть в их хозяйстве можно было найти все исходные продукты, необходимые для приготовления этого блюда.

*(слайд 8)* В Ижевске есть даже памятник Пельменю, который открылся в октябре 2004 года около кафе "Позимь" на улице Краева, автор А.Шкляев. Памятник выглядит так, как будто большая рука взяла вилку и наколола на нее пельмень, а после воткнула эту вилку в землю тупым концом. Размер пельменя в диаметре составляет 1 метр, а высота конструкции месте с вилкой составляет 3 метра.

*(слайд 9)*Видов фарша для пельменей существует множество: говядина, свинина, курятина, рыба, картофель, капуста, крапива, редька и т.д., и т.п.

В современном мире пельмени претерпели множественные изменения, и сегодня мы покажем вам мастер-класс по приготовлению необычных пельменей (Приложение 2 Видеоролик «Мастер-класс «Пельмени»). Мы надеемся, что вам стало понятно, что Удмуртия –пельняньлэн дорез (родина пельменей). Предлагаем вам их продегустировать!

**Обучающийся 4**: *(слайд 10)*Визитной карточкой удмуртской национальной кухни являются  перепечи, которые изготавливали только для самых дорогих и желанных гостей. Есть мнение, что название произошло от выражения «перед печкой», т.к. для приготовления перепечей не нужен сильный жар, ему достаточно температуры перед горящим огнем. Перепечи – открытая ватрушка с мясной или овощной начинкой. Начинки для перепечей - самые разнообразные: мясо-силь, капуста-кубиста, грибы-губи, яйцо-курегпуз, рыба-чорыг, лук-сугон, творог-кузятэм, картофель-картофка.

         Перепечи – старинное и очень распространенное у народов Поволжья и Приуралья блюдо. Его название везде звучит примерно одинаково: по-татарски и башкирски – «перемячи», по-марийски – «премеч», по-русски – «перепеча», по-удмуртски – «перепеч».

*(Слайд 11)*Слава об удмуртских перепечах дошла и до Москвы. Удмуртский поэт и литературовед В.М. Ванюшев, оказавшись как-то в столице, попал в гости к землякам в общежитие. Отведал приготовленные вдали от Удмуртии перепечи и тут же написал вот такие восторженные строки.

Перепеч, перепеч!

Кин пыжиз? Оло пересь?

Кин ке но, оло, тодэ

Биографизэ солэсь?...

Выжыез солэн туж зеч –

Кам дурысь чук зардонъес

Уйвотын кадь чебересь

Бамъесаз солэн шунды,

Жужакуз льольмыт пыртэм,

Вало дур возь вылъесысь

Сяська тол пушказ ыртэм.

Мемиез солэн – Музъем,

Атаез – удмурт калык.

Нылпиез тани луэм

Туклячи кадь асьмелы.

Ваньмес со пуктэ артэ,

Ваньмес вын-агай каре.

Кырзалом на собере:

Перепеч, перепеч!

Ми шомзэ валам солэсь,

Коми пи, тува нылаш,

Кавказъес но уйгуръес

Юало порасьмылэсь:

- Перепеч?

- Перепеч!

Чук шунды бамо комеч!

Чук шунды кадь утиськод тон

Зеч сямзэс пересьеслэсь!    
   
Перепечи, перепечи!

Ах, как они вкусны!

Может быть, кто-нибудь да знает

Биографию их?

Корни их уж очень хороши –

Зори на Каме прекрасны, как сны.

Щечки их зарумянены солнцем

Во время восхода.

Их аромат навеян цветущими

Лугами вдоль Валы.

Праматерь их – Земля.

Отец – народ удмуртский.

Дитя их стало родным для нас

Всех оно объединяет,

Сближает, как братьев.

Друзья! Угощайтесь!

А потом мы наши песни споем:

Перепечи, перепечи!

Юноша из Коми края,

Девушка из далекой Тувы,

Кавказцы и уйгуры!..

Спрашивают у хозяйки нашей:

- Перепечи?

- Перепечи!

Подрумяненный восходящим

Солнцем колобок.

Словно утреннее солнце, ты

Хранишь

Добрые традиции предков!  
 Хлебосольством  да  радушием

Знаменит  родной  наш  край.

Здесь  для  вас  и  сказки  русские,

И  медовый  каравай.

**Обучающийся 5**: Предлагаем Вам  посмотреть  процесс приготовления перепечей  нашей студенткой Анастасией *(Приложение 3 Видеоролик «Готовим перепечи»)*

Пока перепечи «выпекаются», предлагаем Вам конкурс частушек *(можно предложить соревнование по сочинению частушек о перепечах)*

1. Эх, топну ногой,

Да притопну другой.

Устоять я не могу-

Перепечи я хочу.

2. Научите, научите,

Перепечи стряпать,

А то скоро мой миленок

Приедет меня сватать.

3. Перепечи, перепечи,

перепечи я хочу.

Перепечи я хочу,

Только стряпать не могу.

4. Перепечи хоть куда,

И в любые времена

В русской печке испекут

И на стол вам подадут!

Предлагаем всем для дегустации перепечи!

**Обучающийся 6:** Другим праздничным удмуртским блюдом являются табани.

«Всезнающий» Интернет не оказался таковым по этому вопросу. Он  говорит, «что табань - это толстый дрожжевой блин» или «вотяцкий род толстых блинов» (из словаря В. Даля).

*(слайд 12)*Табань – удмуртское популярное праздничное хлебное блюдо в виде лепёшки  из кислого теста. Эти кислые лепёшки пекли из всех видов муки, употреблявшихся в пищу удмуртами: ржаной, пшеничной, овсяной, гречневой, гороховой. Название «табань» произошло от удмуртского слова «таба» - «сковорода», т.к. на ней пекут табань.

        Табань пекли не только по праздникам, но и по воскресеньям. Так же, как и для хлеба, тесто для табаней замешивают накануне с вечера, т.к. у удмуртов принято готовить табань на завтрак. Утром вся семья садилась за стол, на котором уже были расставлены тарелки и блюдца с приправами к табаням. В зависимости от времени года они были наполнены различными приправами: летом – толчёными ягодами, мёдом, творогом.  Осенью и зимой набор приправ богаче и разнообразнее – это коровье масло, сметана, неснятое мороженое молоко, которое вначале настругают, а затем, холодное взбивают, холодное жидкое картофельное пюре, грибы и другие. Табани  пекут во всю сковородку перед горящей печью у самого её устья, где жар наиболее оптимален для их печения; перед едой обязательно смазывают каким-либо топлёным животным салом, реже – маслом, и затем обмакивают в приправу.

      В удмуртской традиционной кухне существуют локальные различия  в приготовлении табаней. Удмурты, живущие в юго-западной части республики, издавна ели табани очень своеобразно – с зыретом (подливой). Для зырета не требуется большего количества продуктов, достаточно молока, яиц, муки. Но для приготовления подливы необходимы особая тщательность и внимание. Тогда зырет получается нежным, мягким, без единого комочка. Северные удмурты едят ещё одну разновидность лепёшек – «курег пузэн табань», намазывая их сверху взбитым яйцом с зелёным или репчатым луком и запекая обычным способом.

        Табань – удивительно сытное блюдо. Старики, рассказывая о своём детстве, говорили, что, поев утром табаней, до вечера были сыты.

**Обучающийся 7**: Этнографически точное описание приготовления табаней с зыретом имеется в романе М.Петрова «Вуж Мултан» («Старый Мултан») (Приложение 4).

**Обучающийся 8:** С блюдом табань у удмуртов связано несколько обычаев, уходящих корнями в глубь веков.

*«Пукон табань»-э*то празднество справлялось по окончании полевых работ, осенью. Девушки заранее собирали на стряпню яйца, масло, муку и прочие продукты, затем выбирали чью-нибудь избу, там стряпали и приглашали гостей. В гости обычно приглашали вечером. Собиралась молодёжь. По приезду гостей накрывался стол и начинался сам праздник с играми. На этих вечерах холостые парни присматривали невест, - «пукылизы» - «пукон» - «посиделки». После ужина  играли.

*«Чожи табань».*С давних времён на селе кормилицей семьи считалась корова. Хозяева всегда с нетерпением ждали отёла коров. Молились, чтобы телёнок родился здоровым, крепким. Сразу после рождения телёнка молозьево («чожи йол») оставляли для табаней, чтобы приготовить зырет. Недели через две приглашали близких родственников. Первыми за стол сажали детей, а взрослые садились по углам стола. Во время угощения хозяин дома подходил к любому из сидящих детей и стукал деревянной ложкой по лбу. Это означало: телёнок боднул. Не от обиды, а от неожиданности ребёнок начинал плакать, но «обида» быстро проходила, все начинали шутить, смеяться. Гости желали хозяевам, чтобы телёнок был быстроногим, шустрым. После вкусного, сытного обеда взрослые пели песни, а дети играли.

**Обучающийся 1**: Удмуртский художник Семён Виноградов любовь к табаням показал в своей одноимённой картине «Табани» *(слайд 13).* На картине  наглядно показано деревенское утро за столом, когда вся семья в сборе, хозяйка угощает любимым блюдом и все  радуются новому дню.

Вы знаете удмуртскую песенку про табани?

1.Уй чоже чырсатэмын,

      Жуась гурын пыжемын.

*Табане, табане,*

*Туэ ческыт тон, табане.*

2. Шунды кадь ик питырес,

Вылаз-волдэм зыретэз.

                                           3.Возьмаськом ми арняез

Гурын пыжем табанез.

Удмурты считали хлеб святыней, величайшим из всех даров на земле. Переведите, пожалуйста народную мудрость *(слайд 14)*:

-«Нянь зарнилэсь но дуно» - «Хлеб  дороже золота»;

-«Нянь юнматэ» -  «Хлеб придает человеку силы».

Предлагаем вам продегустировать табани!

**Обучающийся 2**: Мы с вами познакомились с национальными блюдами, которые нам все известны, а есть блюда у удмуртов, которые ели повседневно и в настоящее время они забыты *(слайд 15).*

Во время сенокоса от стара до мала шли на поле убирать сено, времени для приготовления пищи не оставалось, поэтому удмурты очень часто приносили на поле квас, молоко, замешивали все с мукой и так питались.  Мы сейчас вам расскажем еще об одном исчезнувшем уже блюде саламат.

Инсценировка:

  Приходит дед домой усталый, голодный и говорит бабке:

- Бабка, приготовь что-нибудь на скорую руку.

Бабка: - Что готовить-то? Пельмени долго готовить, перепечи тоже долго. Приготовлю-ка я тебе, дед, саламат. Саламат –аналог русского киселя. По-нашему, по-удмуртски, саламат называют Сезьпызь, другое название этого блюда – Заваруха.

     Берём чугунок, ставим его на печку, наливаем воды, солим и, постоянно помешивая, сыплем муку. После того, как саламат сварили, посередине делаем лунку и кладём туда сливочное масло. Саламат готов. Это блюдо можно есть со сметаной, кефиром, вареньем.

Появляются гости: Зечбуресь!

Дед:  Заходите, гости дорогие! Проходите к столу. Вот саламат пробуйте.

Первый гость: Я саламат с маслом попробую.

Бабка: Масло коровье кушай на здоровье!

Второй гость:  А я с вареньем попробую. Варенье клубничное – настроение отличное!

Третий гость: А  я с кефиром попробую. Хозяйке честь, если кефир в доме есть!

Дед: А нынче саламат и с бананом едят!

Хозяин: Кушай, кушай саламат,

Саламату каждый рад.

Хоть с вареньем, хоть сметаной,

Хоть с кефиром, хоть с бананом.

Кушай, кушай саламат,

Угостить гостей я рад.

Проходите, не стесняйтесь,

Саламатом угощайтесь.

**Обучающийся 3**: Удмурты почти чай не пили. В жаркие летние дни  жажду утолял сур - деревенское безалкогольное пиво, которое пили и дети, и взрослые. Готовили его с древних времен с обязательным добавлением ржаной муки, а также добавляли березовый лист, анис и другие приправы. В настоящее время удмуртский напиток уходит в прошлое, но на больших праздниках его ещё можно отведать. Готовят его так:  сначала в чугун на дно крест- на- крест кладем маленькие палочки, потом ржаную солому. Затем делаем кашицу из кипяченой воды, солода, ржаной муки и стакана песка. Держим минут 20, пока оно не станет сладким, как кисель. После этого перемешиваем и кладем ячневую мякню и тщательно мешаем. Потом с ведра выливаем в гущу и ставим в русскую печь и там оно варится  целый день. А вечером достаем, наливаем кипяченую воду и ночь даем отстояться. А утром пропускаем через маленькую дырку, добавляем кипяченую воду. Затем, когда ведро остынет, добавляем сухую закваску в кислую закваску. И ждем! Сур готов!

Самый лучший из напитков,  
Его любят чересчур!  
Ценят папы, мамы, дети,  
Уважают любимый сур!

Газвода  — ерунда!  
Сур удмуртов — вот это да!

**Обучающийся 4**: *(слайд 16)*В 1975 году издательство «Удмуртия» выпустило в свет книгу опытного повара, мастера своего дела, большого патриота национальной кухни Германа Ивановича Соковнина «Удмуртская кухня». Национальная кухня, как считал Герман Иванович, складывается из образа жизни народа, поэтому в сборнике представлены  простые рецепты и технология приготовления различных блюд и кулинарных изделий удмуртов.

**Защита творческого проекта «Татарская кухня»***(слайд 17)*

**Обучающийся 1**: *(слайд 18)* Исэнмесез! Тата́ры  являются вторым по численности народом в Российской Федерации после русских. Татары - очень гостеприимный народ. Всегда ярко, разноцветно, аккуратно одетые, они сразу привлекают внимание.Традиционная одежда татар шилась из тканей домашнего производства или покупных. Нижней одеждой мужчин и женщин были рубахи туникообразного кроя и штаны с широким шагом. Женская рубаха была более украшена. Верхняя одежда была распашной со сплошной приталенной спинкой. К ней относился камзол, безрукавный или с коротким рукавом, женский богато украшался. Женские уборы различались многообразием разнотипно богато украшенные шапочки, покрывала, полотенцеобразные головные уборы. Женщины носили много украшений - серьги, подвески к косам, нагрудные  украшения, перевязи, браслеты, при изготовлении украшений широко использовались серебряные монеты. Традиционными видами обуви были кожаные ичиги и башмаки с мягкой и жесткой подошвой, нередко сшитые из цветной кожи.

**Обучающийся 2**: *(слайд 19)* Ашларыгыз тэмле булсын! У татар говорят: «Пусть еда будет на пользу. Приятного аппетита!»

Кулинарное искусство татарского народа богато своими национальными традициями, изделия славятся оригинальностью приготовления, вкусовыми качествами и оформлением.

В больших количествах татарская кухня использует мясо, главным образом баранину, говядину и конину. Оно служит основой супов и бульонов, а в отварном виде – самостоятельным вторым блюдом. Татарской кухне известно немало рецептов приготовления блюд из домашней птицы, которую используют для приготовления бульонов, вторых блюд, ее варят, жарят, тушат. Особой популярностью пользуются куры, фаршированные яйцами с молоком (тутырган тавык). Подают его обычно на торжествах. Фирменное блюдо татар – шулпа (суп). Особенно популярна шулпа с лапшой. Суп-лапша на мясном бульоне до сих пор остается обязательным блюдом во время приема гостей. Лапшу по возможности готовят на яйцах. Для лапши тесто раскатывают очень тонко и обязательно нарезают вручную и желательно очень тонко.

**Обучающийся 3:** Еще любимое блюдо у татар - это балиш. Он готовится из пресного или дрожжевого теста с начинкой из кусочков жирного мяса с крупой или картофелем. Балиш можно делать большого или малого размера. К этой же категории кушаний относятся эчпочмак – треугольник.

Очень своеобразным изделием является губадия, прежде всего характерная для кухни городских казанских татар. Этот круглый высокий пирог с многослойной начинкой, включающей рис, сухофрукты, корт (разновидность творога) и многое другое — одно из обязательных угощений при торжественных приемах.  
Особенностью традиционного стола является разнообразие мучных изделий. Тесту татары всегда придавали большое значение и хорошо его готовили. Разнообразие начинок – это неповторимое своеобразие татарской выпечки.

Наиболее простым и древним блюдом является кыстыбый (кузикмек). Праздничным блюдом у татар является чак- чак -  символ гостеприимства и у нас есть уникальная возможность познакомить вас с ним.

**Обучающийся 4**:

Много яств в татарской кухне,

И напитки тоже есть,

Просто времени не хватит

Все сегодня перечесть!

У татар есть определенные правила поведения за столом. Так как уважение к старшим имеет большое значение, то все приступают к еде, только когда за стол сели старшее поколение и почетные гости.

Первым блюдом у татар обычно подают густой суп-лапшу на курином бульоне. Кстати, порядок подачи блюд так же начинается с более взрослых людей, присутствующих за столом.

На второе, чаще всего, подают отварной картофель с мясом, политый сверху зажаркой из лука и моркови. Кроме мясных блюд, у татар на второе подают балиш.

Балиш ставят на стол в сковороде, вначале срезают верхнюю корку, разрезают его на порции, раскладывают в тарелку начинку, а потом делят края и нижнюю корку.

После второго обычно принято чаевничать и есть пироги. На стол принято ставить губадию, чак-чак, кыстыбый, эчпочмак, вак-балиш, пирог из яблок или повидла, сметанник, пирог из тыквы и многое другое.

*(слайд 20) «*Чайный стол – душа семьи». Чай – непременный атрибут встречи гостя, причем любого – званного или незваного. Чай пьют крепким, горячим, нередко разбавляя молоком. Чай татары любят пить из маленьких чашечек, для того чтобы он не остывал. В чай по желанию гостей добавляют курагу, изюм, урюк.

Уважительно татары относятся к еде, поэтому не принято оставлять недоеденные кусочки хлеба или небольшое количество недоеденной еды в тарелке.

**Обучающийся 5**: Если вы попадете в гости к татарам или на какое-то торжество — будьте уверены, что голодным вы точно не останетесь. Радушие и гостеприимство к гостям считаются обязательными качествами.

До чего же хороши

у Даныи апа балиши!

Хворост- просто объеденье,

К чаю чем не угощенье!

А чак- чак - какое чудо!

Насладитесь этим блюдом!

Раз попробуешь- полюбишь,

Вкус его ты не забудешь!

Никто  не спутает  никак

Лакомство татарское чак- чак!

**Обучающийся 6:** А теперь  предлагаем Вам сыграть «В узелки»

В эту игру хорошо играть всем классом.Платок или шарф завязывают в узелок. Все выбирают водящего и садятся в круг на расстоянии 1,5-2 метра друга от друга. Водящий выходит из круга, а игроки начинают перекидывать узелок соседу справа или слева. Тот ловит и кидает тоже в любую сторону. Водящий бегает и старается поймать узелок. Если он даже коснулся узелка, игрок, у которого он был, начинает водить.Запомни: водящий не может входить в круг! Нельзя дразнить водящего, "играть в собачки" - нужно сразу, получив узелок, перекидывать его другому игроку. Нельзя кидать узелок через центр круга.

Приглашаем вас к нашему столу, где вы можете отведать и чак-чак, и кыстыбей, эчпочмак, вак-балиш!

**Защита творческого проекта «Русская кухня»***(слайд 21)*

**Обучающийся 1:**Есть в природе нашего народа

Вечные, особые черты –

Не берут ни годы, ни невзгоды,

Ни капризы ветреной моды,

От души они, от доброты.

Гость, войди, традиций не нарушим.

С ним чайку всегда попьем.

Всем известно русское радушье:

Хлебосольство и открытый дом.

*(слайд 22*) Здравствуйте, дорогие друзья! Если говорить об особенностях  национальной одежды в России, то хочется отметить следующее: Наряд был многослойным, особенно у женщин. На рубаху надевали запашную поневу, сверху «запон» или передник, потом фартук. Вся одежда была свободного покроя. Для удобства и свободы движений она дополнялась прямоугольными или косыми вставками.  Все костюмы русского народа имели общий обязательный элемент — пояс.Орнаменты на поясах служили оберегом. Вся одежда, даже повседневная и рабочая, была украшена вышивкой. Она для наших предков несла сакральное значение и служила защитой от нечистой силы. По вышивке можно было многое узнать о человеке: его социальный статус, возраст и принадлежность к определенному роду. Народные костюмы шились из ярких тканей и богато украшались тесьмой, бисером, вышивкой, блестками или узорными вставками. Обязательным элементом как мужской, так и женской одежды был головной убор. В некоторых областях у замужних женщин он был многослойным и весил около 5 килограммов. Каждый человек имел специальную обрядовую одежду, которая была более богато украшена и вышита. Ее старались не стирать и надевали несколько раз в году.

**Обучающийся 2:** Хлебосольством  да  радушием

                         Знаменит  родной  наш  край.

                                Здесь  для  вас  и  сказки  русские,

                И  медовый  каравай.

*(слайд 23)*Старинный русский обеденный стол состоял обыкновенно из четырех подач: «холодных яств, горячих, или похлебок, жареного, взваров и пирожных». Первые блюда обычно подавали в глиняных, деревянных, оловянных, серебряных или медных луженых тарелках. Напитки приносили в больших ендовах, а подавали в глиняных и деревянных братинах, или ставцах, на которых были часто развешены маленькие ковшики – черпальца. Пили из кружек, чаш, кубков или чарок. Вместимость посуды была довольно большой, Например, ендова вмещала несколько ведер, а братина – по четверти ведра. Салаты (или «саллери») подавали чаще как гарниры к мясным блюдам, причем такая подача называлась «ставит в приправу». Очень любили на Руси и винегреты, особенно заливные, но называли их разсолами, то есть блюдами из разных соленостей. Приправлялись они различными заправками, взварами, конопляным и ореховым маслом. Знали русские кулинары и о соусах, только называли их муковниками.  
**Обучающийся 3:** В конце 17 века ассортимент закусочного стола еще более расширился – к нему добавили студни (раньше они считались пищей самого бедного люда, а в царствование Елизаветы Петровны были введены в меню солдатской кухни), икру различных рыб которую приправляли уксусом, перцем, варили в маковом молоке, жарили с маслом, а во время поста взбивали с сырыми белками. Иностранцев особенно поражал прекрасный вкус знаменитой неповторимой ухи. Ее секрет они так и не могли разгадать и называли ее «колдовской». Щи – также изобретение русской кухни. Известна слава наших борщей с ватрушками, жареными карасями, снетками, грибами, ушками. Кроме рассольников и щей мировую кухню обогатили русские солянки, окрошки, свекольники, ботвиньи и щучина. А супы-пюре русские повара готовили еще до французов, правда, называли их тогда протертыми похлебками.

**Обучающийся 4:**  В 1638 году состоялось первое чаепитие в России. Попробовали этот напиток, и поняли: «питье доброе и когда привыкнешь – весьма вкусное».

*(юноша в русском костюме* *читает стихотворение, сопровождая все действием):*

Раз прислал мне барин чаю

И велел его сварить,

А я от роду не знаю,

Как проклятый чай варить.

Взял тогда, налил водички.

Всыпал чаю я в горшок

И приправы перцу, луку,

И петрушки корешок.

Разлил варево по плошкам,

Хорошенько размешал.

Остудив его немножко

На господский стол подал

Гости с барином плевались,

Сам он ажно озверел,

И, отправив на конюшню,

Меня выпороть велел.

В 1679 году появились в России самовары. О чае пошла молва, что он укрепляет дух, смягчает сердце, удаляет усталость, будит мысль, облегчает и освежает тело.  
По русской традиции чай – лучшее завершение праздничного обеда, К нему подают лимон, варенье, мед, печенье, бублики, пряники.

**Обучающийся 5**: В  старые  времена  был  такой  обычай  у  русских  людей – коротать  зимние  долгие  вечера  вместе  на  посиделках. Весело  было. То  песню  затянут, то  шуткой  перебросятся – и  работа  спорится. За  столом  у  каждого  члена  семьи  было  свое  место. Хозяин  дома  садился  первым  во  главе  стола, за  ним  все  остальные. Перед  обедающими  клали  ложки, хлеб  и  одну  большую  миску  с  едой. Куски  мяса, рыбы, овощей  можно  было  из  общей  миски  взять  себе  ближе. А  кто  знает, что  раньше  людям  заменяло  тарелку  за  обедом? (ломоть  хлеба).

Правила  поведения  за  столом  были  строгие: нельзя  было  ложкой  скрести, громко  разговаривать. За  баловство  можно  было  получить  по  лбу  деревянной  ложкой. Раньше никакие праздники и посиделки  не обходились без гармони *(слайд 24).*

На столе у нас пирог,  
Пышки и ватрушки.  
Так пропойте ж под чаек  
Чайные частушки!  
  
В пляске не жалей ботинки!  
Предлагай-ка чай друзьям,  
Если в чашке есть чаинки,  
Значит, письма пишут нам.

Самовар блестит, кипя  
Чай в нем пенится.  
Погляди-ка на себя -  
Ну и отраженьице!  
  
Самовар пыхтит, искрится,  
Щедрый, круглый, золотой,  
Озаряет наши лица  
Он своею добротой.  
  
Лучше доктора любого  
Лечит скуку и тоску.  
Чашка вкусного, крутого  
Самоварного чайку.

**Обучающийся 6**: *(слайд 25)*Русские люди особое почтение, благоговение испытывали  по  отношению  к  хлебу  насущному. Отменным хлебом славились московские булочники. Широкой известностью среди них пользовался Филиппов. Филипповские булочные прославились пирогами, калачами, сайками, но больше всего чёрным хлебом превосходного качества. Сам Филиппов любил повторять: «Хлебушко чёрненький труженику первое питание». Филипповские калачи и сайки отправляли в Петербург к царскому двору. Обозы с филипповскими изделиями шли даже в Сибирь. «Их как-то особым способом горячими, прямо из печи замораживали, везли за тысячи вёрст, перед самой едой оттаивали особым способом, в сырых полотенцах и ароматные горячие калачи где-нибудь в Иркутске подавались на стол с пылу жару».

А один случай чуть не стоил знаменитому булочнику потери всего его дела и вместе с тем привёл к появлению нового «филипповского изделия» - сайки с изюмом:

… В те времена полновластным диктатором Москвы был генерал-губернатор Закревский. Каждое утро к завтраку подавали горячие сайки от Филиппова.

-                                       Что это? Таракан? Подать сюда булочника Филиппова! – заорал как-то Закревский.

-                                       Это что? А? – и тычет сайку с запечённым тараканом.

-                                       И очень даже просто… - поворачивал перед собой сайку старик.

-                                       Что…? Просто…?

-                                       Это изюминка-с.

                                    И съел кусок с тараканом.

-                                       Врёшь, мерзавец! Разве сайки с изюмом бывают? Пошёл вон.

Бегом выбежал Филиппов в пекарню, схватил решето изюма да в саечное тесто вывалил, к ужасу пекарей. Через час Филиппов угощал Закревского сайками с изюмом, а через день от покупателей не было отбоя. Мы тоже приготовили булочки и просим вас их отведать!

**Обучающийся 7:**(слайд 26) Редкое блюдо в народном застолье могло сравниться с блинами. В старину блины, как ритуальная пища, сопутствовала человеку в течение всей жизни от рождения (роженицу кормили блинами) до смерти (блины входили наряду с кутьей в состав поминальной трапезы). И уж, конечно, какая может быть масленица без блинов. Как вы думаете, из какой муки пеклись традиционные русские блины? *(Из гречишной. Она придавала им большую рыхлость и пышность, да ещё слегка кисловатый привкус).*Если на масленицу пекли блины, а на пасху ели куличи, то весну встречали жаворонками – особыми пряниками, по форме напоминающими птиц. Пряники не имели начинки, но в тесто добавляли мёд и пряности (отсюда и произошло название «пряники»). На русских свадьбах существовал обычай. Когда торжество заканчивалось, гостям раздавали маленькие пряники – разгоняи, прозрачная намёка, что пора по домам. На не хочется с вами прощаться, но блинов, пряников, жаворонков предлагаем отведать!

**Обучающийся 8:** Предлагаем викторину по истории русской кухни *(слайд 27):*

1. Одно из самых древнейших изделий русской кухни - блины появились ещё в языческие времена. А каково происхождение слова «блин»? ( слово "блин" - искаженное "млин" от глагола "молоть". "Мелин", или "млин", означает изделие из намеленного, т.е. мучное изделие)

2.На Руси всегда оказывалось предпочтение жидким и полужидким блюдам. Назовите виды исконно русских супов и первые блюда, заимствованные из других кухонь? (ассортимент национальных русских супов — щей, затирух, похлебок, ухи, рассольников, солянок, ботвиней, окрошек, тюрь — продолжал пополняться в XVIII—XX вв. различными видами западноевропейских супов вроде бульонов, супов-пюре. Точно так же получили место на современном русском столе и многие супы народов нашей страны, например украинские борщи и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками)

3.Начиная с петровских времен, русская знать всё более и более заимствует западноевропейские кулинарные обычаи и нравы, но у Петра 1 любимым блюдом было чисто русское. Какое русское национальное кушанье было любимым у императора Петра 1? (ячневые каши были любимым кушаньем Петра I).

4.С этим блюдом впервые познакомились русские первопроходцы, когда они добрались до Приуралья. Там у местного населения и научились они готовить «хлебное ухо». Что это за блюдо? (пельмени - изобрели древние кулинары коми – пермяцких племён. На коми – пермятском блюдо именуется пиль - нянь. Пель – ухо, нянь – хлеб, так что пельмени – это «хлебные уши»)

5.В XIX в. русская кулинария была немного подправлена французскими поварами. Какой вклад в русскую кухню был сделан французскими кулинарами? (французская школа ввела комбинирование продуктов (винегреты, салаты, гарниры) и точные дозировки в рецептах блюд, не принятые ранее в русской кухне)

6.Это блюдо появилось в конце XIX в., и после Второй мировой войны вошло в номенклатуру международной ресторанной кухни как «русское блюдо»: мелкие кусочки мяса, обжаренные, под соусом. Как называлось это блюдо? (гуляш)

**7.**Персонаж известной русской сказки Колобок – хлеб, пирог или пряник?(Пряник, только шарообразный. Вспомните хорошенько сказку: «на сметане мешан»)

8. Скажите, что в старину «вторым» хлебом называли? (репа, крестьяне хранили её очень бережно: через две недели после снятия урожая обрывали с репы зелень, плоды укладывали в кадку из-под соленых огурцов или капусты слоями: слой песка, слой репы)

9.  Крестьяне любили щи. Про какие  щи они говорили: «Щи хоть кнутом хлещи?» (Конечно, если хлебать пустые щи (без мяса) весь год, разозлишься по неволе).  
10**.**Кроме хлеба, на Руси всегда любили каши. Их так и называли «хлеба меньшие братья». А сколько видов каш готовили русские хозяйки в 17-19 вв.?

11. А.С.Пушкин дал герою своей сказки прозвище « толоконный лоб». Что на Руси называлось толокном? ( толокном на Руси называлась овсяная крупа особого приготовления).

12. Правда ли, что иностранцы, попавшие в Россию в 16-17 веках, с восторгом отзывались о русской кухне? (Нет жаловались, что русская еда без меры сдобрена мукой и чесноком).

13. Правда ли, что известный баснописец И.А. Крылов был щеголем, аккуратистом во всем, особенно в соблюдении правил поведения за столом? ( Нет.

Самобытный баснописец имел свои слабости, любил покушать в постельке и , бывало, целыми днями не вставал с нее. Однажды, когда его пригласили на бал-карнавал, он стал сокрушаться, что не знает, что же ему надеть. Но его слуга ему ответил : « Что же это Вы сокрушаетесь, умойтесь, причешитесь, и Вас никто не узнает»).

14. Какое дерево было первым хлебным растением? (Дуб, так как по питательным свойствам желуди могут сравниться со злаками).

15. Правда ли, что зимой в дальнюю дорогу путешественники брали с собой щи?

(Зимой путешественники брали с собой в дорогу целую кадку замороженных щей, которые по мере надобности на почтовых станциях разогревали и ели.).

**Обучающийся 1**:

Как солнце щедрое в небесной сини

Из века в век  не устает сиять,

Так согреваешь нас и  ты Удмуртия, РОССИЯ,

Для всех народов ты- родная мать.

Необозримы светлые просторы

Цветущей, нестареющей земли.

И италмас, и родники, и наши реки-

С тобою вместе счастье обрели.

Ты раскрываешь нам свои объятья,

Радушия тебе не занимать,

Мы все- одна семья, навеки- братья,

С тобой мы навсегда, РОССИЯ- мать!

**Педагог:**  *(слайд 29)* В одном серьезном труде, изданном полтора века назад, -это  «Книга русской опытной хозяйки» - было написано: «Не порицая ни немецкой, ни французской кухни, мы утверждаем. Что далось опытом, передано от отцов детям. Ведь все это определяется местностью, климатом и образом жизни. Вкусное, аппетитное укрепляет человека не только как хлеб насущный, но и как лекарство, как средство укрепления здоровья, В каждом доме должна быть кулинария своего Отечества, кулинария родного края, кулинария своего рода и своей семьи».

*(слайд 30)* Наш фестиваль национальной кухни подошел к концу. Нам сегодня удалось с вами познакомиться как с традиционными, так и праздничными блюдами удмуртов, русских, татар. Мы предлагаем вам  создать кулинарную книгу народов, населяющих нашу республику. А сейчас приглашаем всех к столу, чтобы вдоволь насладиться блюдами национальной кухни и устроить пир на весь мир! *(звучит «Мы супер удмурты»)*

Сегодня мы проводим  ярмарку национальной кухни. На занятиях профессиональных модулей мы  знакомились с особенностями национальных кухонь народов мира, а сегодня   на фестивале представим кухню народов, проживающих в Удмуртском крае. Нашу республику не зря называют многонациональной, т.к. в ней  проживают более 100 национальностей.  Сегодня мы собрались здесь, чтобы представить кулинарные особенности самых многочисленных народов, населяющих Удмуртию - это русские, удмурты, татары. И начинаем наш праздник с удмуртской кухни.

В России множество народов:

Другой язык, другие песни,

Но так уж суждено судьбою,

Всегда они повсюду вместе.