

Внеклассное мероприятие "Путешествием по кухням мира"

Цель: познакомить с особенностями кухонь разных стран.

Вступительное слово 1 ведущего:

Добрый день, уважаемые гости! Сегодня мы собрались с вами на конкурсном мероприятии "***Кухни разных народов***", которое проведем в форме брейн-ринга. У нас есть уважаемое жюри, в составе:

Ирина Петровна Минченко - председатель профсоюзов работников образования Администрации города Тынды;

Наталья Владимировна Овчарова - учитель технологии, руководитель городского методического объединения учителей технологии;

Любовь Александровна Бекенева - учитель информатики школы №6, руководитель физико-математической кафедры.

Что может наибольшим образом сплотить людей разных национальностей, разных культур и традиций? Конечно же пища, которая всегда была и будет тем питательным ресурсом для поддержания жизни человека. Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол. Разобраться в его особенностях — едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию наций.

2 ведущий

Каждый народ имеет свои особенности кухни, что связано с географическими условиями, миром флоры и фауны, развитием сельского хозяйства, религиозными убеждениями и обычаями. Жизнь в поликультурном мире позволяет человеку познакомиться с гастрономическими особенностями разных стран, попробовать их блюда и при желании включить в свой рацион, разнообразить питание.

1 ведущий

Стран в мире больше чем государств, так как понятие «страна» шире и больше, чем понятие «государство». Сейчас в мире насчитывается **262 страны**. И каждая страна имеет свои традиции и свой национальный колорит. Мы не в состоянии сегодня осветить все национальные кухни мира, но возьмем лишь некоторые, которые наиболее часто встречаются в нашей жизни. Это представители славянской, европейской и азиатской кухни.

2 ведущий

Например, белорусская кухня. Отличается большим разнообразием блюд из картофеля, грибов, свинины. Характерно сочетание картофеля с мясом, грибами, широкое применение картофеля в тертом виде, приготовление колбас из свинины. Из закусок и холодных блюд популярны разнообразные салаты из овощей, заправленные майонезом или сметаной, из грибов мясных или рыбных продуктов; яйца фаршированные грибами, сельдью. Национальными блюдами белорусов являются драники, клёцки и оладьи с мясом, картофельная бабка, крестьянская колбаса, супы с грибами, холодники, затирка, щавельник.

1 ведущий

Итальянская кухня. Символом кухни Италии можно считать помидоры и спагетти. Эта страна подарила нам салаты, пиццу, кофе эспрессо. Одно из изысканных национальных блюд – говяжий хвост. Знамениты по всему миру итальянский сыр пармезан и благородный плесневый сыр горгонцолла, генуэзские равиоли и парманская ветчина. Национальные блюда Италии – рагу из жареного фазана, омары на вертеле, соус из морских цикад, каракатиц, морских черенков и раков, белые трюфели Пьемонта.

2 ведущий

Китайская кухня. По кулинарным пристрастиям страну можно разделить на четыре части: юг – сладкий вкус, север – соленый вкус, восток – острый вкус, запад – кислый вкус. Юг Китая основной район производства сахара, поэтому он знаменит сладкими блюдами. Север страны славится мясными блюдами, жареными на огне или в масле. Для запада страны характерно сочетание традиционных способов приготовления пищи с приемами кухни западных стран: жаренье во фритюре, соте. Первое и необходимое условие приготовления китайских блюд – быстрота и сильный огонь.

1 ведущий

Русская кухня. В питании русских людей большую роль играют пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, блины, оладьи, блинчики. Не менее характерны блюда из круп: каши, запеканки, крупеники, блины, кисели, блюда из гороха и чечевицы. Традиционными блюдами считаются студень, уха из разной рыбы, рассольник, солонина и колбасы. Главным русским напитком считается квас.

2 ведущий

Американская кухня. Понятия о единой американской кухне нет. На побережье процветает калифорнийская кухня с морепродуктами (осьминог с маслинами, устрицы во льду, клешни королевского краба). В глубине материка – кухня южная (гречишные оладьи, барбекю). Не менее интересна кухня Техаса и Мексики, где любимы гуакомоле (пюре из авокадо с кинзой), кесадильи (кукурузные лепешки с начинкой из сыра), салат из поджаренного кактуса. В этой кухне можно попробовать оригинальные блюда: ветчину глазированную медом, или кислую капусту, отваренную в шампанском. Темп жизни породил в этой стране систему питания на ходу – "фаст-фуд".

1 ведущий

Французская кухня. Национальной особенностью является широкое применение овощей и корнеплодов. Картофель, различные сорта лука, стручковая фасоль, шпинат, капуста разных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка. Основой французского меню принято считать бифштекс с жареным во фритюре картофелем. Оригинальный прием поваров Франции – так называемый «поджог» пищи, чаще всего используемый при приготовлении мяса. Из первых блюд любимы французами суп-пюре из лука-поррея с картофелем и луковый суп, заправленный сыром. Характерны для французского стола омлеты. Перед десертом обязательно подают сыр. Особенность французской кухни – большое разнообразие соусов (больше 3000).

2 ведущий

Японская кухня. Рис является основным ингредиентом японской кухни и вообще основой питания. Рыба, моллюски, морские животные в японской кухне являются вторым по важности компонентом после риса. При приготовлении они подвергаются лишь незначительной термообработке (обжарка, приготовление на пару), а в некоторые блюда (сасими) включаются просто в сыром виде после выдержки в уксусе или обработки иным образом без применения высокой температуры. В различных видах применяется в японской кухне соя. Находят применение практически все культурные и многие дикие съедобные растения. Специфические растения – хрен васаби, белый редис дайкон, бамбук, лотос, батат – используются для гарниров и приготовления соусов.

1 ведущий

Национальные кухни сегодня испытывают интеграционные процессы. Доступность продуктов и техники способствуют проникновению в

повседневный быт инородных обычаев, правил и способов кулинарного искусства. Сближение национальных кухонь облегчает общение и взаимопонимание народов.

2 ведущий

Мы приступаем к конкурсным заданиям и, внимание, первый конкурс-

Разминка. *За каждый правильный ответ начисляется - 1балл. Отвечаем быстро нажатием на кнопку! С места не выкрикиваем, ответ не будет засчитан! В случае неправильного ответа команды, отвечает другая команда.*

- сладкое лекарство от простуды (мед);
- северная сестра клюквы (морошка);
- загадочная девица огородная (морковь);
- другое название кукурузы (маис);
- южное тропическое дерево со сладкими плодами (манго);
- любимое лакомство детей (мороженое).
- соус из растительного масла, уксуса, яичного желтка и различных приправ (майонез);
- запеканка из макарон (макаронник);
- изделия из пшеничной муки в виде длинных высушенных трубочек (макароны);
- густая каша из кукурузной муки или крупы (мамалыга);
- мелкая крупа из пшеницы (манная);
- пищевой жир, имеющий вид сливочного масла — смесь растительных масел с животными жирами (маргарин);
- соус из уксуса, пряностей и масла (маринад);
- конфеты или густая сладкая масса, вырабатываемая из фруктово-ягодных соков, желейных веществ и сахара (мармелад);
- кондитерское изделие из миндального теста (марципан);
- белая жидкость, получаемая от домашних животных, продукт питания (молоко);
- сорт леденцов (монпансье);
- прохладительный сладкий напиток из разбавленного водой сока ягод (плодов) (морс);
- размолотые в порошок зерна (мука);
- сладкое кушанье из фруктовой массы, взбитой с манной крупой или желатином (мусс);

- сорт винограда (мускат).

1 ведущий

Конкурс 2 - Угадай, о какой стране идет речь. За каждый правильный ответ - 2балла.

а) Наиболее популярное праздничное блюдо — пудинг. Из напитков наибольшее распространение получил чай. Завтрак обычно состоит из овсяной каши, пшеничных или кукурузных хлопьев с молоком.

(Англия.)

б) В этой стране популярны овощи, особенно салаты. Для приготовления различных блюд, в том числе и первых, используется сыр. Еще одна особенность — большое разнообразие соусов.

(Франция.)

в) Используют разнообразные продукты питания: овощи, рыбу, продукты моря, бобовые. Употребляют много разнообразных пряностей, специй и приправ. Излюбленная пища — макароны.

(Италия.)

д) Основу кухни составляют растительные продукты, дары моря. Любимый продукт — рис. Любимый напиток — зеленый чай.

(Япония.)

е) Любят соединять, казалось бы, несовместимые продукты, например: мясо и рыбу, мясо и изюм. Соевая приправа используется почти во всех блюдах. В большом количестве едят яйца.

(Китай.)

2 ведущий

Конкурс 3. Какая страна является родиной.... За каждый правильный ответ -2 балла

- кофе (Эфиопия),
- чая (Китай),
- картофеля (Перу),
- ванили (Мексика),
- кардамона (Южная Индия),
- фасоли (Перу),
- гороха (Афганистан),
- баклажана (Индия),
- огурца (Индия),
- кукурузы (Мексика)?

1 ведущий

Конкурс 4. Какая страна занимает 1-е место в мире по сбору.... За каждый правильный ответ - 1 балл

- винограда (Италия),
- апельсинов (США),
- лука (Китай),
- помидоров (США),
- картофеля (Россия)?

2 ведущий

Конкурс 5 . Кулинарный тест . За каждый правильный ответ - 1 балл.

1. Какой из этих соусов принадлежит грузинской кухне?

- болоньезе
- тартар
- **ткемали**
- бершмель

2. Чем обычно заправляют салат оливье?

- **майонезом**
- растительным маслом
- уксусом
- горчицей

3. Какую кашу называют «кашей английских королей»?

- **овсяную**
- гречневую
- рисовую
- манную

4. Какое из этих мучных изделий не имеет начинки?

- чебурек
- **галушка**
- расстегай
- беляш

5. Какое блюдо французской кухни, судя по названию, не может быть приготовлено без уксуса?

- майонез

- маринад
- **винегрет**
- жульен

(Винайгр – уксус по-французски)

6. Как в старину называли пельмени?

- **медвежье ушко**
- пороссячий пяточок
- козья ножка
- заячий хвостик

7. Название какого пирожного в переводе с французского означает «поцелуй»?

- **безе**
- эклер
- бисквит
- ром-баба

8. Назовите страну – родину кетчупа.

- Болгария
- Венгрия
- **США**
- Мексика

9. Название какого кондитерского изделия переводится с немецкого как «водоворот, пучина»?

- эклер
- **штрудель**
- безе
- крекер

10. В словаре иностранных слов это слово означает «небольшой диван с приподнятым изголовьем». А в современной кухне – это маленький бутерброд на жаренном хлебе. Что это за слово?

- сэндвич
- **канане**
- тост
- гамбургер

1 ведущий

Конкурс 6. Заглянем в кухню . За правильный ответ -1балл.

Белорусская кухня. Как называются оладьи, приготавливаемые из сырого картофеля?

драники

Казахская кухня. Название какого блюда переводится «пять пальцев», так как его едят руками?

бесбармак

Армянская кухня. Из чего готовят кутап?

из рыбы

Азербайджанская кухня. Какое блюдо готовится с добавлением каштанов?

парча-бозбаш

Узбекская кухня. Что из перечисленных блюд не является кашей?

мастава

Грузинская кухня. Как в Грузии называется шашлык?

мцвади

Эстонская кухня. Что такое буберт?

манная каша со взбитыми яйцами

Венгерская кухня. В состав какого блюда не входит столь любимая венграми паприка?

турошчуса

Немецкая кухня. Как называется блюдо, изготавливаемое из свиных голов и ножек?

зельц

Итальянская кухня. Макароны – любимое блюдо итальянцев. А как они называют короткие макароны длиной 3-4 см, которые обычно фаршируют?

каннеллони

1 ведущий

Конкурс 7. Угадай блюдо на вкус . За каждый правильный ответ - 2 балла!

С завязанными глазами попробовать и узнать блюдо, определить, как оно называется и к кухне какой страны оно относится.

2 ведущий

А сейчас мы приглашаем всех откусать блюда, которые находятся у нас на столе. Вы их теперь хорошо знаете! А наше уважаемое жюри огласить победителей конкурса!

На этом наше мероприятие завершено. Удачи и здоровья всем вам!!!

(Завершается праздник угощением всех присутствующих блюдами национальной кухни).

Подведение итогов.

При подведении итогов награждаются ученик в номинации "Лучший игрок".