**Тема «Казахская национальная кухня».**

**Цели:**

1. Познакомить учащихся с особенностями казахской национальной кухни.
2. Развивать находчивость, чувство коллективизма, дух соперничества, умение работать в команде.
3. Воспитывать патриотизм, интерес и любовь к истории, традициям и обычаям своей страны.

**Оборудование:**дастархан, ноутбуки, презентация, ватманы в форме круга, цветные мелки, 2 конверта с названиями продуктов, 2 конверта с разрезанными картинками, пословицы, иллюстрации национальных блюд.

Қайырлы күн! Добрый день! Сегодня у нас особенный день- день открытых дверей. Давайте поприветствуем наших гостей. Пусть у нас в классе будет светло от желания множить свои знания и умения, тепло от доброго отношения друг к другу.

Как граждане нашей огромной страны, истинные патриоты нашей родины, мы должны знать историю нашей страны. Одной из составляющих истории народа является его кухня. О чем мы сегодня и поговорим.

**Конкурсная программа.**

**1. Разделение на команды.**

Сейчас я Вам предлагаю разделиться на 2 команды и придумать название команды, связанное с казахской кухней.

**2. Просмотр презентации «Кухня Казахстана»**

О казахской национальной кухне. Казахская еда всегда делится на 3 вида-молочные, мясные и мучные изделия.

В первую очередь гостю подавали кумыс, шубат или айран, затем - чай с молоком или сливками, баурсаками, изюмом, иримшиком, куртом. Затем следовали закуски из конины или баранины - казы, шужук, жал, жая, сур-ет, карта, кабырга. На любом столе обязательно были лепешки из пшеничной муки.

Украшением любого дастархана и наиболее излюбленным блюдом у казахов всегда считалось мясо по-казахски. Отварное мясо обычно подавалось большими неразделанными кусками. Хозяин резал мясо, угощая каждого гостя лакомыми кусочками: тазовые кости и голень отдавал почетным старикам, грудинку - зятю или невестке, шейный позвонок - девушкам и т.д. Самому почетному гостю хозяин преподносил приготовленную особым способом голову барана. Гость должен был разделить голову между присутсвующими, соблюдая определенный ритуал, в котором сказывался древний обычай уважительного отношения к гостям, старикам, детям, близким и дальним родственникам.

Главным национальным блюдом казахов является бешбармак (пять пальцев). Бешбармак готовится из баранины, конины или говядины.Ароматное мясо едят с тонко раскатанными и отваренными кусочками теста. Прекрасным дополнением к блюду служит насыщенный ароматный мясной бульон - сорпа, который подается обычно в пиалах. В конце трапезы подают кумыс, за которым вновь следует чай.

Национальные напитки кумыс, шубат, кымыран. Целебный напиток кумыс (молоко кобылицы) обладает лечебными свойствами и тонизирующим эффектом и используется для излечения болезней легких и желудочно-кишечного тракта.

Шубат - является среди молочных продуктов наиболее ценным напитком после кумыса, готовится из верблюжьего молока. Технология приготовления шубата менее сложная, чем кумыса. Как и кумыс, шубат заквашивается и хранится в специальной посуде из кожи, дерева или керамики. Шубат не взбивают, а доводят до кондиции путем перемешивания. Шубат вкусный, жирный и густой напиток. По калорийности и целебным свойствам он не уступает кумысу. Двух-трехдневный шубат считается самым лучшим и качественным.

Добавляя в верблюжье молоко коровье или овечье, получают катык, а при добавлении сузбе (густой кислый творог) или курта, получают ежiгей (нежный курт).

Широка и необъятна казахская земля. В разных местах Казахстана шубат называется по разному. В Центральном и Западном Казахстане – шубат, в Южном - кымыран, в Восточном – туйекымыз (верБлюжий кумыс). Однако способы его изготовления везде одинаковы.

Также кымаран или хымыраан - это напиток обычно сделанный из смеси кипяченной воды с добавкой молока (кислого или пресного). Прохладительный напиток и по-монгольски называется хярам.

В наше время застолье во многом изменило формы, но не утратило древних законов гостеприимства. Напротив, границы его раздвинулись: за сегодняшним дастарханом собираются не только казахи, но и многочисленные гости, живущие в большоймногонациональной республике - русские, татары, украинцы, узбеки, немцы, уйгуры, дунгане, корейцы ...

Прожив рядом с казахами не одно десятилетие, делясь с ними горем, хлебом и радостью, братские народы не могли не оказать влияние на кулинарное мастерство, быт и культуру казахского народа, заимствовав одновременно лучшие из его культуры и быта.

История казахская кулинария отличалась своеобразной технологией. Особенность жизненного уклада казахского народа наложила отпечаток на способы приготовления пищи. В традиционной казахской кухне предпочтение всегда отдавалось варке. Именно этот процесс позволяет получать мягкие и нежные вкусовые оттенки мяса, придает ему сочность и аромат.

Большое место отводилось заготовке и длительному хранению продуктов. Во время забоя скота часть мяса заготавливали впрок, для чего его солили, вялили, иногда коптили, деликатесные изделия готовили в основном из конского мяса - казы, шужук, жал, жая, карта и др.

Хлеб чаще всего выпекался в виде лепешек, из печеных изделий наибольшей популярностью пользовались и пользуются баурсаки.

Древняя посудная утварь делалась из кожи, дерева, керамики, в каждой семье был чугунный казан, где готовилась пища. Чай кипятили в чугунных кувшинах, позднее - в самоварах.

**3. Конкурс «Пазлы»**

Учащимся предлагается собрать слово из пазлов( Айран, шужык, кумыз, сорпа), а так же назвать еще мясные и молочные блюда из казахской кухни.

**4. Конкурс «Загадки»**

Учащимся предлагается отгадать загадки, с переводом отгадок на казахский язык

1. Летом в огороде свежие, зеленые,

А зимой в бочке желтые, соленые

Отгадайте, молодцы,

Как зовут нас?

( Огурцы- қияр- cucumber)

2. Что за скруп? Что за хруст?

Это что еще за куст?

Как же быть без хруста?

Это ведь…

( Капуста- орамжапырақ- cabbage)

3. И зелен, и густ, на грядке вырос куст.

Покапай немножко.

Под кустом…

( Картошка- картоп )

4. Хоть и сахарной зовусь,

Но от жождя не взмокла.

Крупна, кругла, сладка на вкус,

Конечно же, я…

( Свекла- қызылша- beet)

5. За кудрявый хохолок

Лису из норки поволок.

( Морковь- сәбіз- carrot)

6. Туго закатано

Без ниток залатано,

На грядке запрятана

( Капуста- орамжапырақ- cabbage)

7. Вырос в поле дом,

Полон дом зерном,

Стены позолочены,

Ставни заколочены,

Ходит дом ходуном,

На столбе золотом.

( Колос-нан- bread)

**5. Конкурс « Составь блюдо»**

Участникам каждой команды из предложенных продуктов нужно выбрать те, которые понадобятся им для приготовления предложенного блюда. (Названия продуктов на отдельных карточках)

**Бешбармак**

Мясо

Лук

Мука

Лимон

Огурцы

Яйцо

Повидло

Соль

Изюм

**Баурсаки**

Морковь

Дрожжи

Мука

Мясо

Масло

Кетчуп

Рис

Майонез

Соль

**6.Викторина «Национальные казахские блюда»**

1. Шұбат – Это кислое верблюжье молоко. Используется для лечения больных туберкулезом. ( Курорт « Боровое»)
2. Айран – Это кисломолочный продукт, национальный напиток, приготовленный из коровьего молока. В казахской кулинарии предпочтенье отдавалось кисло-молочной продукции, потому что ее проще и легче было сохранить.
3. Құрт – Это творог, скатанный в колобки и высушенный на солнце.
4. Ірімшік – это жирный рассыпчатый творог.
5. Мясо – главный продукт национальных блюд.
6. Қазы – это конские ребра, обработанные особым способом, которые укладывают в кишечную оболочку.
7. Шұжык – это конское мясо, пропущенное через мясорубку, диаметром 16-25 мм. Этот фарш набивают в кишечную оболочку вместе со специями.
8. Какое самое ценное мясо у казахского народа (конина)?
9. 'Как называется мясной бульон (сорпа)?
10. Как называется варёное мясо (піскен ет)?
11. Как называется одно из блюд, которое готовят из конины (қарта)?
12. Как называется напиток из кобыльего молока (қымыз)?
13. Как называется обжаренное тесто на масле (бауырсақ)?

**7.Конкурс «Макет праздничного стола»**

Воспитанникам предлагается на ватмане, вырезанном в виде дастархана, нарисовать макет праздничного стола, используя весь тот материал, который мы рассмотрели на классном часе.

**Итог:**

Казахская национальная кухня в полной мере отражает суть народа, его историю, культуру и традиции. Так как гостеприимство с давних времен было отличительной чертой казахского народа, гостям в доме всегда оказывается должный прием и отводится почетное место.

В казахской национальной кухне, как в зеркале, отразилась душа народа, его история, обычаи и традиции.

Хочется закончить наше занятие стихами поэта Михаила Львова

Какие правила и нравы открылись в Казахстане мне .

Как вы пленительны и правы в традициях и новизне !

Войду ли я в дом – я гость желанный : тепло и в речи и в глазах

Той доброю не обманной исполнен истинный казах.

По давним дедовским законам как степь весною дастархан

Чтоб этот дом добром запомнил , запомнил щедрый Казахстан!