**Открытое внеклассное занятие во 2 классе**

**Тема:** Традиции русского стола

**Цель:** Знакомство с блюдами русской национальной кухни.

**Задачи:**

1. Рассказать о традиционных русских блюдах. Познакомить с технологией приготовления блинов, морсов.

2.  
3. Воспитывать любовь к Родине, чувство гордости за свой народ, древнюю культуру. Побуждать желание сохранять культуру.

**Ход занятия**

**1.Орг.момент**

*Звучит русская народная музыка.*- Родина… Это край, где мы родились, где мы живем.

Это наш дом, это все то, что нас окружает.

Россия… Какое красивое слово!

И роса, и сила, и синие просторы.

Глубоки у нас моря,

Изобильная, родная,

Щедрая моя земля!

-к нам сегодня пришли гости. Давайте, ребята встретим гостей как положено.

(Звучит песня «К нам гости пришли». Дети поют, танцуют. Учитель с караваем встречает гостей).

**2.Формулировка темы занятия**.

-сегодня у нас необычное занятие, тему, которого вы должны отгадать.

Работа в группах

Задание: собери картинку и прочитай название темы

(дети собирают картинку и читают тему «Традиции русского стола»)

- с чем познакомитесь на занятии?

**3.Основная часть**

-На щедрой земле и люди живут щедрые. Русский человек издавна славился своим хлебосольством. Зайдите к нему на часок – из-за стола не выберетесь! Все вкусно, все сытно, а главное – полезно.

-Ребята, а какие Вы традиционно русские блюда знаете?  
(Суп, щи, пироги, блины, каши, варенья, соленья, пряники)  
- И все эти блюда готовили русские женщины – хозяйки. Любой дом всегда держался на хозяюшке. Была она на все руки мастерица: могла и шить, и вязать, и вышивать, и ткать полотно, и пряжу прясть, а как гостей потчевали! Не зря на Руси говорят: «Обед не обед, когда хозяюшки нет».  
- Какой продукт был самым главным, самым почитаемым на Руси? Без него не обходился ни один праздник?  
( Хлеб!)  
-Правильно, хлеб – всему голова!

- Как относились к хлебу в старину?  
(Относились свято, бережно, ведь он доставался тяжелым трудом. Хлеб можно было брать только чистыми руками. Его нельзя было выбрасывать. А если уронил хлеб, обязательно надо было поднять и поцеловать. Даже крошки со стола сгребали в ладонь и съедали.)  
- Как называли хлеб, который пекли к празднику?  
(Каравай.)  
-Теперь отгадайте мою загадку.  
*Сдобный, пышный ароматный,  
У него румяный бок.  
Называется, ребята, это чудо* (пирожок) .  
- Верно! Ни один русский праздник не обходился без пирогов. А какие это были пироги! С капустой, луком, яйцами, яблоками, малинкой, рыбой, курицей.

- В каких русских сказках упоминаются пироги?  
*Русская народная подвижная игра «Пирог».*Дети встают в круг, ребенок «Пирог» сидит в середине. Дети водят хоровод, приговаривая:  
Испекли мы пирог,  
Положили на порог.  
Да этакий он высоконький (Дети поднимают руки вверх)  
Да этакий он широконький. (Разводят руки в стороны.)  
Да этакий он мягошенький. («Лепят» пирожок руками) .  
Бери нож режь да ешь. (Дети разбегаются в стороны)  
«Пирог» ловит кого поймает, тот становится «Пирогом».  
-Отгадайте еще одну мою загадку.  
*Я - символ солнца румяный,  
В любой избе гость желанный.  
Бываю толстым и худым,  
С начинкой и совсем пустым.  
Отгадай, кто я такой,  
Оладушек – мой брат родной.*  
(Блин)  
Дети отгадывают.

-Верно, ни одно застолье не обходилось без блинов. Ели блины с маслом, сметаной, медом, вареньем, ягодами, икрой – всего не перечислишь.

-На какой праздник специально пекли блины?  
( На Масленицу.)

-сейчас нам Г.Г. покажет как замешивать тесто на блины и печь)

-Отгадайте мою загадку.  
*Вкусна, сладка,  
Глядит из горшка,  
Из овощей и круп варится.  
На всю Россию славится.  
Является пищей нашей  
И называется …* (кашей) .  
- Правильно, каша. Это была любимая еда русского народа. В древности даже свадебный пир называли «кашей».

**Игра «Угадай на вкус»**

Дети с закрытыми глазами пробуют разные каши (манную, овсяную, гречневую, пшенную, гороховую) и пытаются их отгадать.

**-** А в русской кухне есть более 20 видов каш: гречневая простая, гречневая с горохом, пшенная, овсяная и пшеничная, морковная, репная, гороховая; ели каши с разными добавками: овощами, фруктами, рыбой. Варили каши в чугунах. (показ)

**Инсценировка песни «Антошка»**

- о ком песня?

- куда звали дети Антошку?

- вы копаете картошку?

- а зачем?

-В старину люди в основном жили в деревнях. Каждая семья имела свой огород, который давал к столу свежие овощи. Картофель до сих пор является главным овощем для русских людей. В старину картофель варили в чугунах не очищая от шелухи, по-другому говорят «картофель в мундирах». Варили так потому, что в картофеле сохраняются все витамину и минеральные соли, которые полезны для организма человека. Ну, а сейчас картофель жарят, варят, тушат.

-Какие еще овощи ели наши предки вы узнаете, если отгадаете мои загадки:  
Расту в земле на грядке я,  
Красная, длинная, сладкая. (Морковь)

Лоскуток на лоскутке,  
Зеленые заплатки,  
Целый день на животе  
Нежится на грядке. (Капуста)

Сильно плачут все вокруг,  
Если мама чистит… (Лук) .

Вверху зелено,  
Внизу красно.  
В землю вросло. (Свекла)

На грядке длинный и зеленый,  
А в кадке – желтый и соленый. (Огурец)

Кругла да гладка,  
Откусишь – сладка,  
Засела крепко в землю … (репка)

-из овощей варили суп. Традиционным русским супом считается «Щи»

**Игра «Варим «ЩИ»**

(учитель предлагает детям муляжи овощей, чугунок)

- в чугунок положи только те овощи, которые нужны для приготовления щей.

-Что же пили наши предки?  
( Мед, квас, кисель, компот)  
- Распространенным напитком на Руси был кисель. «Где кисель, там и присел» - гласит русская пословица. Очень любили русские люди квас. Готовили его из хлеба, клубники, клюквы, черной смородины, вишни, яблок, груш, свеклы и шиповника. Существовали сотни самых различных рецептов медовых напитков. А также готовили морсы из ягод.

-сейчас вы тоже научитесь готовить морс. (учитель рассказывает технологию приготовления морса, затем дети делают морсы).

**Вывод:** какие традиционные блюда русского стола запомнили?

**4.Заключение**

Сервировка стола. Игра «Ручеек»