**Урок литературы по профессии «Повар, кондитер»**

**Тема: «Кухня в литературных произведениях русских классиков»**

**Тип урока: комбинированный  
Используемые педагогические технологии: рефлексивная, информационно-коммуникативная, игровая.**

**Цель:**

- прививать интерес к выбранной профессии «Повар, кондитер»

- повышать интеллектуальный и культурный уровень, расширять кругозор обучающихся;

- повышать интерес к учебно-познавательной деятельности;

- формировать умения работать в группе, в команде, сотрудничать;

- воспитывать любовь к чтению художественной литературы.

**Развитие общих компетенций:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

**Место проведения:** кабинет общеобразовательных дисциплин

**Предварительная работа:**

- обучающиеся делятся на 3 группы, подбирают из произведений художественной литературы цитаты с описанием различных блюд;

- обучающимся заранее раздали перечень русских блюд, определение которых они должны знать.

**Комплексно-методическое обеспечение:**

- компьютерная презентация

- проектор

- тексты литературных произведений

- смайлики (для рефлексии)

- жетоны (для проведения викторины)

**Ход занятия:**

**Вступительное слово.**

Тема кулинарии всегда остро стояла в литературе.

Современный человек имеет  весьма туманное представление о том, что такое русская кухня, а, читая литературные произведения и встречая  в них названия блюд, редко желает познакомиться поближе с традициями исконно русской кухни.

В классических произведениях можно найти все: и сюжеты из жизни людей, описание природы, жизненного уклада, прочитав произведение классика можно узнать: какие блюда были на столе много лет назад. Многие русские и зарубежные писатели знали толк в еде, и не только были гурманами, но и сами прекрасно готовили. Сколько вкуснейших блюд приготовили для нас такие мастера русской прозы, как Александр Пушкин, Николай Гоголь, Иван Гончаров и многие-многие другие «великие повара» русской литературы. Еда Державина воспринимается глазами, еда Гоголя — душой, еда Гончарова - только желудком, а у Чехова — языком.

Некоторые блюда и кулинарные традиции сохранились и популярны и в наши дни, какие – то незаслуженно забыты и утеряны.

«Кулинария» и «литература» - Есть ли что – то общее между ними? Оказывается, есть, да еще какое интересное!

Сегодня мы с вами поговорим о кулинарных пристрастиях русских классиков, проверим, насколько вы ориентируетесь в определениях русских национальных блюд, как внимательно читаете художественные произведения.

**Рефлексия настроения**

У вас на столах лежат смайлики, выражающие различное настроение. Выберите тот, который наиболее точно выражает ваше настроение на начало занятия.

**Выступления обучающихся «Кулинарные пристрастия классиков»**

**(Приложение 1)**

Кулинарные пристрастия А.С. Пушкина (слайды 2-5)

О Пушкине, как о едоке, мнений разных существовало предостаточно. Сам же поэт писал: «не стоит откладывать до ужина то, что можно спокойно съесть за обедом!»

Сам Пушкин не был особо привередлив в еде. Конечно, он любил изысканную пищу, но очень часто предпочитал ей домашний суп, простую кашу, печеный картофель, до которого, по воспоминаниям А.П. Керн, был «большой охотник». Любимыми кушаньями поэта были блины.

В записках Смирновой - Россет можно прочесть следующее: «Представьте себе…что блины бывают гречневые, потом с начинкой из рубленых яиц, потом крупичатые, розовые. Пушкин съедал их 30 штук, после каждого блина выпивал глоток воды и не испытывал ни малейшей тяжести в желудке».

Очень любил он, например, блины Арины Родионовны, которые та готова была стряпать для своего «ангела Александра Сергеевича» в любое время суток. Их она пекла из пары фунтов (по-нашему, фунт равен примерно 400 граммов) пшеничной муки, восьми яичных желтков, куска хорошего деревенского масла и кислого молока. Взболтав смесь, нянюшка для пущей пышности добавляла в нее взбитые яичные белки. Такие блины «ангел» мог съесть до трех десятков.

Кулинарные пристрастия Н.В. Гоголя (слайды 6-7)

По воспоминаниям современников, Николай Гоголь, любил вкусно и плотно поесть. Поэтому неудивительно, что описание кулинарных реалий в его творчестве так красочно, что у читателя, особенно современного, не знакомого с этими русскими блюдами, невольно возникает желание попробовать эти самые "щи с слоеным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течение нескольких неделей, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярку жареную, огурец соленый и вечный слоеный сладкий пирожок, всегда готовый к услугам", а также "грибки, пирожки, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками…"

Николай Васильевич обожал все итальянское: от архитектуры до местной кухни. Больше всего любил он макароны и итальянские вина (вино всегда разбавлял водой).

Находясь в Москве, писатель угощал гостей спагетти «аль денте», то есть слегка недоваренными макаронами. Вот как описывал эти кулинарные экзерсисы Аксаков: «Стоя на ногах перед миской, он засучил обшлага и с торопливостью, и в то же время с аккуратностью, положил сначала множество масла и двумя соусными ложками принялся мешать макароны, потом положил соли, перцу и, наконец, сыр, и продолжал долго мешать».

Кулинарные пристрастия И.С. Тургенева (слайды 8-9)

Иван Тургенев, известный охотник, любил полакомиться пойманной дичью.. Вальдшнепы, тетерева – вот рацион автора «Отцов и детей». На охоте Тургенев поддерживал силы с помощью хереса, обжаренного цыплёнка и обычного огурца с грядки.

Во Франции русский писатель долго привыкал к сдержанной кухне. Однако знакомство с Флобером, Золя и Доде изменило его представление о французской кулинарии. Частенько писатели приглашали друг друга на обеды, где за разговорами о литературе происходила дегустация самых изысканных блюд (устрицы, оленьи языки, трюфели).

 За стол садились в семь вечера и сидели, а кто-то и полулежал, до двух ночи.

Кулинарные пристрастия А.Н. Островского (слайд 10)

Русский драматург Александр Николаевич Островский слыл любителем аппетитных расстегаев. В Кузнецком переулке Москвы в трактире, который держал любимец актеров Щербаков, подавались расстегаи не с рыбой, как обычно, а с мясом, охотником до которых и был Александр Николаевич. Каждый такой расстегай был величиной с тарелку, а стоил вместе с бульоном всего 15 копеек. Это-то и привлекало к Щербакову бедных актеров, которые в период безденежья питались в основном одними ими. Расстегаи были любимым кушаньем не только народа несостоятельного, но и знати.

Кулинарные пристрастия Л.Н. Толстого (слайд 11)

Писатель Лев Николаевич Толстой, как известно, был очень непритязателен в быту. Еду он тоже любил простую и полезную. Его жена Софья Андреевна всю жизнь собирала рецепты вегетарианской кухни, так как писатель не ел мяса.

Кулинарные пристрастия А. П. Чехова (слайд 12)

Больше всего Антон Павлович Чехов любил карасей. Но не простых, а в сметане. В рассказе «Сирена» он пишет: «Из рыб безгласных самая лучшая – это жареный карась в сметане; только чтоб он не пах тиной и имел тонкость, нужно продержать его живого в молоке целые сутки». Рыба – блюдо легкое, неудивительно, что ее предпочитал Чехов. Именно ему принадлежит следующее высказывание: «Встав из-за стола голодным – вы наелись; если вы встаете наевшись – вы переели; если встаете переевши – вы отравились».

Кулинарные пристрастия Ф.М. Достоевского (слайд 13)

Любимым блюдом Ф.М. Достоевского была варёная курица, а запивал её писатель тёплым молоком. Будучи при деньгах, Фёдор Михайлович любил отведать икры. Интересно, что самым любимым «снеком» писателя были орехи, всем известный источник энергии. Кофе Фёдор Михайлович не любил, предпочитая ему вино и чай.

**3. «Кулинарный турнир»**

Я предлагаю вам провести так называемый «Кулинарный турнир». Домашним заданием вам было подобрать из произведений русской литературы цитаты с описанием различных блюд, обедов и т.д.

Каждая группа представит презентацию с цитатами из художественных произведений, остальные обучающиеся должны «узнать» произведение, назвать автора. За каждый правильный ответ команда получит жетон.

1 группа (Приложение 2)

2 группа (Приложение 3)

3 группа (Приложение 4)

**Цитаты из произведений классической литературы.**

1. **группа (приложение 2)**

«Да, было, было!.. Помнят московские старожилы знаменитого Грибоедова! Что отварные порционные судачки! Дешевка это, милый Амвросий! А стерлядь, стерлядь в серебристой кастрюльке, стерлядь кусками, переложенными раковыми шейками и свежей икрой? А яйца-кокотт с шампиньоновым пюре в чашечках? А филейчики из дроздов вам не нравились? С трюфелями? Перепела по-генуэзски? Десять с полтиной! Да джаз, да вежливая услуга! А в июле, когда вся семья на даче, а вас неотложные литературные дела держат в городе, – на веранде, в тени вьющегося винограда, в золотом пятне на чистейшей скатерти тарелочка супа-прентаньер? Помните, Амвросий?»

*Булгаков Михаил Афанасьевич. Роман «Мастер и Маргарита»*

«Но главною заботою была кухня и обед. Об обеде совещались целым домом; и престарелая тетка приглашалась к совету. Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу. Всякий совет принимался в соображение, обсуживался обстоятельно и потом принимался или отвергался по окончательному приговору хозяйки».

*И.А. Гончаров «Обломов»*

«Оба старика по старинному обычаю старосветских помещиков, очень любили покушать… « А что, Пульхерия Ивановна, может быть. Пора закусить чего-нибудь?» « Чего же бы теперь, Афанасий Иванович, закусить? Разве коржиков с салом, или пирожков с маком, или, может быть рыжиков соленых?», отвечал Афанасий Иванович. И на столе вдруг является скатерть с пирожками и рыжиками.

*Н.В. Гоголь «Старосветские помещики»*

«Тут заметил Вакула, что ни галушек, ни кадушки перед ним не было; но вместо того на полу стояли две деревянные миски; одна была наполнена варениками, другая сметаною… Пацюк разинул рот; поглядел на вареники и еще сильнее разинул рот. В это время вареник выплеснул из миски, шлепнулся в сметану, перевернулся на другую сторону, подскочил вверх и как раз попал ему в рот.

Пацюк съел и снова разинул рот, и вареник таким же порядком отправился снова. На себя принимал он труд жевать и проглатывать»

*Н. В. Гоголь « Ночь перед Рождеством»*

1. **группа (Приложение № 3)**

« На разрисованными райским цветами тарелках с черной широкой каймой лежала тонкими ломтиками нарезанная семга, маринованные угри. на тяжелой доске кусок сыра со слезой., и в серебряной кадушке, обложенной снегом, - икра.

« Сады Семирамиды!» - подумал он и застучал по паркету хвостом, как палкой.

Сюда их, - хищно скомандовал Филипп Филиппович, - Доктор Барменталь, умоляю вас. Оставьте икру в покое. И если хотите послушаться доброго совета, налейте не английской, а обыкновенной русской водки».

*М.А. Булгаков «Собачье сердце»*

«…на горячее щи из свежей капусты, небольшой горшок, да вчерашний суп разогреть велено, на холодное – полоток соленый да сбоку две пары котлеточек, на жаркое – баранину да сбоку четыре бекасика, на пирожное – малиновый пирог со сливками.»

*М.Е. Салтыков-Щедрин «Господа Головлевы»*

« Что за уха! Да как жирна:

Как будто янтарем подернулась она

Поешь же миленький дружочек!

Вот лещик, потроха,

Вот стерляди кусочек!

Еще хоть ложечку!..»

*И.А. Крылов. « Демьянова уха»*

«Потом жена угощала мужа арбузом, через часок-другой — варениками с вишнями, а на ночь, чтобы не болел живот, пил он кислое молоко или узвар с сушеными грушами…»

*Н. В. Гоголь «Старосветские помещики»*

1. **группа (Приложение 4)**

«Бьюсь об заклад, если это сделано не хитрейшими руками из всего Евина рода! - сказал попович, принимаясь за товченички и подвигая другою рукою варенички»

*Н.В. Гоголь «Сорочинская ярмарка"»*

«Не стану описывать кушаньев, какие были за столом! Ничего не упомяну ни о мнишках в сметане, ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке с сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара…»

*Н.В. Гоголь "Повесть о том, как поссорились Иван Иванович с Иваном Никифоровичем"*

«Но Степан Аркадьич, хотя и привыкший к другим обедам, все находил превосходным: и травник, и хлеб, и масло, и особенно полоток, и грибки, и крапивные щи, и курица под белым соусом, и белое крымское вино - все было превосходно и чудесно.»

*Л. Толстой "Анна Каренина"*

«Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму: я знаю, на что устрица похожа.»

*Н. В. Гоголь «Мертвые души»*

Давайте подведем итог нашего «Кулинарного поединка».

**4. Викторина «Из истории русской кухни»**

А сейчас мы с вами проверим, насколько вы знаете определения традиционных русских блюд, которые очень часто встречаются в художественных произведениях русских писателей.

Я буду вам зачитывать описание блюда русской кухни, а вы должны записать название на листах , которые лежат у каждой команды на партах.

1. Традиционное жидкое холодное [блюдо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%BE), представляющее собой [хлеб](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1) или сухари, корки, покрошенные в воде с солью и сдобренные небольшим количеством постного масла; хлебная окрошка на квасу, иногда с луком, накрошенным в [квас](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81). (**Тю́ря)**

2.Разновидность [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), представляющая собой лёгкий [овощной](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8) отвар, называемый по имени основного компонента. (**Похлёбка**)

3. Смесь мелко нарезанных [овощей](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B2%D0%BE%D1%89%D0%B8), обладающих нейтральным вкусом, [пряных](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C) трав, варёных вкрутую яиц, заправленную специальной заправкой из растёртых в небольшом количестве [кваса](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81) или огуречного [рассола](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB), [горчицы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%BE%D1%80%D1%87%D0%B8%D1%86%D0%B0_%28%D0%BF%D1%80%D0%B8%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B0%29), зелёного лука, [черного перца](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%86), [хрена](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A5%D1%80%D0%B5%D0%BD) и желтков яиц. **(Окрошка)**

4. Капустная похлебка. **(Щи)**

5. Блюдо [русской кухни](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), [суп](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF), основой которого являются [солёные огурцы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BE%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%86%D1%8B), также может добавляться [огуречный рассол](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B3%D1%83%D1%80%D0%B5%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%81%D0%BE%D0%BB). (**Рассо́льник**)

6. Русское национальное жидкое блюдо, разновидность [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF). (**Уха**)

7. Разновидность [супа](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF) на основе [свёклы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B2%D0%B5%D0%BA%D0%BB%D0%B0) (**Борщ**)

8. Блюдо русской кухни, [суп](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%83%D0%BF) на крутом мясном, рыбном или грибном [бульоне](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%83%D0%BB%D1%8C%D0%BE%D0%BD) с острыми приправами. Бывает трёх видов: мясные, рыбные и грибные (**Соля́нка**)

9. Старинный восточно-славянский [напиток](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BA) из [воды](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%B4%D0%B0), [мёда](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4) и [пряностей](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8), в число которых нередко входили лечебные травяные сборы. **(Сбитень)**

10. Сладкое десертное желеобразное блюдо, приготовленное из свежих и сушеных фруктов и ягод, фруктово-ягодных соков, [сиропов](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%BF), [варенья](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%8C%D0%B5), [молока](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BA%D0%BE) с добавлением картофельного или кукурузного [крахмала](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%85%D0%BC%D0%B0%D0%BB) или зерновой закваски (**Кисе́ль**)

11. Один из видов закрытого [пирога](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B3) со сложной начинкой, традиционное [русское блюдо](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F). (**Кулебя́ка**)

12. Напиток из пива, сваренный с пряностями **(Взварец)**

**14.** [Русское](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5) блюдо, круглые открытые пирожки, название особого рода лепешек из дрожжевого ржаного, ржано-пшеничного и пшеничного теста, замешанного на бараньем или говяжьем жире (**Ша́ньга**)

15. Популярное блюдо русской кухни. Изделие из [пряничного](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D0%BA) теста размером до 1—1,5 метра в длину, до 1 метра в ширину, и высотой 6—10 сантиметров. Вес иногда достигает [пуда](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%83%D0%B4) и более. **(Коврижка)**

Подведение итогов

**Рефлексия**

В начале занятия вы обозначили свое настроение. Поменялось ли оно в ходе занятия? (выбор смайлика)

- У каждого на столе лежит лист, на котором есть начало предложения, закончите фразы:

Я узнал...  
Мне понравилось...  
Для меня стало новым...  
Меня удивило...  
Мне захотелось...  
Меня воодушевило...

**Итог занятия**

Классическая литература совсем неожиданно преподнесла нам уроки кулинарии, рассказала исторические сведения; классики увековечили в своих произведениях меню русской кухни. Я надеюсь, что вам еще больше захотелось постичь кулинарные секреты, открыть тайны кухни различных стран, стать мэтром кулинарного искусства.