*Дубовец Людмила Ивановна, мастер производственного обучения*

*КГА ПОУ «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»*

**ТВОРЧЕСТВО ПЕДАГОГА В МИРЕ ИННОВАЦИОННЫХ**

**ТЕХНЛОГИЙ**

Внеклассное мероприятие для студентов 1курса

**«Вкусная карта России»**

*Цель:* углублять представления студентов о гастрономических достопримечательностях территорий Российской Федирации, познакомить с традициями русской кухни.

*Задачи:*

*-раскрывать значение понятия «гастрономических достопримечательностей» на примере продуктов, ставших «культовыми» в данном регионе;*

*- развивать традиции использования исконно русских продуктов;*

*-показать необходимость уважительного отношения к истории и традициям Российских регионов.*

*Предварительная работа со студентами (опережающее задание):* сбор данных о «брендовых продуктах» различных регионов, историческая справка о данном продукте, привязанность к данной местности. Использование данного продукта в кулинарии, при приготовлении различных блюд, его полезные свойства. Привязанность найденной информации к изучаемым предметам.

*Оборудование мероприятия:* мультимедийный комплекс, слайды программы Microsoft Office Power Point; распечатки текстов.

*Оборудование кабинета:* украшение из гирлянды разноцветных шаров, плакаты с надписями «Россия – наш дом», на столе выставлены образцы «брендовой продукции», фотографии и рисунки.

*Музыкальное оформление:* звучат песни о России и на интерактивной доске идут слайды с видами и достопримечательностями России.

**Ведущий: «**Вкусная карта России» была создана Алексеем Козловским, ранее создавшим «Сказочную карту России». «Вкусная карта России» - это культурно-туристический межрегиональный проект, направленный на развитие и продвижение гастрономических достопримечательностей территорий. Более 30 регионов страны представят свои брендовые продукты на виртуальной карте России, выполненной в виде скатерти-самобранки.

Широка и необъятна наша страна Россия. Богата она и природными богатствами, и добрыми и работящими людьми . Уникальна Россия своей кухней, которая складывалась веками.

Если вы любите не просто путешествовать, а открывать для себя интересные места, а вместе с ними знакомиться с их достопримечательностями, в том числе и местными яствами, то наша беседа для вас. Согласитесь, что когда наряду с памятниками архитектуры в том или ином городе ты получаешь возможность угоститься местными лакомствами, то путешествие приобретает совсем другой смысл. Так, например, каждый раз приезжая в Тулу, можно купить знаменитые тульские пряники, проезжая мимо Луховиц или Суздаля забежать на местный рынок за огурцами, а вспомните знаменитых на всю Россию вологодское масло и камчатских крабов. Совсем недавно, благодаря Алексею Козловскому, который является автором «Сказочной карты России», появился проект «Вкусная карта России». Именно на ней для удобства туристов разместились вкусные достопримечательности наших городов и первой "буквой" этой карты стала Ярославская область - как заявлено, родина исконной русской приправы – хрена. На сегодняшний день на карту нанесено много вкусных достопримечательностей российских областей и городов, сегодня мы расскажем о некоторых вкусных направлениях, может быть которые, вы обязательно внесете в список тех мест, где надо побывать во время отпуска!

*1 участник*

**Ярославль**

И уж если мы упомянули Ярославль, то с него и начнем. Город был основан в 1010 году киевским князем Ярославом Мудрым.

Город, как ценнейший памятник градостроения, сохранил здания почти всех стилей русской архитектуры последних пяти столетий, поэтому в 2005 году исторический центр Ярославля был внесен в список мирового культурно-исторического наследия ЮНЕСКО. Визитной карточкой этого русского города стал хрен. До 1564 года о существовании хрена никто и не знал. И позднее, именно в селе Кукобой Ярославской области, этот овощ приказал тайно выращивать царь Иван Грозный. Это одно из древнейших культурных растений: как свидетельствуют археологические и летописные источники, приправу знали и любили древние греки и римляне, уважали жители Древнего Египта. Сегодня хрен растет на всех обитаемых континентах, и большинство народов мира не представляют свой стол без его своеобразного резкого вкуса.

**Славянские «корни» хрена**

Несмотря на то, что народы древней Европы раньше познакомились с этой приправой, о хрене говорят как об исконно славянской культуре – и по праву, ибо именно в славянских землях его начали по-настоящему культивировать, здесь открыли большинство уникальных целительных свойств растения, изобрели и передали через поколения великое множество «хреновых» рецептов.

Пряностью приправляли мясные блюда – и холодные, и горячие; добавляли при консервировании овощей; сдабривали квас и другие напитки. Обязательным было использование тертого хрена при приготовлении праздничного холодца, а жареного поросенка, предварительно не обсыпанного стружкой корня хрена, хозяйка просто постыдилась бы подать на стол.

*2 участник*

**Камчатка**

Камчатка на "Вкусной карте России" представлена камчатским крабом. Будучи одним из самых крупных ракообразных Дальнего Востока, камчатский краб является ценнейшим промысловым видом – источником деликатесного и диетического мяса. В середине XX века данный вид преднамеренно вселили в Баренцево море.

В пищу употребляется мясо (белого цвета), находящееся в ногах, клешнях и в месте сочленения ног с корпусом, а также икра. Количество мяса в особи может варьироваться в зависимости от сезона.

*3 участник*

**Архангельская область**

Недавно было решено, что Архангельскую область на "Вкусной карте России" представят вкусные расписные пряники - козули, Родина Козуль - Архангельск, у архангельских козуль свой старинный, особый рецепт. Древние Поморы считали свои пряники обрядовыми, выпекали их раз в год, в период Святок. Для этого действия собиралась вся семья, тесто помогали вымешивать мужчины, женщины вырезали, лепили, выпекали фигурки, детки помогали украшать. Чаще всего Козули пеклись в виде диких и домашних животных, так как жители Севера жили в основном за счет промыслов и скотоводства. Считалось, что выпекание таких пряников принесет в новом году приплод и удачу в охоте. Расписывают Козули сладкой глазурью. Издревле цветовую палитру козуль составляли белый и розовый цвета. Белый цвет – это снег, розовый – северное сияние, цвет пряника – цвет земли и дерева Козуль также принято считать разновидностью пряников, а дети используют козули как игрушки. Считается, что козули, находящиеся в доме, охраняют его от злых духов. Поэтому изготовленные и выпеченные козули не съедают сразу и ни в коем случае не выкидывают.

*4 участник*

**Волгоград**

Всем любителям горчицы необходимо побывать в Волгограде, который также будет отмечен на "Вкусной карте России. "Согласно историческим архивам, в 1765 году Никита Афанасьевич Бекетов в своем имении Отрада близ Царицына (первое название Волгограда) вывел новый сорт горчицы, на основе дикорастущей и начал впервые ее высевать, а также получать из нее горчичное масло и горчичную муку, за что позднее был награжден золотой медалью Петербургского Вольного экономического общества", — рассказал Козловский.С конца 18 века здесь было основано горчичное производство. Оно начало существовать с легкой руки немецких колонистов-фабрикантов Глич. Горчичное масло до сих пор занимает одно из главных мест в повседневной кухне волгоградцев и является местным брендом, а русская горчица получила свой гимн.

*5 участник*

**Байкал**

Тем, кому повезет побывать на Байкале, нужно непременно попробовать омуля, ведь эта рыба водится только здесь. Считается, что омуль попал в озеро из Северного Ледовитого океана еще в межледниковый период по реке Лене и ее притокам. Косвенным подтверждением данной теории является наличие схожестей якутского и арктического омуля с Байкальским, а также способность его обитания в морской соленой воде. В жилых районах Байкала омуль доступен повсеместно, он продается на любом рынке прибрежного поселка. Рыба под названием омуль лет сто назад была так популярна, что ее лов в Байкале даже стал поводом для создания песен, легенд и преданий... Несмотря на то, что в наши дни популяция омуля значительно сократилась, все же, она, по-прежнему, занимает очень важное место в рационе питания жителей Сибири. Омуль является источником удивительно вкусного и нежного мяса, настолько жирного, что в процессе приготовления совершенно не требует добавления растительного масла. Точно так же, как и любой другой вид рыбы, омуль можно жарить, коптить, варить, солить, а также запекать.

В Забайкалье существует такое поверье: «Если сибиряк тяжело заболел и совсем собрался отдать Богу душу, то необходимо омулевым хвостом помазать ему губы, и он сразу оживет».

*6 участник*

**Минусинск**

Если вы еще не слышали про Минусинск, тогда слушайте, особенно эта информация будет интересна любителям вкусных помидоров. Говорят, семена помидоров сюда, в Красноярский край, привезли ссыльные декабристы. Томаты прижились и сейчас порой набирают в весе больше 1 кг. Первые сведения о выращивании в здешних краях помидоров относятся к концу XIX века. Жил в те времена такой замечательный минусинский огородник по фамилии Старухин. Именно он и вывел свой особый сибирский сорт, отличающийся прекрасным вкусом, хорошей урожайностью и крупным размером. Самый увесистый помидор, который ему удалось вырастить, достигал 43 сантиметров в диаметре и весил 745,5 грамм.

Каждый год, в конце лета, здесь устраивают праздник-ярмарку, посвященный этому овощу. Помидор в Минусинске – это больше, чем просто овощ. Это источник дохода и вдохновения, предмет гордости, который как обещают, также появится на "Вкусной карте России".

*7 участник*

**Алтай**

Любители меда непременно должны побывать на Алтае. Слава о целебных свойствах алтайского меда идет по всей стране. Алтайский мед — один из двух наиболее известных региональных брендов меда в России (наряду с башкирским). Знаменитый на весь мир Алтайский мед, во все времена  ценился людьми за неоценимую пользу для здоровья человека. Горный Алтай издревле славился своими природными богатствами. Алтай – это место с уникальной природой, нетронутой цивилизацией, место цветущих лугов полных благородными растениями, яркого солнца и чистого воздуха. Алтайский мед заслуженно можно назвать царским, так как в царские времена алтайский мед украшал царский стол! Этот настоящий 100% чистый мед, несет в себе бодрость и долголетие, и частичку алтайского здоровья.

Он обладает уникальными  целебными свойствами, благодаря  неповторимому сочетанию благоприятного климата, флоры и минерального состава  почв, на которых произрастают лекарственные  травы. Именно благодаря им алтайский мед приобрел такую популярность, и всеобщую любовь и признание! Это поистине чудесный продукт, который вобрал в себя все самое лучшее, чем одарила природа этот благородный край!

Одной из главной  особенности алтайского мёда в том, что практически невозможно сказать, с каких растений он собран. Огромное количество ароматных полезных растений, придают ему неповторимый вкус и тонкий аромат. Его сбор начинается в конце апреля, а заканчивается, в сентябре, что так же влияет на его состав и отличает его от других медовых продуктов.

Уникальность  алтайского меда заключается в многообразии необходимых для организма полезных элементов. Одна ложка этого продукта в день улучшит сердечную деятельность и сон, нормализует давление и аппетит, повысит настроение и жизненный тонус! Настоящий алтайский мед по своим целебным свойствам и вкусовым качествам, а также составу микроэлементов не имеет аналогов в мире.

*Алтайский мед* по своим уникальным характеристикам  и показателям качества во многом превосходит другие сорта благодаря особым климатическим условиям, богатейшей медоносной растительности и биологическим особенностям алтайской популяции пчел.

*8 участник*

**Вологда**

В 20 веке вологодское масло было самым популярным среди россиян и не только. Его любили за характерный ореховый привкус и нежную консистенцию. Этой осенью в деревне Семенково открылся первый в России Музей вологодского масла.

В октябре 2009 год под Вологдой в Архитектурно-этнографическом музее открылся первый в России Музей вологодского масла. Открытие музея приурочено к 170-летней годовщине со дня рождения создателя вологодского масла Николая Васильевича Верещагина. Гостей и посетителей музея ждут интересные композиции, с помощью которых можно узнать всю историю маслодельного промысла в Вологодской губернии и крестьянских маслоделательных артелей, познакомиться с деятельностью Николая Верещагина, а также попробовать молочные блюда, приготовленные по старинным рецептам.

Вологодское масло изобрел Николай Васильевич Верещагин, старший брат художника-баталиста Василия Верещагина. Он изучил ведение молочного хозяйства в Швейцарии, Голландии, Дании, Германии и других европейских странах. В конце 1860-х годов он организовал артельные сыроварни в Вологодской, Новгородской, Ярославской и Тверской губерниях и выписал европейских специалистов маслоделов для обучения русских мастеров. В 1870 году на Всемирной выставке по молочному хозяйству в Париже Верещагин обратил внимание на масло из Нормандии с ярко выраженным вкусом и ореховым привкусом. Это масло вдохновило его на изобретение нового способа приготовления. В 1872 году Н. В. Верещагин и семья голштинцев Буманов организуют первый маслодельный завод в селе Фоминское Вологодской губернии.

Согласно решению Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Ростехрегулирование) с 1 января 2010 года, наименование "Вологодское масло" вправе использовать предприятия, находящиеся только на территории Вологодской области. "Вологодское масло" изготовленное за пределами Вологодской области считается контрафактной продукцией.

*9 участник*

**Великий Новгород**

С давних времен славяне употребляли прохладительные напитки, для приготовления которых использовали ягодные и плодовые соки, мед, молоко, хлеб, муку, различные пряности. В XVII в. самым распространенным на Руси напитком становится квас. И до нашего времени он сохранил свою популярность.

Известно около 150 рецептов хлебных, фруктовых, ягодных и медовых квасов. В старину готовили квас сладкий, кислый, северный, весенний, ароматный, крестьянский, белый, мятный, окрошечный и др. Чаще всего его варили из хлебных злаков. Для приготовления домашних квасов используют ржаной хлеб (сухари), свежие и сушеные фрукты и ягоды, фруктовые соки, мед, ревень и зерновые культуры; в качестве добавок — дрожжи, сахар, изюм и другие продукты.

В 2012 году Великий Новгород стал официальной родиной кваса. Первое упоминание о квасе в русских письменных источниках датируется 989 годом. Согласно Первой Новгородской летописи (древнейшему из сохранившихся летописных источников Великого Новгорода) самый древний квас на Руси был приготовлен в Великом Новгороде.

*10 участник*

**Камышин**

*Круглый-круглый, сладкий-сладкий,*

*С полосатой кожей гладкой,*

*А разрежешь - посмотри:*

*Красный – красный он внутри.*

Бренд Камышина, что находится в Волгоградской области - арбуз. За последние годы город приложил немало усилий, чтобы арбуз стал не только сельскохозяйственной культурой, но и источником радости для местных жителей и туристов. Ежегодно с 2007 года в сентябре здесь проводят арбузные фестивали, включающие арбузный парад, бесплатную "обжорку", конкурс на самый большой арбуз (пока рекорд - 27 килограммов) и самое экзотическое - "арбузное мочилово", битву на арбузной мякоти. К фестивалю весь город участвует в конкурсе арбузного карвинга – созданию скульптур из арбузов, овощей и фруктов. Карвинг по арбузу – искусство тонкое, сезонное. Что только не вырезают из ягоды художники! Цветы, гроздья винограда, лебедей на пруду

Арбузы здесь любят и уважают. Существует историческая справка, согласно которой написано, что в 1722 году город посетил император Петр I. В походном журнале императора записано: «По утру на рассвете прибыли к Камышинкам, где с города стреляли из 15-ти, им ответствовали из 3-х пушек, где Его Величество изволил осмотреть город и тут быв часа с два, пошли в путь…» Согласно легенде, бытующей в этих краях, Петр I вкусил местной ягоды и, громогласно воскликнув: «Зело отменный плод!» — повелел отлить копию в натуральную величину. Исследователь Леопольдов А. Ф. в «Исторических очерках» 1848 года записал следующее: «В 1722 году здешние города, стоящие при Волге, обрадованы были посещением Петра Великого во время шествия его по Волге в Персидский поход. Царь проезжал летом, в начале июня. Петр Великий был и в Камышине, где, между прочим, узнав, что в окрестностях его родятся самые лучшие арбузы, повелел на градском доме поставить не шпице медный арбуз. Так говорит предание».

В кулинарии чаще всего встречается использование свежего арбуза, в качестве десерта. Также, арбуз можно найти в составе фруктового салата, варенья; из арбузной мякоти делают напитки, цукаты, йогурты.

*11 участник*

**Муром**

Муром считается родиной калача. Калач появился в Муроме благодаря тесному контакту муромян с татарскими хлебопеками. Смотрите сами, название происходит от татарского «калач», то есть буквально — «будь голоден!». Муромский калач известен с XIV века. Появление трех калачей на городском гербе Мурома связывают с устным преданием, что во время проезда через город Императрицу Екатерину II угощали калачами, которые ей очень понравились. В этой связи 16 августа 1781 года город Муром получил новый герб, описанный в Полном собрании законов Российской империи: «В верхней части в красном поле стоящий на задних лапах лев, имеющий на голове железную корону, держит в передней правой лапе длинный серебряный крест. В нижней — на голубом поле три крупичатых калача, которыми сей город отменно славится». Голубой фон Муромского герба обозначает красоту, мягкость, величие, а золото калачей — символ богатства, справедливости, великодушия». А вообще-то калач был весьма популярен на Руси. О нём создано множество пословиц и поговорок. Например: «Хочешь есть калачи — так не сиди на печи», «В городе не пашут, а калачи едят», «Калачом только брюхо раздразнишь». О муромских калачах впервые стало известно лишь из документов XVI в., хотя, несомненно, появились они у нас гораздо раньше. «Писцовая книга» 1566 г., описывающая все дома тогдашнего города, сообщает и о восьми дворах, хозяева которых выпекали калачи. И это при том, что дворов, где изготовлялись другие виды хлебной продукции, были единицы, так как спрос на неё был недостаточным. Калачи же были и у жителей города, и у гостей нарасхват. Была в то время в городе и Калачная улица, состоявшая из пяти домов, хотя на ней в середине XVI в. не было ни одного калачник.

*12 участник*

**Приморский край.**

На побережье Тихого океана расположился Приморский край со своими исторически сложившимися и устоявшимися обычаями и традициями. Распространяются традиции не только на образ жизни, но и на вкусовые пристрастия местных жителей, которые напрямую зависят от обычаев проживающих здесь народов. Довольно суровый климат и связанный с близостью океана тяжёлый труд людей научили этот народ относиться к своему питанию очень ответственно.

Первой отличительной особенностью кулинарии Приморского края является то, что самое главное занятие многих людей – это добыча морепродуктов. Поэтому в большинстве национальных блюд главным ингредиентом выступает именно рыба, рыбья икра, креветки, крабы и некоторые виды съедобных водорослей. [Кулинарные рецепты](http://www.koolinar.ru/catalog) этих блюд отличаются тем, что пища, которую потребляют жители сурового Приморского края, в полной мере сохраняет все свои полезные качества. Она не только доставляет удовольствие при её употреблении, но и в большой степени является здоровой пищей.

Приморье в целом следует с полным основанием назвать мечтой рыболова. В горных речках, стекающих с Сихотэ-Алиня, можно поймать на крючок тайменя, ленка, хариуса, мальму.

Жители края кормятся и морем. Многие выходят на лов корюшки, наваги, пиленгаса, сельди. В речки из Японского моря на нерест заходят лососевые — горбуша, кета, сима. В прибрежных водах разнообразен мир моллюсков, голотурий. Это кальмар, осьминог, мор­ской гребешок, трубач, трепанг, мидия, морской еж, креветка.

Довольно частые гости здесь — луна-рыба, акула-молот, меч-рыба, кит малый полосатик, или Минке.

Из водорослей, имеющих пищевую ценность, промышляются несколько видов бурой водоросли — ламинарии, которая больше известна как морская капуста, а также анфельция, из которой делают агар-агар, широко применяющийся в пищевой промышленности, медицине.

*Праздник заканчивается дегустацией продуктов, приготовленных студентами группы под чутким руководством мастера.*

Интернет-ресурсы

<http://www.znamyuzl.ru/vmeste/16690-vkusnaya-karta-rossii.html>

<https://ru.wikipedia.org/wiki/Сказочная> карта России