

**Учебное занятие в 10 «А» классе.**

## **«Традиционные белорусские блюда»**

### **Цель занятия:**

расширить знания учащихся о традиционной национальной белорусской кухне ; формировать ценностное отношение к своей культуре;  
развивать исследовательскую познавательную активность и творческие способности учащихся;

воспитывать любовь к родной белорусской земле.

**Оборудование:** интерактивная доска, презентации учащихся.

**Учащийся:** Национальная кухня белорусов

### **Ход занятия:**

**Учитель.** Сегодня на очередном занятии мы с вами продолжим говорить о белорусских традициях, обычаях. И тема нашего занятия «Традиционные белорусские блюда». Мы не только познакомимся с основными кулинарными пристрастиями наших предков , но и поговорим современной кухне в которую прочно вошли белорусские традиционные даже можно сказать старинные блюда.

### **Учащийся. Особенности белорусской кухни**

База современной белорусской кухни - кухня сельского населения восточных и западных областей, в которую вошли более распространенные и продолжительно существовавшие на местности Белоруссии блюда городского населения, сложившиеся в основном под влиянием польской кухни, но получившие белорусскую обработку.

В итоге в белорусской кухне возник собственный круг в большей степени используемых, излюбленных товаров и свои особенные приемы приготовления еды, подготовительной и тепловой обработки пищевого сырья.

Главное в традиционных национальных белорусских блюдах - не особый состав продуктов, а сам процесс обработки этих продуктов, использование какого-нибудь очень простого, заурядного и притом одного единственного продукта, например овса, ржаной муки, картофеля, подвергнутого довольно сложной, всегда длительной и часто комбинированной холодной и тепловой обработке.

### **Природные компоненты в белорусской кухне**

**Из овощей** наиболее характерны для белорусской кухни капуста, горох, бобы, морковь и, конечно, картофель. К примеру, грибы лишь отваривают и тушат, а блюд из жареных грибов белорусская кухня не знает (так же, как не

знала она маринования и засола грибов до начала XX в.). В общем грибы не употребляются как совсем самостоятельное блюдо, а постоянно употребляются в качестве добавки - "закрасы", придающей вкус какому-нибудь основному блюду. Потому белорусская кухня употребляет не только и не столько сами грибы, сколько грибной порошок из сухих грибов, который засыпают и в юшку и во 2-ое тушеное овощное либо мясное блюдо. Точно так же не жарят и рыбу, а или запекают её полностью с чешуей, или сушат особенным образом, после легкого обжаривания, или употребляют в виде фаршей, добавляя в клецки, галки и т.п.

Овощных блюд здесь великое множество, причем многие из них, несмотря на вполне славянскую основу, настолько своеобразны, что совершенно не похожи ни на одно другое блюдо. Заслуживают внимания суп "жур" (постный, молочный или мясной) на основе овсяного отвара, придающего блюду сходство с киселем, холодный суп "хладник" или "холодник", "ботвинник", суп "капуста", "поливка" (жидкий суп из крупы и овощей), фаршированные грибами яйца, "морква" (суп из моркови), "грыжанка" (суп из брюквы), "гарбузок" (суп из тыквы), щи с грибами или гречневой кашей, морковная или картофельная бабка, и даже жареная в меду редька.

Учащийся 2 защищает свою презентацию(прилагается)

Учитель. Наиболее часто используются в белорусской кухне различные виды муки, в том числе, кроме зерновых культур, овсяная, гречневая или гороховая, которые часто смешиваются между собой. При этом тесто здесь обычно замешивают без дрожжей (хотя в последнее время преобладают именно дрожжевые способы), а также добавляют в него всевозможные ингредиенты. Традиционными блюдами являются тонкие *лепешки "перепеча"*, *"драники"* или *"деруны"* из муки и картофеля, *пироги с начинкой "дзяд"*, специфические *белорусские блины* из нескольких видов муки, *гороховые оладьи*, *клецки с разнообразной начинкой*, своеобразные *клецки "галки"* из замешиваемых непосредственно в тесто различных ингредиентов (творог, фарш, овощное пюре и т. д.), *"солодуха"* (своеобразное блюдо из неоднократно нагреваемой и охлаждаемой опары), а также всевозможные мучные основы для сложных блюд.

Учащийся 3. Защищает свою презентацию (прилагается)

Учитель. . В белорусской кухне немало **блюд из рыбы**, как правило, речной (линь, осетр, щука, налим, лещ, угорь, форель, окунь, карп). Из нее варили *юшку*, делали клецки, рыбу солили, коптили. И сегодня в ресторанах подают знаменитый **"Судак по-радзивилловски"**. *Судак по-радзивилловски*– сложное и трудоёмкое блюдо из судака, в котором рыба подается одновременно и жареной, и в виде отваренных на пару клецек..

Учащийся. . Характерной чертой белорусской кухни, отличающей её от родственных славянских, является практически полное отсутствие на столе молочных блюд. Но это не значит, что здесь не используют молока – просто молочные компоненты никогда не подаются в чистом виде, а используются как неотъемлемые ингредиенты более сложных кушаний. Всевозможные молочные компоненты – простокваша, творог, сыворотка, масло, сыр и сметана используются в качестве обязательных "забелок", "закрась" и "волог" (добавок) ко многим блюдам, в состав которых входят мука, картофель, овощи либо грибы. Из молока и сыворотки делают всевозможные супы с клецками и овощами, а также различные каши и десерты. Особняком стоит "моканка" – вполне самостоятельное блюдо из творога, сметаны, молока и пахты, используемое в качестве холодной закуски или как подливка для блинов.

Также здесь немного сладостей. Роль десертов выполняют обычно напитки, в первую очередь квас, в том числе и фруктовый, а также "солодуха" (солодовое тесто), кулага (своеобразный кисель из ягод, муки, сахара и меда), печеные яблоки, а также свежие ягоды и фрукты. Отдельного внимания заслуживает "дзяд" – большой круглый пирог с начинкой из яблочного варенья, изюма и фиников.

Из безалкогольных напитков наиболее популярны древние местные напитки, такие как квас всех видов, в том числе из березового ("берька") и кленового ("кляновик") сока, а также всевозможные кисели, кофе и чай (в том числе травяной).

Учащийся 4. Защищает свою презентацию.

### ***Особенности блюд из картофеля***

Основная изюминка белорусской кухни - изобилие картофельных блюд. При этом картофель употребляется в большей степени в тертом виде. Целый картофель употребляют только в 2-ух видах - отваренный в мундире (по-белорусски он именуется солоники, потому что его едят, густо посыпая солью) и тушеный. Блюда из тушеного картофеля именуют тушанкой либо смажениками.

Основное внимание следует направить на разные виды картофельной массы. Различают таркованную, клинкованную и варено-толченую массы и их композиции с мукой, дрожжевым тестом, друг с другом и с содой дают огромное множество различных блюд из картофеля - знаменитые картофельные "драчены", "зразы", "картофлянки", "копытки" ("капытки"), "комовики", "колдуны", "тушанка" и "цыбрики". К традиционным местным блюдам также относятся бульбяная яичница, "гульбишник" (запеченное с различными ингредиентами картофельное пюре), картофельная бабка.

### ***Использование мяса в белорусской кухне***

До начала XX века мяса на белорусском столе было немного, в основном оно использовалось в составе различных праздничных блюд, а также на приготовление солений и пресервов. Однако в наши дни здесь готовят множество блюд из свинины, сала, баранины, говядины и мяса птицы, в первую очередь гусей и курицы, а также всевозможных субпродуктов ("вантробки"). Заслуживают внимания превосходные домашние колбасы, кровяная колбаса (предпочтение отдается крови кабана) и "вяндлина" (слабокопченая ветчина или корейка), колбаса из мяса, сала и каши "юц" или "стравник", знаменитое "пячисто" из крупных кусков мяса, запеченных, жареных или тушеных с овощами и фруктами, соленое и копченое свиное мясо и сало (самостоятельные блюда), тушеное с овощами и специями мясо "бигос", "тушанка" (тушеное мясо), "вантробянка" (блюдо из ливера), "смаженое" (запеченное в течение длительного время с большим количеством жира мясо птицы или дичи), "мачанка" (обжаренные вместе мясо с костями и колбаса в мясном соусе), "прижанна" – своеобразное ассорти из всевозможных мясных изделий (часто подают особым способом, который называется "верещака"), "драчены" и "галки" с мясом, всевозможные густые борщи, бульоны с мучными изделиями или просто жареное в глубокой сковороде мясо. Часто вместо жира для жарки используют сало, сметану, топленое или растительное масло, и всегда добавляют лук и зелень.

Употребление и приготовление мяса в белорусской кухне тоже имеют ряд особенностей. Употребление свиного сала, свинины роднит белорусскую кухню с украинской. Но сало в Белоруссии едят практически только зимой, слабо посоленное, непременно с кожным слоем. Едят его с картофелем, вприкуску, оно играет как бы роль мяса. А вот в качестве жира для приготовления большинства блюд кроме сала и даже почаще него употребляют сметану, топленое масло и растительные масла - до этого конопляное, сейчас подсолнечное. Свинина в качестве мяса идет в основном на приготовление домашних колбас и вяндлины - слабо копченой ветчины либо корейки. Нежирную свинину, также баранину запекают большими кусочками (традиционно всю заднюю часть) - национальное белорусское блюдо пячисты. Из домашней птицы предпочитают гуся, также в запеченном виде.

Для старенькой белорусской кухни характерна также солка мяса и домашней птицы (гусей) - приготовление из их солонины и полотков и употребление субпродуктов, в особенности блюд из желудка, вымени в разваренном виде.

Учащийся 5 защищает свою презентацию.

**Учитель. Особенности приготовления пищи**

Что касается чисто вкусовых качеств блюд белорусской кухни, то они весьма высоки, особенно если их употребляют свежеприготовленными (например, блюда, содержащие картофель и муку), горячими - "с пылу с жару", а не остывшими и тем более разогретыми. Вопреки широко распространенному мнению, что белорусская кухня - это только картошка и овощи, местная кулинария является одной из самых разнообразных традиций на континенте. Здесь слились славянские, балтийские и еврейские, а отчасти и немецкие кулинарные традиции, а во времена социализма на белорусскую землю пришли рецептуры всех народов СССР. При этом традиционная народная кухня восточных районов (Витебск и Могилев) до сих пор заметно отличается от кухни западных районов (Гродно и др.) или Полесья. Главное отличие белорусских блюд от других славянских традиций заключается в самом процессе обработки продуктов, часто самих по себе довольно простых. Обычно продукты подвергаются довольно сложной и длительной обработке, причем часто разные виды обработки (жарка, варка, тушение и др.) чередуются и комбинируются друг с другом. Характерной чертой белорусской кухни можно также считать сильное разваривание продуктов в процессе длительной варки или томления, придающее многим блюдам вид густой каши.

*Учащийся. Приварки* - это главные продукты, составлявшие базу блюда по количеству, по собственной решающей роли в нем и нередко дававшие имя всему блюду. Их роль традиционно делали такие овощи, как капуста, брюква, морковь (любая постоянно в одиночку), та либо другая крупа (пшенная, перловая, гречневая).

*Закрасы* - продукты, украшавшие блюдо, придававшие ему основной вкус и питательность. К ним относилось мясо (свинина либо баранина) либо вяндлина (композиция ветчины, колбасы, корейки и сала), также рыба, грибы. Закрасы также выступали любая в отдельности в данном блюде.

*Заколота* - продукт, служивший для загущения блюда. Традиционно это была та либо другая мука в зависимости от характера блюда либо композиции различных видов муки, или, в конце концов, картофель, крахмал. Муку добавляли лишь к водянистым блюдам - супам, а картофель - ко вторым, наиболее плотным, в особенности жирным, как поглотитель жира.

*Волога* - жиры в водянистом виде, роль которых состояла не только в том, чтоб прирастить калорийность блюда, но и сделать его наименее сухим. Роль вологи могло делать молоко (свежее и скисшее), но почаще всего это была сметана, топленое сливочное масло, нутряное топленое сало, конопляное и льняное масло, заменяемое сейчас подсолнечным.

*Присмаки* - продукты, незначимая добавка которых придает запах, оттеняет вкус блюда, делает его наиболее симпатичным и типичным. В число

употребляемых в Белоруссии присмаков входят последующие пряности: лук, чеснок, укроп, тмин, темный перец, лавровый лист, семечки кориандра.

**Учитель.** Вот и закончился классный час. Вы увидели, сколько интересного, таинственного скрыто в нашей истории, в наших традициях. Разнообразие белорусской традиционной кухни поражает. Блюда наших предков вкусны, интересны в приготовлении, питательны и что самое важное – востребованы. Мы с трудом можем представить наш стол без бабки, драников, киселя, холодника и т.д. сегодня мы затронем еще одну грань белорусской самобытной культуры. Но мы коснулись лишь крошечной ее частички. Если вы будете интересоваться историей нашего народа, то откроете много тайн. В этом вам помогут учителя истории, белорусской литературы, географии и, конечно, книги.

*(Учащиеся читают стихотворение.)*

Я- беларус, я нарадзіўся  
На гэтай казачнай зямлі,  
Дзе між лясоў і пушчаў дзікіх  
Адвеку прашчуры жылі.  
Я - беларус, я ганаруся,  
Што маю гэтае імя:  
Аб добрай славе Беларусі  
У свеце знаюць нездарма!  
Я - беларус, і я шчаслівы,  
Што маці мову мне дала,  
Што родных песень пералівы  
І зблізку чую, і здалля.

**УЧИТЕЛЬ:** Родной край, малая Родина, так или иначе, живет в памяти и душе наших людей. Белорусу следует всегда поддерживать связи с людьми, «землячеством». Это способствовало бы расширению знаний о своем крае, о географии проживания земляков и о том, как живут люди в других краях. История белорусского народа - ценный источник углубления знаний об их традициях, нравах и культуре. Духовное возрождение нашего народа невозможно без сохранения и передачи другим поколениям традиций национальной культуры. В условиях современной жизни очень важно чувствовать нравственную опору, каждый должен ощущать свои корни: это дом, семья, традиции.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №1 г.ЧЕРИКОВА»

УЧЕБНОЕ ЗАНЯТИЕ  
10 «А» КЛАСС  
**«Традиционные белорусские блюда»**

ПОДГОТОВИЛА  
КЛАССНЫЙ РУКОВОДИТЕЛЬ 10 «А» КЛАССА  
НИКОНЧИК АНЖЕЛА КОНСТАНТИНОВНА

ОКТАБРЬ 2017