

Музыкально - кулинарный фестиваль «Со вкусом Ленобласти»

Класс: 5 класс

Время: 45 минут

Цель: Формирование представления о культурном наследии и единстве коренных малочисленных народов Ленинградской области (ижоры, вепсы, води) через синтез музыкального творчества и кулинарного мастерства.

Задачи:

- Познакомить с фольклорными песенными традициями ижор, вепсов и води; развивать вокально-хоровые навыки, чувство ритма, умение исполнять рунические напевы
- Обучить элементам традиционных движений финно-угорских народов; развивать пластику, координацию, чувство партнёрства
- Познакомить с поэтическими формами (руны, загадки, пословицы) коренных народов Ингерманландии; развивать художественную речь
- Познакомить с традиционным блюдом финно-угорских народов — калитками; обучить безопасным приёмам работы с тестом и начинкой;
- Воспитывать уважение к культурному наследию коренных народов Ленинградской области, чувство патриотизма малой родины, толерантность и интерес к сохранению этнических традиций

Оборудование:

Музыка:

- Аудиосистема, проектор
- Презентация «Коренные народы Ленинградской области» с картой расселения ижор, вепсов, води
- Аудиозаписи: ижорские рунические песни, вепские «долгие песни», водские напевы
- Элементы стилизованных костюмов: пояса с орнаментом, головные уборы, платки

Для кулинарной части:

- Одноразовые фартуки, перчатки, влажные салфетки, антисептик
- Разделочные доски, пластиковые ножи, скалки (мини)
- Продукты (безопасные, с учётом аллергий)

Ход урока (Сценарий)

I. **Орг. момент.** Проверка готовности к уроку. «Открытие фестиваля "Со вкусом Ленобласти"» (3 мин)

(Звучит инструментальная композиция с элементами финно-угорских напевов. На экране — карта Ленинградской области,

Учитель музыки: Дорогие друзья! Мы вас приветствуем на музыкально – кулинарном фестивале «Со вкусом Ленобласти» — земли, где испокон веков живут коренные народы: ижоры, вепсы, водь!

Учитель музыки: Что объединяет эти народы?

***Ученики:** Любовь к родной земле, песни, труд, гостеприимство!*

Учитель музыки: Верно! Сегодня мы будем петь, танцевать, и готовить— как это делали наши предки. В путь!

II. Основная часть. «Путешествие по землям коренных народов» (7 мин)

Звучит музыка ижор

Слайд 2. Учитель труда. Ижоры — древнейшее население территории Ленинградской области. Предками ижор были самые первые люди, пришедшие на берега Финского залива после отступления ледника..

Слайд 3. Учитель музыки: Ижоры признаны одним из самых «песенных» народов мира: у них записано более 100 000 песен. У ижор сохранились тысячи старинных эпических песен, в том числе и самая «древняя» песня о происхождении мира из яйца птицы.

Песня: Разучивание фрагмента ижорской руны (на слоги или адаптированный текст). Акцент на речитативный, повествовательный характер — руны пели сказители, передавая историю.

Слайд 4. Учитель труда. Ижорская еда была простой, но очень вкусной! Главной едой были каши из ячменя и хлеб. Позднее появился картофель. Из рыбы варили уху, её жарили, делали из неё пироги. На Нижней Луге готовили удивительно вкусные пироги из квашеной капусты и из свежей капусты с рыбой. Кроме обычного ржаного хлеба ижоры выпекали особые обрядовые хлеб.

Слайд 5. Учитель труда. Блюда простые, а названия необычные. Предлагаю вам разгадать ребус, в котором зашифровано название ижорских блюд.

(Дети разгадывают ребус и зачитывают их названия)

Слайд 6. Проверяем правильность выполнения. А что могут означать эти названия? (картофельные зразы, ржаной хлеб)

(Оценить самых активных детей)

Слайд 7. Учитель музыки: Водь — древнее население Северо-Запада России. Сейчас водь насчитывает всего 64 человека по всей России, в Ленинградской области — 33. Но только 11 человек в водских деревнях считают себя водью, а водский язык знают не более 10 человек в деревнях Краколье и Лужицы (*Луутса*) в низовьях реки Луги.

Слайд 8. Народные песни води имел особый стихотворный размер, но не было рифм. Вожане помнили старинные свадебные, календарные, обрядовые, качельные и колыбельные песни. Древним музыкальным инструментом води был *канныл*, схожий с русскими гусями

(Звучит водский рунический напев Дети разучивают хоровод. Плавные движения, имитирующие сбор ягод, рыбную ловлю — традиционные занятия води)

Слайд 9. Учитель труда. Водские способы приготовления пищи были бесхитростны и удобны,. Издавна основной крестьянской едой были хлеб, похлёбки и каши, кисели, а с середины XIX века к ним добавился картофель.. Из ржаной муки пекли в печке открытые пироги с капустой, творогом, рыбой, грибами, картошкой. Часто появлялась на столе уха, было принято варить холодец, делали свои домашние колбасы, сыр, пили знаменитый копорской чай.

Задание. Предлагаю вам составить технологическую карту МУСТИККАПУДРУ – черничная каша

(Выдается распечатанный рецепт и технологическая карта с подсказками для заполнения)

Для её приготовления нужен 1 неполный ст. манной или овсяной крупы, 1 л воды, 1-2 ст. черники, соль по вкусу. Манную или овсяную крупу засыпают в горячую воду, заранее положив в неё соль (можно и сахар, но в прежние времена сахар не клали), всё варят минуты три, постоянно перемешивая, пока каша не загустеет. Не снимая её с огня, добавляют чернику. Когда каша немного остынет, её выкладывают в миску или глубокую тарелку и заливают молоком.

Учитель труда. Проверяем правильность заполнения

Слайд 10. «Вепсский край» (7 мин)

(Звучит вепсская «долгая песня»).

Слайд 11. Вепсы живут между Ладожским, Онежским и Белым озёрами в Ленинградской области (Подпорожский, Лодейнопольский, Тихвинский и Бокситогорский районы), в Карелии и в Вологодской области. Сейчас вепсов осталось около 6000 человек, в Ленинградской области — всего 1380.

Слайд 12. У вепсов сохранилось много рассказов о прежней жизни, преданий, поговорок, загадок, примет и считалок. За 170 лет сборов в вепсских деревнях записано более 5 000 поговорок и 1 000 сказок! Пели вепсы «долгие» и обрядовые песни, веселили всех шуточными песнями и частушками. Но всё чаще песни распевали уже на русском языке.

Слайд 13. Вепсы говорили: «Без хлеба не проживёшь!». Обычной пищей вепсов был кислый хлеб из ржаной муки, каши из ржи и ячменя (иногда в них добавляли бруснику), рыбные блюда, позднее — картофель. **На воскресный стол каждая хозяйка выставляла калитки и сканцы — любимую праздничную еду вепсов!** Для калиток готовили густое тесто из ржаной муки. Из него раскатывались тонкие лепёшки. На них накладывали начинку: толокно или гороховую муку, разведённые молоком (простоквашей или сметаной), пшённую кашу, размоченную в простокваше ячменную крупу или картофельное пюре. Края сканца подворачивали наверх и защипывали по кругу, придавая калитке округлую или овальную форму. Верх начинки смазывали взбитым яйцом со сметаной и клали калитки в печь. Вот мы сегодня их и научимся делать.

Слайд. 14 Инструктаж Одежда (передник и косынка), скалка, тесто, начинка, стол с клеёнкой, Гигиена.

Слайд 15. Задание:

1. Раскатать шарик из теста в тонкую лепёшку (сканец).

2. Выложить в центр ложку пшена.
 3. Загнуть края с 4-х сторон, оставляя центр открытым (форма «лодочки»).
 4. Смазать смесью сметаны и желтка (или маслом).
5. Выложить на противень и выпекать в духовке до золотистого цвета.

История

Калитки появились в Карелии, регионе на северо-западе России, где веками жили карелы, финны и вепсы. Первые калитки готовили из ржаной муки с добавлением ячменной или пшеничной, замешивая тесто на воде или простокваше. Начинкой служили пшено, гречка или лесные ягоды, доступные в суровом климате.

С середины XIX столетия, когда в Карелии начали массово выращивать картофель, картофельная начинка стала одной из самых популярных. Картофель для калиток принято варить исключительно «в мундире» и пюрировать ещё горячим

В XIX веке калитки стали популярны в Финляндии, где их начали подавать с рисом и маслом. После Второй мировой войны блюдо распространилось по России.

Слайд 16. Калитка — символ гостеприимства. По традиции, для её приготовления нужно 8 ингредиентов: мука, вода, простокваша, соль, молоко, масло, сметана, начинка.

Учитель музыки: Мы познакомились с тремя коренными народами нашей Ленинградской земли, узнали их песни, танцы и приготовили их традиционные калитки!

Учитель технологии: Сервируем общий праздничный стол — соединяем все калитки на одном подносе. Это символ единства народов нашей области!

III. Рефлексия. «Рецепт единства» (4 мин)

(На доске — плакат в виде карты Ленинградской области с «ингредиентами» дружбы).

Учитель технологии: Давайте составим рецепт единства народов нашей области

(Ответы обучающихся)

IV. Подведение итогов.

Учитель музыки: Музыка и песни учат нас слышать голос предков. Танец — чувствовать ритм родной земли. А кулинария — заботиться и делиться. Сегодня мы убедились: хотя у ижоры, вепса и води — разные песни и обычаи, их объединяет любовь к одной земле, уважение к традициям и желание жить в мире.

Учитель технологии: Ваши калитки и выступления — это вклад в сохранение культурного наследия Ленинградской области!

V. Домашнее задание (творческое, по выбору)

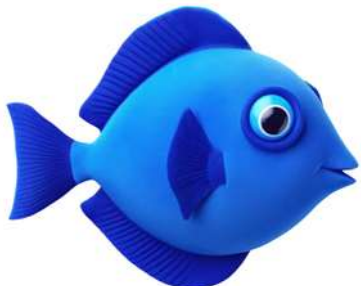
Выбрать один из коренных народов Ленинградской области (ижора, вепсы, води). Подготовить и записать: фрагмент песни + пословица + рецепт традиционного блюда.

Варианты адаптации:

- Если мало времени: Сократить до двух остановок (например, ижоры + вепсы) + общий финал
- Если нет возможности готовить: Заменить кулинарный блок на декорирование готовых калиток (украшение ягодами, орнаментом из крема) или создание «виртуальной калитки» в графическом редакторе

Отгадай названия блюд ИЖОР

1.

		 ”

2.

	ТИ	 ,		“		Я

Рецепт МУСТИККАПУДРУ – черничная каша народа Води Ленинградской области

Для её приготовления нужен 1 неполный ст. манной или овсяной крупы, 1 л воды, 1-2 ст. черники, соль по вкусу. Манную или овсяную крупу засыпают в горячую воду, заранее положив в неё соль (можно и сахар, но в прежние времена сахар не клали), всё варят минуты три, постоянно перемешивая, пока каша не загустеет. Не снимая её с огня, добавляют чернику. Когда каша немного остынет, её выкладывают в миску или глубокую тарелку и заливают молоком.

Технологическая карта «МУСТИККАПУДРУ – черничная каша»

№	Наименование продукта	Кол-во	Последовательность приготовления	Посуда
1	Манная или овсяная крупа	1 стакан	засыпают в горячую воду	кастрюля
2		1 литр		
3		По вкусу		Чайная ложка
4		1-2 стакана		
5			Добавить в остывшую кашу	



