

Осеннее застолье



Материалы с интеллектуального
урока-игры по литературному
чтению в 4L классе.



Мы повторили малые жанры устного народного творчества необычным способом.



Разделились на пять команд с интересными названиями, подготовили необычное домашнее задание.



Каждой команде было дано полчаса для подготовки к презентации.



Мы вспомнили задачи жанров:

Считалка. Задача жанра – помочь весело распределить роли в игре.

Потешка. Задача жанра – весело учить малыша жестам, навыкам.

Скороговорка. Задача жанра – весело учить чистоте произношения.

Загадка. Задача жанра – весело учить угадывать задуманное, сравнивать признаки далеких предметов.

Побасенка. Задача жанра – высмеять плохие черты характера или показать остроумие героя.

Небылица. Задача жанра – весело учить различать действительность и фантазию, развивать воображение.



Команда «Капустка».



...шее задание.

Эту песню сочинили и спели сами.

Капуста хрустящая, здоровье дарящая,
В деревне ращённая и к нам привезённая.

Вкусна, хороша она, свежа и бела она,
Витамином полна она, полезна весьма.

Ароматны, вкусны борщи, пирожки, голубцы и щи.
Кулебяки, соляночки. Поешь, не спеши...

Пожарить, сварить её, мочить и солить её,
А можно заквасить, а лучше – всё съесть!





Команда «Морковочка».



...шее задание.

Красный нос в землю врос,
А зеленый хвост не нужен,
Нужен только красный нос.
(Морковь)

Расти в земле на грядке я,
Красная, длинная, сладкая.
(Морковь)



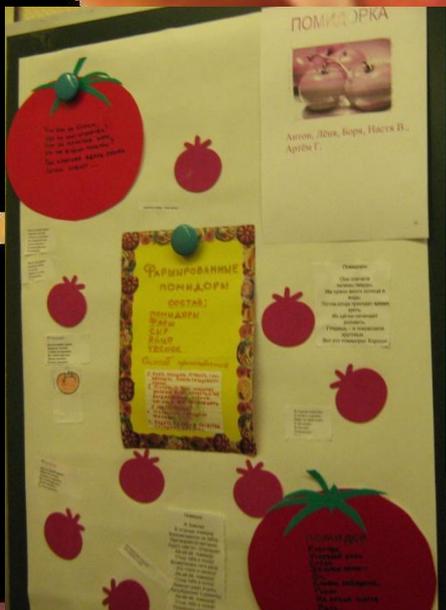
Команда «Помидорка».



...нее задание.

...родом из Южной Америки. Ацтеки
...ейцы) называли его «томаль» («красная
...года»), считали ядовитым. В Европу помидоры
...езли испанские конкистадоры. Сначала
...е в...ивалось как декоративное.





Команда «Картошечка».

Рецепт.

Грибы из картофеля.

Ингредиенты:

- мелкий картофель – 1 килограмм
- растительное масло для обжаривания
- соль – по вкусу

Картофель хорошенько помыть щеткой. В кастрюлю вскипятить воду, посолить ее, высыпать туда картофель и варить его до готовности. Дать картофелю остыть .

Сделать круговой надрез с одной верхушки, отметив будущую шляпку «гриба». Затем вырезать ножку.

В кастрюле раскалить растительное масло. Обжарить в нем «грибы» маленькими порциями до золотистой корочки. Можно подавать блюдо к столу.



ещее задание.





Команда «Баклажанчик».

Рецепт.

Рулетики из баклажанов.

Разрезать баклажан вдоль. Положить туда чайную ложку любой начинки. Свернуть рулетик. Выложить рулетики на подготовленное блюдо поверх листьев шпината. Посыпать сверху гранатовыми зернами. Можно даже добавить немного зелени. Поставить блюдо в холодильник для остывания.



ещее задание.

Тёмно-синий баклажан
С кустика свисает
И красивые усы
Щеткой поправляет!

Загадки:

Моё имя – баклажан. Фиолетовый кафтан.
Ты сырым меня не жуи! Для икры я пригожусь.

Он растет на огороде, ягодой слывет в природе.
Синенький блестящий пан – тонкошкурый...
(баклажан)





привычные сорта с темно-фиолетовых сортов, есть баклажаны и абсолютно белые, и почти черные, а также желтые и коричневые. Да и форма у них самая разная – цилиндрическая, удлинённая и шарообразной!

Команда угостила своим творением всех ребят и взрослых
а также нового об осенних дарах, показали свое кулинарное искусство
малые жанры устного народного творчества, с удовольствием работали
в группах со взрослыми и одноклассниками.



Дарит осень чудеса, да еще какие!
Разнаряжены леса в шапки золотые.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

