

***Якутские национальные блюда***  
**(интегрированный урок химии, технологии и**  
**английского языка)**

Поисеева Н.А.  
Огонёрова В.П.  
Старостина Г.С.

Ознакомление с национальными блюдами  
народа саха.

**Цель урока**

Убедить учащихся в необходимости вести здоровый образ жизни, формировать умения заботиться о своем питании, развивать навыки понимать на слух , развивать умения работать с различными источниками, ознакомить с химическим составом и лечебными свойствами кумыса и конины, привить интерес к национальной кухне, научить готовить кумыс и блюда из конины

**Задачи**

As you know, every people has its own national meals. Early the Sakha didn't grow any vegetables. The Sakha were engaged in hunting, fishing and cattle-breeding. From ancient times the Yakuts used milk, fish and meat for food. These dishes gave them health and energy. That's why they ate only meat and used milk.

Nobody can't imagine life in the North without meat. Our grandmothers and grandfathers ate horse's meat. They knew that it was healthy and nourishing.

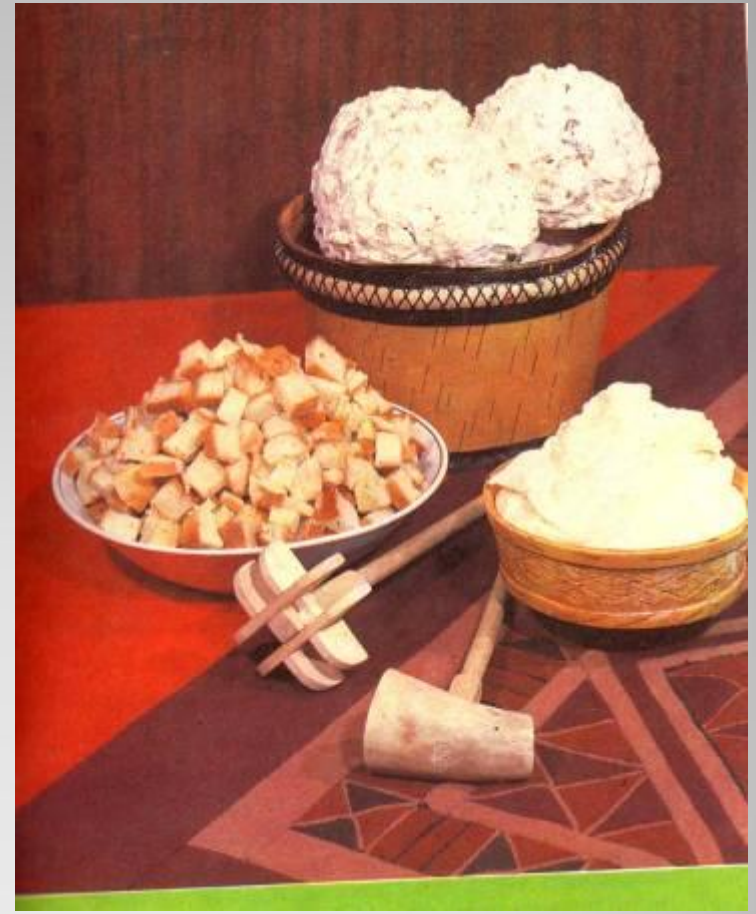
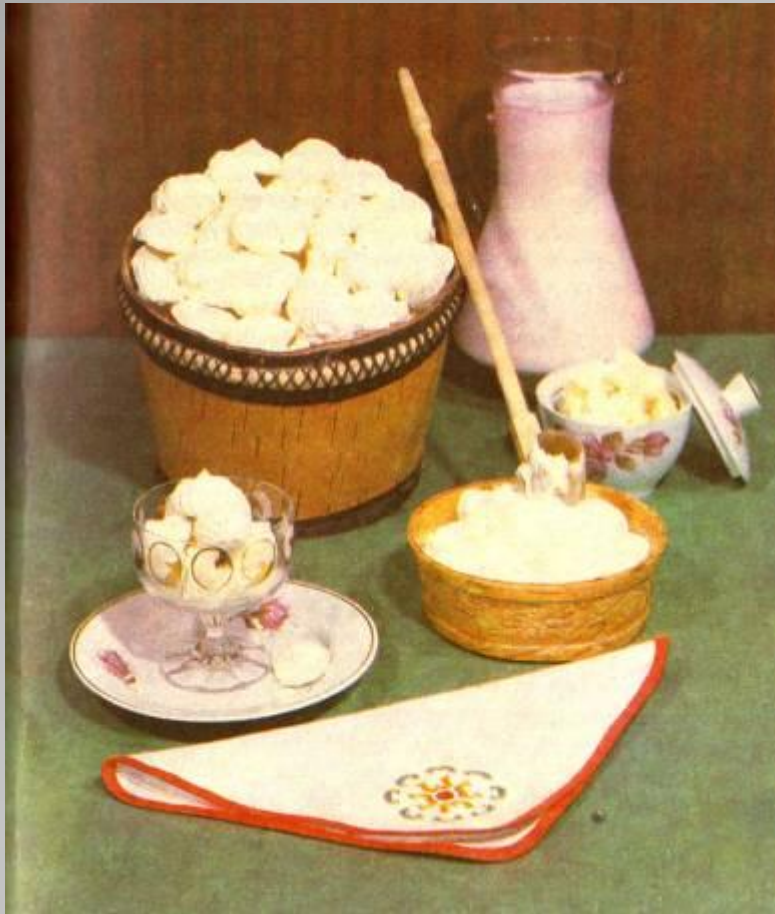
# Беседа -Warming up

## What do we eat?

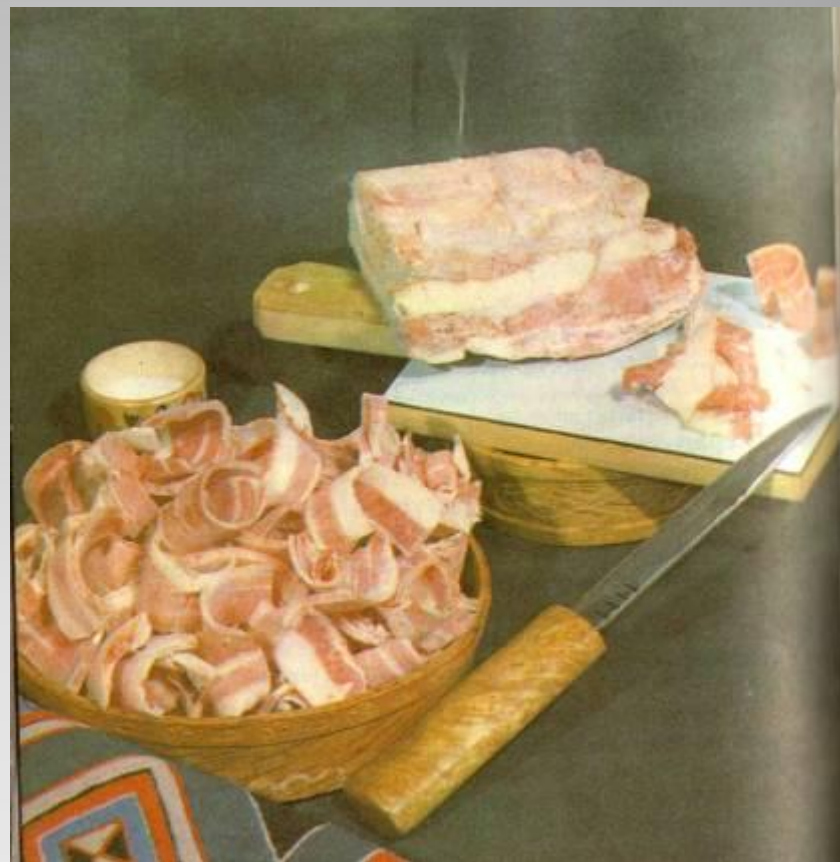
We eat a lot of vegetables and fruit. But we don't forget national dishes. Do you know the national dishes of the Sakha?

Of course, you do. We make dishes such

- **khaha**
- **oegos**
- **khaan**
- **tong byar**
- **kyorchekh**
- **stroganina**



**Молочные продукты**



**Кони́на – это ценный продукт питания для жителей севера.**



**Блюда из конины**







**Харта**



**Хаан**



**Выставка национальных блюд**

# Презентация новых слов и выражений

- (to) taste – пробовать
- tasty- вкусный
- delicacy-деликатес
- delicious- вкусный
- mare-кобыла
- cow-корова
- raw- сырой
- frozen-замороженный

- **sausage-khaan** – кровяная колбаса, хаан
- **... is made of ...**- ... Готовится из ...
- **frozen fish** – замороженная рыба
- **meat pieces**-кусочки мяса
- **whipped cream**-взбитые сливки
- **scone**-лепешка
- **dish**-блюдо

**Презентация новых слов и выражений**

- It is the delicacy of the North. It is made of fresh-frozen fish. We use omul, salmon, salmon trout and silver salmon for this dish.
- It is the national drink. We prepare it from mare's milk. It is healthy and delicious. This drink is the symbol of yhyakh.
- This dish is like porridge. It is made of flour, butter and water.

**Аудирование «Что это за блюдо?»»**

## ***My favourite dish.***

- **It is a dish/drink.**
- **It is made of ...**
- **... is very delicious.**
- **It is useful for health.**

**Высказывание о любимых  
блюдах**



**Кумыс-национальный напиток**







**Национальные блюда из конины**



**Приготовленные нами блюда**

Наши предки издавна знали о лечебных свойствах молочных продуктов и конины. Широко применяли их как лекарство. В седой старине далеко до открытия современной медициной химического состава и лечебных свойств кумыса- народная медицина распознала благотворное влияние кумыса на организм человека.

Употреблении кумыса и молочно-кислой пищи укрепляла организм и служила противоядием и лечебным средством против тяжелых условий жизни якутов, в прошлом порождающих распространение различных болезней.

**Лечебные свойства молочных  
продуктов и конины.**

- белок- 2,11 %
- казеин- 0,65 %
- лактоза – 4,2 %
- глюкоза – 2,99 %
- жир- 0,5 %
- зола- 0,35 %
- кальций – 0,124 %
- фосфор – 0,045
- натрий – 33 мг.
- калий – 76 мг.
- железа – 42 мг.
- сухое вещество-7,28 %
- витамины: В1 -179,20 м.,
- В2 – 270,70 м.,
- С – 65,30 м.

## **Химический состав кумыса из молока кобылиц**

**Кумыс помогает при лечении и профилактике малокровии, атеросклерозе, плеврите, пневмонии, бронхиальной астме, ангине, против радиации, переломах костей, желудочно-кишечных заболеваниях и пр.**

**Он повышает аппетит, при упадке питания он еще и повышает общий обмен веществ. Своими витаминами кумыс заменяет апельсин, мандарин, черную смородину**

**Действие кумыса**

- Симиир
- Кытыя
- Ыабыя
- Чороон
- Ытык
- Муос ытык



**Якутская кухонная утварь**



**На уроках готовим национальные блюда.**



Наши предки жили по аласам. Они лишь изредка могли видеться. Вместе собирались на больших праздниках: ысыах и во время осенней рыбалки- мунха.

От гостей узнавали новости, через них передавали весточку и гостинцы родным.

Наш народ славится гостеприимством. В каждом доме гостю нальют чай с молоком, накроют для них стол.

**Якутское гостеприимство**

- На уроке мы ознакомились с национальной кухней,
- вспомнили о гостеприимстве предков,
- узнали химический состав и лечебные свойства кумыса и конины
- научились рассказывать о национальных блюдах на английском языке,
- узнали о пользе блюд традиционной кухни.
- научились готовить традиционные блюда
- осознали необходимость здоровой пищи.

## **Заключительный этап**

**Бережно храните  
традиции и обычаи  
родного народа.**