

Урок окружающего мира.

Тема:

Старинная трапеза



Что такое трапеза?

- "Трапеза" в русской энциклопедии трактуется как застолье с обязательным соблюдением принципов благообразия и благочестия.



Сложный комплекс устойчивых норм поведения был связан со столом, застольными местами, порядком потребления пищи

От чего зависело обилие стола?

- - от качества и объема урожая;
- - от местности, где проживали крестьяне;
- - сколько работников было в семье;
 - - сколько маленьких детей;
- - от материального состояния семьи.



Правила трапезы на Руси



Правила трапезы на Руси

- Каждому свое место за столом
- Приглашения
- Начало трапезы
- Поведение за столом
- Завершение трапезы на Руси



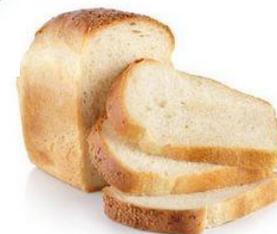
Хлеб да вода – крестьянская еда

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.



Хлеб

- Из ржаной муки – ржаной;
- Из пшеничной муки – белый;
- Из муки через решето – решетный;
- - через сито – ситный;
- Плохо просеянный – мякинный.



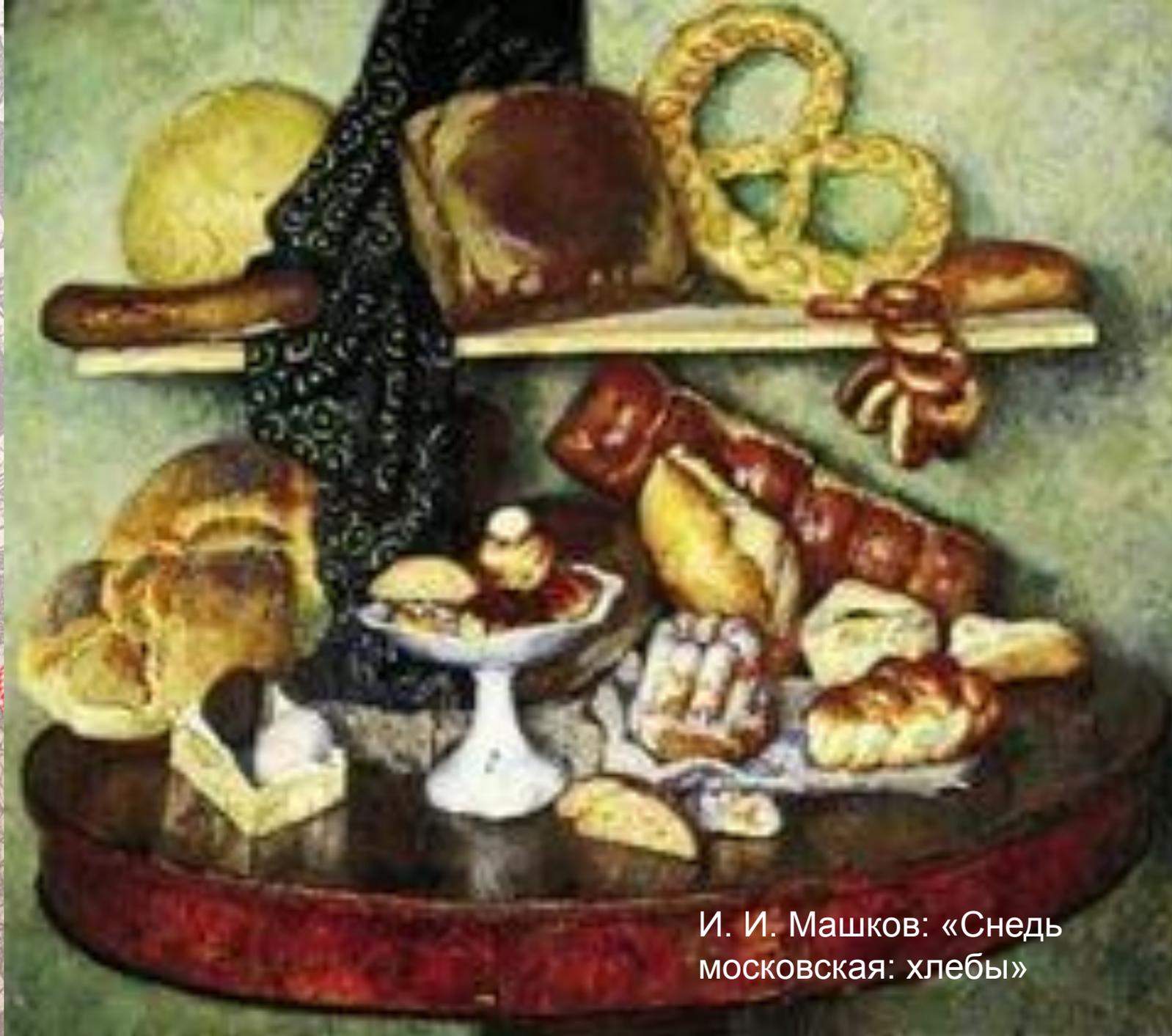
Рубрика «Тайны языка»

- Когда так говорят? О ком?

«Тертый калач»

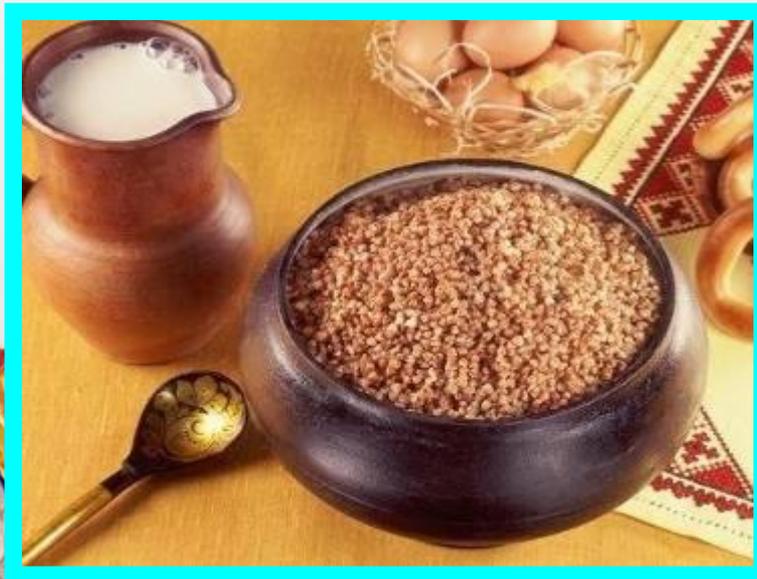
Подсказка: Этот Ванечка не простой, он уже «тертый калач».





И. И. Машков: «Снедь
московская: хлебы»

Хлеб да – пицца наша.



Рубрика «Тайны языка»

- Когда так говорят?

С ним каши не сваришь...

Заварить кашу...

Мы с ним в одной каше...

Мало каши ел...



Жидкие блюда:

Холодные:

**окрошка, ботвинья,
свекольник, тюря**



Горячие:

**(варено, хлёбово)
щи, похлёбки, затирухи,
уха, рассольник**



"Затируха" - это жидкая каша из заваренной муки, больше напоминающая по консистенции суп.



Овощные блюда

(сырые, квашеные, солёные, пареные)



Пареная репа



Напитки

(напитать,
то есть
насытить,
накормить.)



- Квас
- Кисели(ржаные, пшеничные, овсяные)
- Сыта (медовый взвар, мёд на воде)
- Цежь(кисельный раствор)
- Сбитень (горячий напиток на меду с пряностями)



ДРОЧЁНЫ



РАССТЕГАЙ



ВЗВАР



БОТВИНЯ



Национальные блюда народов России.

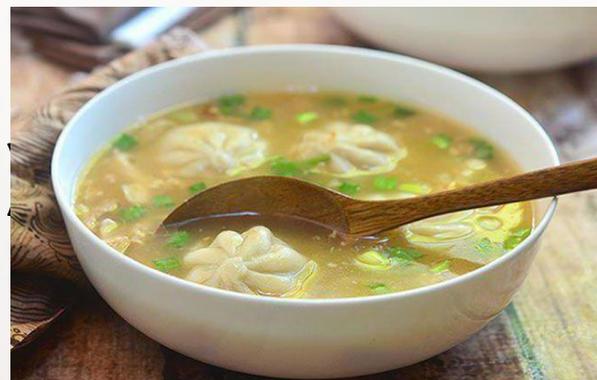
- Россия является многонациональным государством. Здесь проживают представители более 190 народов.
- И у каждого народа есть свои национальные и неповторимые блюда.



У башкир национальное блюдо
БИШБАРМАК (блюдо из мяса).



У мордвы- **ЦЕМАНАТ**
(напоминает пельмени)



У якутов-**КЕРЧЭХ**

(взбитые сливки с сахаром
или вареньем).



У удмуртов-МАНТЫ
(похожи на пельмени).



У калмыков -МАХАН-ШЕЛЪТЯГА
(мясной суп).



У эскимосов –АЮК
(чай из багульника)



Задание.

- Составь меню обеда из 4 блюд, в котором будут любимые блюда разных народов нашей страны.

Например:

- 1 блюдо-щи (национальное блюдо русских)
- 2 блюдо-буузы (нац.блюдо бурят)
- 3 блюдо (десерт)-чак-чак (нац.блюдо татар).
- 4 блюдо(напиток)-морс из брусники (нац.блюдо коряков).



Интернет - источники

- <http://lib-quotes.com/citaty-pro-istoriyu-1.php> - цитата об истории;
- <https://www.tikitoki.ru/riddle/zagadki-dlja-detej-o-rodine> - загадка о Родине;
- <https://yandex.ru/images/> - картинки для презентации
- <https://cultura.menu/culture/pravila-povedeniya-za-stolom-na-rusi/> - правила поведения за столом
- <http://nsportal.ru/nachalnaya-shkola/vospitatelnaya-rabota/2013/02/28/razrabotka-uroka-okruzhayushchego-mira-v-3-klasse> - план конспект и презентация «Русская трапеза»
- <http://globuss24.ru/doc/konspekt-uroka-po-okruzhayushtemu-miru-russkaya-trap-eza-3-klasse> - конспект урока «Русская трапеза» (автор Будилова М. В.)
- <http://myhistori.ru/blog/43048974376/Russkoe-zastole-v-letopisnyie-vremena> - история пиров у князя
- <http://pedsovet.su/load/0-0-0-38725-20> - шаблон для презентации
- <http://r3---snvgpvouxa3w5e.googlevideo.com/videoplay> - видео Почемучка

