Далучэнне дзяцей і бацькоў да беларускай нацыянальнай культуры

**Свята “Беларуская кухня”**

**Задачы:** пазнаёміць з асаблівасцямі беларускай кухні; фарміраваць навыкі культуры харчавання; выхоўваць любоў да роднай зямлі.

**Падрыхтоўчая работа.** Клас (месца правядзення мерапрыемства) аздабляецца вышытымі рушнікамі, абрусамі; вывешваюцца плакаты: "Чалавек галодны – ні на што не годны”, “Без хлеба яда – да парога хада”.

З дапамогай бацькоў рыхтуюца нацыянальныя касцюмы. Бацькі гатуюць і прыносяць на свята найбольш вядомыя стравы беларускай кухні: бліны, бульбу, клёцкі, кісель і інш.

**Прыкладныя этапы свята.**

*Першы этап.* ***“Госці ў хату”.*** Настаўнік запрашае дзяцей у класс, дзе іх сустракаюць дзяўчынка Бульбінка і хлопчык Грачанік. Яны апрануты ў беларускія народныя касцюмы.

Бульбінка і Грачанік вітаюць дзяцей , знаёмяцца з імі, запрашаюць сесці за сталы.

*Другі этап.* ***“Ну і бульба-смаката!”*** Бульбінка гаворыць, што яна хацела бы пачаставаць дзяцей стравай з самага любімага прадукту беларусаў. Каб даведацца , што гэта за прадукт, трэба адгадаць загадку:

Славен край наш ёй здаўна,

Трыста розных страў –яна.

І зімой, і летнім часам

На яе мы вельмі ласыя. (Бульба.)

Дзяўчынка і хлопчык просяць дзяцей дапамагчы “пасадзіць” бульбу, запрашаюць іх на “поле”. Прапануецца гульня “Пасадка бульбы”.

Клас дзеліцца на дзве каманды. Кожная каманда становіцца ў калону на чале з капітанам. Капітаны атрымліваюць мяшэчкі з бульбай ( па 5 штук кожнаму). На адлегласці 20-30 крокаў ад кожнай калоны намаляваны пяць кругоў. Пасля адпаведнага сігналу капітаны бягуць да кругоў і “саджаюць” бульбу па адной у кожны, потым вяртаюцца і аддаюць мяшэчак наступнаму дзельніку гульні, які бяжыць і збірае бульбу і г.д.

Правіла гульні: капітаны пачынаюць гульню па сігналу. Яе ўдзельнікам нельга выходзіцьза лінію без мяшэчка. Калі бульбіна ўпала, неабходна падняць яе і затым бегчы. Падбягаць да каманды можна толькі з левага боку.

Па заканчэнні гульні Бульбінка і Грачанік дзякуюць дзецям за дапамогу і прапануюць успомніць і назваць стравы. якія гатуюць з бульбы.

Дзеці выказваюць жаданне навучыцца гатаваць якую-небудзь страву з бульбы. На дапамогу клічуць цётку Паварыху (яе ролю выконвае адна з маці вучняў). Яна расказвае дзецям асаблівасці прыгатавання адной са страў (па выбару).

*Трэці этап.* ***“І грэчка і бліны”***

Цётка Паварыха расказвае дзецям пра стравы. Якія можна прыгатаваць з грэчкі. Гэта грачанікі, грэчневыя бліны, грэчневая каша і інш. Аб прыгатаванні адной са страў расказваецца больш падрабязна, звяртаецца ўвага на карыснасць для здароўя грэчкі.

Бульбінка прапануе дзецям загадку:

Добра было б тут

Ляжаць лайдаку

На роўным, гладкім

Жалезным таку,

Ды вельмі гарачы

Варочацца трэба

З боку на бок.(Блін на патэльні.)

На Беларусі здаўна пяклі бліны і аладкі не толькі з пшанічнай мукі, але і з грэчневай, а таксама з аўсяных шматкоў і нават з гароху.

Грачанік прапануе дзецям паслухаць урывак з верша і адказаць, якімі стравамі частавалі гасцей на імянінах.

Імягіны! Імяніны! Браценікі-

Весяліцца ўсе павінны. Грачанікі,

Б’юць у бубны Ячменнікі,

Бліны- Таўчонікі,

Пытлявыя сыны Драчонікі,

Цёткі пшаніцы- Смятаннікі – мачонікі.

Добрай маладзіцы. Але надзьмуўся пірог:

Падбіваюць Пець страецца за трох. (В.Зуёнак.)

*Чацвёрты этап.* ***“Вось дык стравы!”*** Бульбінка прапануе дзецям крыжаванку “Беларуская кухня”. Словы трэба ўпісаць у адпаведныя клеткі, каб у выдзеленым слупку па вертыкалі магчыма было б прачытаць назву яшчэ адной вядомай беларускай стравы.

1. Дранікі.
2. Кісель.
3. Студзень.
4. Зацірка.
5. Смажанка.
6. Бліны.

Слова па вертыкалі –КЛЁЦКІ.

* Клёцкі гатавалі з мукі,манкі або бульбы. Клёцкі, якія начынялі чым-небудзь, называлі “клёцкі з душой”. Дзецям вельмі да спадобы былі салодкія клёцкі з малаком. Нездарма ў народзе гавораць: як клёцкі ў малаку, то я па дзве валаку, а як ш у вадзе, о раз, два-і годзе.

*Пяты этап.* ***“Без хлеба пуста на стале”.*** Цётка Паварыха расказвае, што ёсць яшчэ адзін прадукт харчавання, без якога не абыходзіцца ні адно застолле не толькі на Беларусі, але амаль ва ўсіх краінах свету. Трэба адгадаць яго назву.

Б’юць кулакамі,

Далонямі гладзяць,

Кладуць на лапату

І ў пекла садзяць.

А вынуць-нажом

Крамсаюць без жалю.

За тое і крыўдзяць,

За тое і лупяць,

Што ўсе яго хочуць

І ўсе яго любяць (Хлеб.)

*Шосты этап.* ***“Калі ласка, усе да стала”.***Са страў, прыгатаваных бацькамі, арганізуецца вячэра (абед, сняданак). Бацькі называюць кожную страву, у агульных рысах расказваюць аб тэхналогіі яе прыгатавання.

**Парады**

1. Свята можна правесці ў школьнай сталовай; да яго падрыхтоўкі і правядзення можна прыцягнуць школьнага повара.
2. Падкрэсліце дзецям, што харчавацца стравамі беларускай кухні не толькі смачна, але і карысна.
3. Пры арганізацыі з дзецьмі застолля звярніце ўвагу на культуру паводзін за сталом, знешні выгляд стала, на шчодрасць як адметную рысу характару беларусаў.
4. Растлумачце дзецям сэнс слова ГАСПАДАР – той, хто вядзе гаспадарку, гарпадарчыя справы; галава хаты, сям’і; той, хто прымае гасцей.