

СЦЕНАРИЙ ВНЕУРОЧНОГО МЕРОПРИЯТИЯ «КАПУСТНЫЕ ПОСИДЕЛКИ»

Янович Татьяна Леонидовна

Цель: приобщение учащихся к культуре белорусского народа через знакомство с особенностями национальной кухни.

Задачи:

воспитание культуры труда, уважение к традициям белорусского народа;

расширение знаний о многообразии сельскохозяйственных растений;

обучение приготовлению блюд национальной кухни, правильному их оформлению и подаче;

формирование у учащихся интереса к аграрным профессиям;

создание условий для повышения готовности учащихся к социально-профессиональному определению.

Оборудование: презентация «Капустные посиделки» (приложение 2), сувениры для зрителей, блюда из капусты, жетоны для конкурсантов, декорация «Корчма», украшенные качаны капусты, костюм «хозяйки», стеллажи с заготовками из капусты, повязка для проведения конкурса со зрителями, тачка с инвентарем для экспромт-миниатюры¹.

Подготовительная работа: учащиеся заранее получают рецепты блюд из капусты, чтобы приготовить их дома с родителями. (Приложение 1).

Ход мероприятия

Холл перед залом украшается стеллажами с заготовками из капусты, сцена в зале украшена овощами,

одна из стен зала оформлена декорациями «Корчма» (рисунок 1).

Действующие лица: хозяйка, два ведущих; в ходе праздника 11 зрителей вовлекаются в действие (участвуют в экспромт-миниатюре). Конкурсанты (учащиеся, которые приготовили и представляют блюда из капусты) и их помощники; творческие коллективы; эксперты.

Хозяйка встречает гостей перед входом в зал, раздает гостям сувениры (овощи, завернутые в упаковочную бумагу, в некоторых из них находятся конфеты, сувениров с конфетами столько, сколько будет экспертов.)

Хозяйка. Добрый вечер! Уважаемые гости, разверните полученные сувениры. Кто найдет конфетку, тот на нашем празднике будет экспертом. Задача экспертов – определить наиболее понравившееся блюдо по вкусовым качествам и его презентации. Займите места в нашей «Корчме».

Эксперты занимают места.

Праздник сопровождается презентацией (приложение 2).

Ведущий 1. Слайд 1. Добрый день, уважаемые гости! Сегодня мы с вами собрались на настоящий капустный праздник! Замечательные блюда из капусты ждут нас сегодня на этом веселом мероприятии. Начнем?

Ведущий 2. Позвольте мне представить вам наших талантливых участников и приступим к праздничному путешествию.



Рисунок 1. – Украшение зала к празднику

¹Капустное семейство [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://clck.ru/3DMmo6>. – Дата доступа: 28.05.2024.

Выходят участники, представляются и рассказывают о своем любимом блюде из капусты.

Ведущий 1. Позвольте представить вам наших замечательных гостей, экспертов.

Ведущий спускается к экспертам.

Представьтесь, пожалуйста, и назовите ваше любимое блюдо из капусты.

Эксперты представляются и называют свое любимое блюдо из капусты.

Ведущий 2. Слайд 2.

*Есть у нас огород, и капуста там растет!
Вот такой ширины, вот такой вышины!
Ты, капуста, к нам спеши,
ты немного попляши,
А потом не зевай и в корзину полезай!*

Ведущий 1. Слайд 3. Капуста – растение древнее. Археологические данные свидетельствуют о том, что человек знал это растение со времен каменного и бронзового веков: при раскопках свайных построек этого периода в Робенхаузене были найдены семена капусты.

Ведущий 2. Слайд 4. Древние папирусы египтян и письма арабов, римлян, греков, индусов также доносят до нас сведения далеких времен о том, что уже тогда люди по достоинству ценили капусту не только как питательный овощ, но и как ценное лекарственное растение. Врачи древнего Египта рекомендовали блюдами из капусты кормить детей, так как дети, которые ежедневно едят капусту, становятся крепкими, сильными и стойкими к различным заболеваниям. Кроме того, у древних египтян капуста считалась чуть ли не самой вкусной пищей и подавалась на третье как десерт.

Ведущий 1. Слайд 5. Описание целебных свойств капусты оставили в своих трудах и многие древнегреческие и древнеримские ученые.

Великий греческий философ и математик Пифагор настоятельно советовал употреблять в пищу овощ, который поддерживает постоянно бодрость и веселье, спокойное настроение духа – свежую и квашеную капусту.

Ведущий 2. Слайд 6.

*Вот капуста друйская,
Твердая и вкусная,
Белый сочный наш кочан
Никогда не подкачал.*

Представляем первого конкурсанта. Блюдо «Квашеная капуста».

Конкурсант угощает экспертов, помощник угощает гостей.

Ведущий 1. Слайд 7. Квашеная капуста – кладезь витаминов. Она расщепляет и выводит холестерин, очень полезна для иммунитета, к тому же является хорошим средством от простуды и стрессов. Наши предки славяне первыми изобрели способ заквашивания капусты. Капусту квасили целыми кочанами, шинковали, рубили. Различали белую и серую квашеную капусту. Первую готовили из белокочанной капусты по рецептам, практически не изменившимся и до нашего времени.

Ведущий 2. Вторую же – серую – получали из того же сырья, но слой капусты пересыпали вместе с солью ржаной мукой. В этом случае, если сока под гнетом было мало, в бочку для улучшения брожения доливали ржаной квас. Зимние запасы считали не фунтами и килограммами, а ведрами и бочками. Такие большие припасы трудно сделать в одиночку. А потому рубили и солили капусту женщины сообща для всей деревни, переходя из одного дома в другой.

Недаром говорится: дело мастера боится. Полна кадка квашенины – значит, пришло время для веселья.

Представляем танец «Беларусачка».

Танцевальный коллектив исполняет танец «Беларусачка».

Ведущий 1.

*От капусты кочерыжки
Очень любят грызть детишки.
Познакомьтесь, вот не сельская,
А капуста брюссельская.*

Представляем второго конкурсанта. Слайд 8. Блюдо «Брюссельская капуста с грибами».

Конкурсант угощает экспертов, помощник угощает гостей.

Ведущий 2. Слайд 9. Растение образует прямостоячий стебель высотой 30–70 см. На стебле в пазухах листьев вырастают 20–35 мелких, шариковидных кочанчиков. В пищу кочанчики употребляются в сыром и вареном виде, для приготовления салатов и супов.

Ведущий 1. Разрешите дать вам совет, как выбирать брюссельскую капусту. Покупайте ярко-зеленые, крепкие, плотные кочанчики. Чем мельче кочанчики, тем лучше, ведь большие могут горчить.

Ведущий 2. А я расскажу вам, как готовить брюссельскую капусту. При варке и приготовлении брюссельской капусты на пару сделайте X-образный надрез в основании каждого кочанчика, чтобы они проварились равномерно. Чаще всего ее просто отваривают или шинкуют и обжаривают, предварительно очистив от внешних темных листьев. Подают на гарнир. Брюссельская капуста обладает довольно сильным запахом, поэтому в блюдах лучше не соединять ее с более нежными продуктами. Не нужно варить кочанчики «до смерти», брюссельскую капусту нужно только слегка отваривать, очень хорошо обжаривать в масле с чесноком или шинковать и добавлять в салаты.

А теперь давайте отдохнем и послушаем «Частушки про капусту».

Участники певческого коллектива исполняют частушки.

*Говорят, у тети Зины
Вся капуста, как резина.
А моя капуста
Звонкая до хруста.
Про капусту вам частушки
С Любой мы споем сейчас,
В них задор и наши шутки,
Рассмешим по полной вас.
Улыбнулись? – Хорошо!*

*Чаще улыбайтесь...
Кто захочет вдруг капусты,
Ко мне обращайтесь!
Говорят, что у соседки
Не едят капусту детки,
А моя капуста
По душе мангустам.
Порублю капусту мелко
Да заправлю чесночком,
Ко столу подам в тарелке
С золоченым ободком.
Из капусты снедь солидна:
На тарелке яркой
И поднять ее не стыдно,
И съесть – не жалко!
В год Козы я родилась!
Почему? – Не знаю!
Вот поэтому капусты
Много я сажаю.
Говорят, у тети Зины
Вся капуста, как резина.
А моя капуста
Звонкая до хруста.*

Ведущий 1. Слайд 10.

*Вот капуста брокколи,
До сих пор не пробовали.*

Представляем третьего конкурсанта. Блюдо «Салат из брокколи».

Конкурсант угощает экспертов салатом из брокколи, а его помощник предлагает салат зрителям в зале.

Ведущий 2. Слайд 11. Кроме привычных нам зеленых брокколи можно встретить фиолетовую и белую брокколи. Как родственник цветной капусты, она может использоваться на замену ей.

Ведущий 1. Разрешите дать вам совет, как выбирать капусту брокколи. Выбирайте брокколи с плотными, закрытыми соцветиями темно-зеленого или слегка пурпурного цвета, без признаков пожелтения или цветения. Стебельки должны быть крепкими; если они кажутся жесткими, снимите верхний слой овощечисткой. Другая разновидность брокколи имеет покрытые листьями черешки с соцветиями мелких, похожих на брокколи бутонов; вкус приятно-горький. Берите ту брокколи, у которой крепкие черешки и свежие темно-зеленые листья.

Ведущий 2. Слайд 12. А я расскажу вам, как готовить капусту брокколи. Брокколи очень хороша с макаронами, чили ее прекрасно оживляет, она сочетается с оливковым маслом и чесноком или анчоусами и каперсами. Используйте соцветия для декоративных целей в поджарках и салатах. Брокколи вкусна в супах-кремах и овощных пюре.

Хозяйка. Предлагаю зрителям посоревноваться в конкурсе «Вся капуста хороша».

Хозяйка проводит конкурс со зрителями. На трех тарелках лежит капуста – свежая, квашенная, вареная. Зрителю предлагается с закрытыми глазами на вкус определить, какую капусту он попробовал.

Ведущий 1. Слайд 13.

*Вот кольраби – сорт капусты непростой.
Состоит из кочерыжки –
Вкусной, сочной и большой.*

Представляем четвертого конкурсанта. Блюдо «Салат «Кольраби».

Конкурсант угощает экспертов салатом из кольраби, а его помощник угощает зрителей.

Ведущий 2. Слайд 14. Сейчас я расскажу вам, как не ошибиться в выборе кольраби. Выбирайте мелкие, тяжелые плоды с темно-зелеными листьями; более крупные могут быть деревянистыми. Перед употреблением всегда очищайте от кожуры.

Ведущий 1. Слайд 15. А я поделюсь с вами советами, как приготовить капусту кольраби. Хрустящая и сладковатая кольраби отлично подходит для восточных салатов и поджарок. Из очищенной и кольраби можно приготовить отличное пюре, практически, как из картофеля.

А теперь давайте отдохнем и посмотрим музыкальную композицию «Ирландская песня».

Коллектив показывает композицию «Ирландская песня».

Ведущий 2.

*Наконец, капуста красная,
И на вкус она прекрасная.
Да, на ваших грядках
Она – аристократка.*

Слайд 16. Представляем пятого конкурсанта. Блюдо «Голубцы из красной капусты».

Конкурсант угощает своим блюдом экспертов, его помощник предлагает попробовать голубцы из красной капусты зрителям.

Ведущий 1. Сейчас я, как выбирать красную капусту. Покупайте кочаны, которые кажутся слишком тяжелыми для своего размера, со свежими листьями, на которых нет коричневых пятен. Вы скорее всего внешние листья выбросите, но они защищают сердцевину, поэтому выбирайте кочаны, у которых внешние листья не удалены.

Ведущий 2. Слайд 17. Вы готовы услышать, как приготовить краснокочанную капусту? Чтобы сохранить красивый фиолетовый цвет капусты, добавьте немного лимонного сока или уксуса. Как и белокочанная, краснокочанная капуста отлично подходит для салатов, но особенно вкусна тушеной с яблоками.

Хозяйка выкатывает тачку с инвентарем и проводит экспромт-миниатюру.

Хозяйка. Ну что, поели? А сейчас и поработать пора. (Обращается к зрителям.) Сейчас раздам вам инвентарь и текст реплик.

Хозяйка раздает 11 зрителям инвентарь и текст реплик.

Экспромт-миниатюра «Сам не плошай»² (приложение 3).

Хозяйка. Я буду рассказывать сказку. Как только я назову кого-то из героев, он должен произнести свою реплику.

Жила-была Женщина. Как все настоящие русские

² Действующие лица: Женщина, Огород, Культиватор, Поливальная машина, Репа, Сын, Сноха, Внук, Внучка, Сосед, Лопата.

женщины, любила она отдых в Огороде. Зайдёт, бывало, в специализированный магазин «Всё для Огорода», посмотрит на Культиватор, на Поливальную машину и подумает: «Да с такой техникой, какая бы у меня Репка уродилась!»

И решила Женщина купить Культиватор и Поливальную машину и посадить Репу. Культиватором землю обрабатывает, Поливальной машиной Огород поливает. И выросла Репка большая-пребольшая!

Решила Женщина Репу убрать. Тянет-потянет – вытянуть не может. Позвала Женщина Сына. Тянут-потянут – вытянуть не могут. Позвал Сын Сноху. Тянут-потянут – вытянуть не могут. Позвала Сноха Внука. Тянут-потянут – вытянуть не могут. Позвал Внук Внучку. Внучка за Внука, Внук за Сноху, Сноха за Сына, Сын за Женщину, Женщина за Репу... Тянут-потянут – вытянуть не могут.

Проходил в ту пору мимо Сосед с Лопатой. Копнул

Сосед Лопатой и выкопал Репу!

Мораль: на технику надейся, а сам не плошай!

Ведущий 1. Слайд 18. Согласитесь, без капусты в огороде грядки пусты.

И давно зовут в народе –
лучший овощ в огороде.

Все эти сорта капусты, которые были представлены на нашем празднике, мы выращиваем на своем школьном огороде. Слово экспертам.

Эксперты подводят итоги, рассказывают, какое блюдо им понравилось больше всего, что нового они узнали на этом мероприятии.

Ведущий 2. Слайд 19. А в завершении работы экспертов давайте послушаем песню.

Участники певческого коллектива исполняют песню «Сланечнік».

Ведущий 2. Спасибо всем, что вы были с нами.

Ведущий 1. До новых встреч!

Приложение 1

Рецепты блюд из капусты

Голубцы из краснокочанной капусты с фасолью

Ингредиенты	Приготовление
4–6 листьев краснокочанной капусты, 100 г риса, 50 г консервированной фасоли, 50 г стручковой фасоли, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 20 г сливочного масла, Зелень петрушки, соль.	Листья капусты вымыть, обдать кипятком. Рис варить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на сито. Стручковую фасоль вымыть, нарезать. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть. Рис перемешать с фасолью, морковью и чесноком. На листья капусты положить приготовленную начинку, свернуть конвертом. Изделия выложить в глубокую сковороду с разогретым сливочным маслом. Посолить, влить немного воды, тушить в течение 10 мин. Голубцы выложить на тарелку. Украсить веточками петрушки.

Брюссельская капуста с грибами

Ингредиенты	Приготовление
500 г брюссельской капусты, 1 репчатый лук, 200 г грибов.	Промыть и отварить в кипятке в течении 5 минут брюссельскую капусту. Отдельно на большой сковороде обжарить мелко нарезанный лук, крупно нарезанные грибы, посолить, поперчить по вкусу, добавить в эту же сковороду брюссельскую капусту, аккуратно все перемешать и обжарить все в течении 5 минут периодически помешивая. Подать к столу в горячем виде.

Салат из брокколи

Ингредиенты	Приготовление
500 г брокколи, 1–2 моркови, 1 соленый или маринованный огурец, 50 г зеленого лука, 1–2 ст. ложки растительного масла, уксус или лимонный сок соль, сахар, черный молотый перец.	Отварить в подсоленной воде брокколи и морковь. Брокколи разрезать на части длиной 3–4 см. Морковь натереть на крупной терке. Нарезать лук и тонкими ломтиками огурец. Все перемешать, заправить растительным маслом и лимонным соком. По вкусу добавить сахар, соль, перец.

Салат «Кольраби»

Ингредиенты	Приготовление
200 г кольраби, 50 г огурцов, 5 г зеленого лука, 5 г укропа, 2 ст. л. сметаны, зелень.	Капусту натереть на мелкой терке, огурец - на крупной. Добавить нарезанный лук, укроп. Перемешать, залить сметаной и украсить зеленью.

Квашеная капуста

Ингредиенты	Приготовление
1 кг капусты белокочанной, 25 г соли, морковь по вкусу.	Капусту шинковать тонко в большую емкость, в нее же натереть морковь, посыпать солью, перемешать. Перетирать не надо. Укладывать капусту в емкость, где она будет кваситься, утрамбовать капусту деревянной толкушкой, пока не даст сок. Накрывать деревянным кружочком (тарелкой), сверху поставить груз (можно бутылки с водой). Оставить на кухне для брожения. Через двое суток каждый день капусту открывать и протыкать деревянной палочкой, чтобы выходил газ (можно использовать деревянную шпажку). В зависимости от температуры на вашей кухне брожение займет 5–7 дней. Через 6 дней капусту переложить в банку и убрать в холодильник. При употреблении можно добавить в капусту репчатый лук, растительное масло. Самое полезное в квашеной капусте – в рассоле, никогда не промывайте и не отжимайте ее!

Приложение 2

QR-код доступа к презентации

Приложение 3

Действующие лица – реплики – инвентарь

Женщина – «Почём навоз?» – платок;
Огород – «Ё-моё!» – кочан капусты;
Культиватор – «Бензин налей!» – мини-окучник;



Поливальная машина – «Убавь напор!» – опрыскиватель;
Репа – «Ах, оставьте меня!» – овощ репа;
Сын – «Кваска бы!» – рюкзак;
Сноха – «Я только из салона!» – шляпа;
Внук – «Достали уже!» – кепка;
Внучка – «В Париж хочу!» – рисунок с Парижем;
Сосед – «Настоящий полковник!» – фуражка солдата;
Лопата – «Эх-ма!» – детская лопатка.

Дата поступления в редакцию: 26.07.2024