**Ақмола облысының білім басқармасы**

**Управление образования Акмолинской области**

**КММ «№6 Агротехникалық колледжі»**

**КГУ «Агротехнический колледж №6»**

**РУХАНИ ЖАНҒЫРУ**

**ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ**

**«ИЗ ГЛУБИНЫ ВЕКОВ. КАЗАХСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ»**

**ПОДГОТОВИЛА И ПРОВЕЛА : ПРЕПОДАВАТЕЛЬ СПЕЦ. ДИСЦИПЛИН**

**КОРОЛЕВСКАЯ Л.Ю.**

**АСТРАХАНКА**

Внеклассное мероприятие

«Из глубины веков. Казахская национальная кухня»

Цель: формирование патриотизма  посредством изучения  культурного наследия народа. познакомить с разнообразными видами блюд казахского народа, национальной посудой - воспитывать у учащихся культуру казахского народа.

Задачи: воспитание любви, уважения и интереса к культуре, историческому прошлому  и наследию казахского  народа; обогащение внутреннего  мира  учащихся, развитие общего  кругозора.

Оборудование: презентация.

Сұлу дала! Менің сүйген еркемсің,

Жаным сенен жаратылған өлкемсің.

Қандай жақсы Қазақстанда туғаным!

О, туған жер! Тамашасың, көркемсің!

.

Вед 1

Испокон веков казахский народ среди всех своих жизненных ценностей особое место отводил пище. **В казаxскую национальную кухню вложена душа народа В ней отразились его история, обычаи, традиции**

Вед2

Множество пословиц поговорок связано с этой темой: **«Не будь выше еды» "Просо, пшеница- это пища, а золото, серебро-камни», "Относись к пище бережно, иначе можешь потерять здоровье».**

Вед3

С древних времен гостеприимство было отличительной чертой казахского народа. Дорогого гостя приглашали к дастархану, усаживали на почетное место и угощали самым лучшим, что было в доме. Уставшего нуждающегося путника сажали на коня, снабжали едой.

Вед 4

Национальной культуре ритуалу угощения отводилась особая роль: каждое блюдо подавалось с определенным значением и к месту. Казахи знали как с помощью конaкасы (қонақ гость, ас угощение) можно было помирить людей, оказать честь уважаемым гостям, сделать «широкий» жест, дать понять о чем-то

Вед5.

За дастарханом казахи состязались в красноречии. Во время трапезы нельзя было сквернословить и говорить о неприятных вещах Большое внимание уделялось красивой, чистой целой посуде. Ведь гости через угощение могли судить не только хозяине, но и о народе в целом.

Вед 6

Казахи не делили гостей по категориям, национальностям и религиозным взглядам, а искренне выражали свое дружелюбие и уважение всем, кто посещал их дом

Инсценипровка

Один родоначальников казахского народа, Казах, вызвал трех своих сыновей: Акарыса-предка старшего жуза (Ұлы жүз), Жанарыса-предка среднего жуза (Орта жуз), Бекарыса предка млашего жуза (Кiшi жүз), решив оставить им наследство (енші). Великий предок все свое богатство (скот и имущество) на четыре части. Три части раздал сыновьям, а четвертую разделил еще на три части, и тоже отдал каждому из сыновей. После чего наказал

сынoвьям, преклонившим перед ним колени:

-Дети мои, по обычаю предков, каждому из вас даю еншi (имущественный налел). Помните о том, что ваши предки оставили вам огромные земли, благодаря силе своих рук и кончику копьяң.

Юго-восток, Акарыс, твои земли. Пусть они называются Ұлы жүз (Старший жуз). Центральными и северными землями владей ты, Жанарыс. Пусть они называются Орта жуз (Средний жуз). Западные земли отдаю тебе, Бекарыс. Они будут называться Кiшi жүз (Младший жуз)

То, что я нажил своим нелегким трудом, я разделил на четыре части, четвертую часть разделил еще на три. Все это я оставляю вам. Получив свои наделы, каждый будет жить отдельно, однако родственные отношения сохраняйте и помните, что вы братья -одно целое.

«Если родные дружны, лошадей много, если aбысын (жены братьев) дружны, то еды много», гласит народная мудрость. Отныне пусть ваши дети, выезжая в дальний путь, не везут с собой еду и питье. И каждый путник не мучается в дороге от жажды и голода, а бедняк в любом доме отведает угощения. На это я и разделил между вами четвертую часть надела. Пусть этот завет останется в веках в памяти моих потомков и не нарушается никогда". Этими словами мудрец благословил своих детей.

1вед

С того самого времени потомки Казаха оказывают гостеприимство каждому, кто войдет в их дом, даже незнакомцу. Эта прекрасная традиция сохранилась до наших дней.

2 ведОказывая гостеприимство людей не делили на богатых и бедных, женщин и мужчин, всех принимали от чистого сердца пускали на ночлег, сажали на почетное место (тор), старались угодить во всем. Специально для гостей казахи хранили все самое вкусное. Не у каждого народа есть такие человечные обычаи.

3 вед В народе и поныне живы такие прекрасные традиции и обряды как

Қонақасы қонақ гость

Испокон веков казахский народ среди всех своих жизненных ценностей особое место отводил пище.Казахи знали, как с помощью қонағасы можно было помирить людей, оказать честь и уважение гостям.

«абысын асы»(абысын –жены братьев,ас-еда),

Қалжа қалжа спец угощение для роженицы

Асату после застолья оставшимся мясом взрослые угощают детей подростков молодежь

Құйрық бауыр досл Құйрық курдюк бауыр печень

Қымызмұрындық первый кумыс

Соғымбасы соғым заготовка мяса для зимы басы начало

Наурызкөже праздничное специальное приготовление угощение

4 вед Эти траждиции являются показателями национальной культуры ,возвышают пищу, говорят о взаимном уважении людей

Большое внимание уделялось красивой, чистой и целой посуде. За дастарханом казахи состязались красноречием, песнями, в сопровождении народных музыкальных инструментов

5 вед

С древних времен гостеприимство было отличительной чертой казахского народа, дорогого гостя приглашали к дастархану, усаживали на почетное место и угощали самыми лучшими блюдами, что было в доме.

6 вед

: Казахи делили еду на три вида. 1.Ақ (белая)- молочные продукты

2.Қызыл, (красная)- мясные продукты 3.Көк. (зеленая)- зелень, овощи и фрукты

1вед Конкурс со зрителями

-

«ДАСТАРХАН»

1. Назовите национальный казахский инструмент (домбра)?
2. Какое самое ценное мясо у казахского народа (конина)?
3. 'Как называется мясной бульон (сорпа)?
4. Как называется варёное мясо (піскен ет)?
5. Как называется одно из блюд, которое готовят из конины (қарта)?
6. Как называется солёный творог, высушенный на солнце (құрт)?
7. Как называется напиток из кобыльего молока (қымыз)?

2 вед **ведущий:** В первую очередь гостю подавали кумыс, шубат или айран

Национальные напитки- кумыс, шубат, кымыран. Целебный напиток кумыс(молоко кобылицы) обладает лечебными свойствами и тонизирующим эффектом и используется для излечения болезней лёгких и желудочно- кишечного тракта. Шубат является среди молочных продуктов наиболее ценным после кумыса напитком, готовится из верблюжьего молока./слайд 2 /

затем- чай с молоком или сливками, баурсаками , изюмом, иримшиком, куртом. На любом столе обязательно были лепёшки из пшеничной муки./слайд 3/

Казахи всегда отводили хлебу особое место в питании и очень   ценили его. Хлеб в понимании казахов- святая пища.

По народному поверию казах ,отправляющийся в дальний путь должен съесть кусок хлеба, чтобы вернуться назад. Оставшийся хлеб хранится в доме и доедается по возвращении.

3 вед

**Сүмесүт –блюдо, рецепт которого сохранился в памяти лишь немногих долгожителей**

Известный казахский писатель С.Муканов хорошо знающий казахскую культуру,в одном из этнографических трудов писал ,что данный продукт использовали в качестве соски . Рецепт изготовления сумесут описал также известный казахский писатель Акселеу Сейдимбек.Наше поколение должно быть благодарно людям,сохранившим в памяти рецепты таких уникальных блюд и донесшим их до наших дней/слайд4/

4 ведУкрашением любого дастархана и наиболее излюбленным блюдом у казахов всегда считалось мясо по- казахски. Отварное мясо обычно подавалось большими неразделанными кусками. Хозяин резал мясо, угощая каждого гостя лакомыми кусочками

5 вед Самому почётному гостю хозяин преподносил приготовленную особым способом голову барана .Гость должен был разделить голову между присутствующими , соблюдая определенный ритуал, в котором сказывался древний обычай уважительного отношения к гостям, старикам, детям, близким и дальним родственникам/.слайд5/

6вед. Ароматное мясо едят с тонко раскатанными и отваренными кусочками теста. Прекрасным дополнением к блюду служит насыщенный ароматный бульон- сорпа, который подаётся обычно в пиалах. В конце трапезы подают кумыс, за которым вновь следует чай.

Колбаса из мяса брюшной и реберной частей конской туши (қазы), из туши одного коня делают от 20 до 24 колбас. /слайд 9/

Преподаватель

Если за многовековую историю казахский народ накопил огромный опыт обработки и приготовления мясной и кисломолочной продукции, то современная жизнь пополнила этот ассортимент блюдами из овощей, фруктов, рыбы, морских продуктов, печеными мучными изделиями и сладостями**.** /слайд 12/

Преподаватель. Из глубины веков большое внимание в казахской национальной кухне уделялось национальной посуде, самобытность казахского народа, чтивших культуру предков, передающих наследие народа в «современность»слайд 20-21

Одно из важнейших мест среди посуды занимает- казан.Қара қазан- священная вещь ,дающая начало всему.

Немаловажное место қара қазан занимал и в решении проблем между народами,на праздниках и торжествах.

Казан ставят на треногу үш бұтты ошақ или жероншак /жер -земля/

Вед 1

Саба- бурдюк (сосуд) для кумыса из специально обработанных, окрашенных кожурой тальника лошадиных шкур. Сшивают шкуры (примерная емкость 100 литров) нитками из верблюжьей шерсти.

Вед 2. Кожаная фляжка емкостью до 10 литров для перевозки кумыса, айрана и др. напитков. Существует несколько видов торсыка: мүйізторсық (букв. Мүйіз-рог), өркешторсық (букв. өркешөгорб), жанторсық (смысл. Жан- рядом с тобой

Вед3 Кели (букв. Ступа- посуда для шелушения пшена) выдалбливают из цельного куска дерева твердых пород, в виде усеченного конуса с более узкой верхней частью

Вед4. Зерен- глубокая чаша для кумыса и шубата с толстыми прямыми боками и широким дном. По величине и внешнему виду зерен похож на шара.

Вед 5. Күбі- деревянный сосуд для взбивания кумыса, айрана, шубата и заквашенного коже.  
Куби делают из цельного куска дерева или реек из дуба, тальника арчи

Вед 6. Піспек Для взбивания напитков в куби используют «писпек»- шумовку. Длинная ручка шумовки выступает наружу через высверленное в крышку отверстие, нижняя часть её плоская и круглая.

Преподаватель .Казахстан объединил под своим шаныраком людей разных народов, которые живут на этой земле в дружбе и согласии много лет. И не редко их объединяет совместное застолье, праздничный дастархан, где происходит знакомство с национальной кухней- это своеобразный способ познания народа. Сегодня мы поговорим о казахском дастархане.

Казахская национальная кухня- это коллективный опыт многих и многих поколений народов Казахстана, их общественного и семейного уклада. Главной её особенностью является обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд.

Вед 1 Конкурс «Макет праздничного стола»

Учащимся предлагается на ватмане, вырезанном в виде дастархана, нарисовать макет праздничного стола /слайд 22-23/

Наше мероприятие подходит к завершению .

— У казахов есть хороший обычай: любое хорошее событие сопровождается «Шашу» (разбрасывание конфет на счастье, благополучие), так пожелаем всем «Денсаулык зор болсын, бакыт болсын, достык болсын». Счастья, участья, здоровья»

В качестве рефлексии учащимся и гостям предлагается на стикерах написать свои впечатления.

Дополнительный материал

**Порядок подачи мяса на блюдах**

**Главное блюдо (Бас табак)**

В главное блюдо кладут следующие обрядовые части: голову, тазовую кость (жамбас), позвонок, колбасу (казы), толстую кишку (карта), oгузок (жая) голову дают самому главному или старшему по возрасту гостю.

**Второе по значимости и почетности блюдо (сый табақ)**

В основном подают сватьям во время свадебных церемоний. На блюдо кладут голову, тазовую кость (жамбас) и другие обрядовые части в зависимости от возраста и родственных отношений гостей.

**Среднее блюдо**На блюдо кладут берцовую кость с альчиком, иногда тазовую кость.

**Нижнее блюдо**На блюдо кладут лучевую кость берцовую кость передней ляжки (ку" жиiк) и подают соседям.

**Блюдо для зятя**На блюдо кладут берцовую кость с альчиком и грудинку.

**Блюдо для невесты**На блюдо кладут сычуг и сердце.

**Блюдо для девушек**На блюдо кладут сердце, почки.

**Блюдо для свахи**Но блюдо кладут тазовую кость (жамбас), берцовую альчиком и скуловую часть головы (жақ)