

Спецкурс «Тайна слова» 6 класс



Тема : « Занимательная гастрономия »

Якунина Т.Н., учитель русского языка и литературы

МБОУ «Лицей «Сигма»

г. Барнаул

Занимательная гастрономия



История происхождения слова



- **ГАСТРОНОМИЯ** (греч., от gaster - брюхо, и nomos - закон). Искусство готовить вкусные и утонченные кушанья. Словарь иностранных слов русского языка/ Знаток, любитель и ценитель тонких блюд, человек, ... /Малый академический словарь/ **гастроно мия** -и, ж. 1. Понимание и знание тонкостей кулинарного искусства; изощренный вкус в еде. 2. Общее название высококачественных закусовых или . требующих особого приготовления пищевых продуктов.
[франц. gastronomie]



- Мы не для того живем, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить.
- Я ем, чтобы жить, а не живу, чтобы есть.
- Сократ
- Встав из-за стола голодным - вы наелись; если вы встаете наевшись - вы переели; если встаете переевши - вы отравились.
- Антон Павлович Чехов

В чем необычность описания еды у Державина?

Бьет полдня час, рабы служить к столу бегут;
Идет за трапезу гостей хозяйка с хором.
Я озреваю стол — и вижу разных блюд
Цветник, поставленный узором.
Багряна ветчина, зелены щи с желтком,
Румяно-желт пирог, сыр белый, раки красны,
Что смоль, янтарь — икра, и с голубым пером
Там щука пестрая: прекрасны!

Державин Г.Р.(18в.)

Как называется этот салат?



Сытная закуска и символ народного объединения

- Презентация этого блюда произошла накануне 1919 года в таверне московского купца Богомилова. По его просьбе повар А. Прокопцев, чтобы предупредить пьяные драки, придумал рецепт закуски, которая объединила бы народ. Данная закуска состояла из сельди (символа пролетариата), крестьянского картофеля и свеклы - символа знамени революции. Заправкой стал, как ни странно, французский соус провансаль.

Почему же салат был назван именно шубой? Ш.У.Б.А. - это аббревиатура, а расшифровывается она как «Шовинизму и Упадку - Бойкот и Анафема». Когда нагрянули мировые войны, люди забыли имена Богомилова и Прокопцева, а аббревиатура осталась, но с небольшими изменениями.

Узнайте слово по его этимологическому значению



- 1) Нем.- «пчелиные соты»-
- 2) итал. - «червячки»-
- 3) фран.- «уксус, кислое вино»-
- 4) удм.- «ушки из текста»-
- 5) нем.- «хлеб с маслом»-
- 6) греч.- «зеленый» -
- 7) фран.- «кипеть»-
- 8) лат.- «сладкое яблоко»-
- 9) рус.- «сбить, бить»-
- 1 вафли
- 2) макароны
- 3) винегрет
- 4) пельмени
- 5) бутерброд
- 6) огурец
- 7) бульон
- 8) мармелад
- 9) сбитень. Напиток сбивали из воды, меда и пряностей.

Составить словарный диктант «Праздничный стол» (орфограмма н\нн в суффиксах причастий и прилагательных)

- Приглашенные гости, накрахмаленная льняная скатерть, красиво сервированный стол, серебряные приборы, традиционные блюда; жареный гусь, фаршированный яблоками; запеченная в духовке индейка под клюквенным соусом, паштет из гусиной печени, рыба в собственном соку, тонко порезанная копченая колбаса, квашеная капуста, маринованные огурчики, испеченный торт, купленный в магазине компот, слоеный пирог, фруктовое мороженое.

Какие фразеологизмы связаны с ЭТИМИ предметами?



© Maxoness

По какому принципу сгруппированы фразеологизмы?

- заварить кашу
- расхлебывать кашу
- как кур во щи (в ощип)
- сбоку припека
- несолоно хлебавши
- голод не тетка
- дырка от бублика
- калачом не заманишь
- ни за какие коврижки
- объедки с барского стола
- получить на орехи
- хуже горькой редьки
- чепуха на постном масле
- ни рыба ни мясо
- быть не в своей тарелке
- в час по чайной ложке
- вариться в собственном соку
- тертый калач
- отрезанный ломоть
- профессор кислых щей
- (с этим человеком) каши не сваришь
- (вместе) пуд соли съели
- хлебом не корми – дай...

Выберите фразеологизм и изобразите его без слов



- как сыр в масле
- кататься как по маслу
- таять во рту
молочные реки -
кисельные берега
- хлеб-соль уплетать
- за обе щеки
- язык проглотишь
- проще пареной репы
- за семь верст киселя
хлебать
- седьмая вода на киселе
- яйца выеденного не
стоит

Меню

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Холодные закуски

ცივი საჭმლის



Сациви

С куриой

Кусочки вареной курицы в соусе из грецких орехов со специями

200 / 230.-

С форелью

Кусочки обжаренной форели в соусе из грецких орехов со специями

200 / 230.-

С цветной капустой

Обжаренная цветная капуста в соусе из грецких орехов со специями

200 / 230.-



Надуги

Нежный сливочный творог с мятой в тхели сулгуни

200 / 230.-



Судак в киндзмари

Кусочки обжаренного судака в заправке из уксуса и кинзы

200 / 230.-

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

Салаты

სალათები



Салат «Самепо»

Копченая грудка курицы, картофель, морковь, гранат, майонез, грузинские специи

200 / 230.-



Салат «Запхули»

Свежая капуста, морковь, болгарский перец, грейпфрутовый сок, оливковое масло, укроп

200 / 230.-



Салат «Лоблио»

Красная фасоль, красный лук, грузинские приправы, киндза, грецкий орех

200 / 230.-



Салат «Читис буде»

Куриное филе, свежий огурец, яйцо, картофель пай, майонез, укроп

200 / 230.-



Салат «Газапхули»

Свежие овощи с зеленью

200 / 230.-



Салат «Тбилиси»

200 / 230.-

Домашняя работа



- 1) Составить орфографическое меню из слов на тему «Еда» (список словарных слов с этимологической справкой)
- Придумать название вашему ресторану , слоган , эмблему
- 2) Подготовить индивидуальные сообщения : «Русские национальные блюда. Почему так называются?» , «Яблоко в мировой культуре»