**6. Šyö tervehekši! – Кушай на здоровье!**

**Примерный сценарий проведения занятия.**

Обучающиеся приезжают в гости в карельский дом, знакомятся с традиционной карельской кухней. Преподаватель принимает на себя роль гостеприимного хозяина карельского дома, угощает гостей карельскими национальными блюдами.

**Цель занятия**.

Научиться распознавать и обозначать по-карельски блюда национальной карельской кухни. Освоить правила поведения за столом, связанные с традиционным укладом карельской семьи. Научиться использовать в речи на карельском языке адекватный ситуации речевой репертуар. Получить представление о технологии приготовления некоторых блюд.

**Примерный речевой репертуар.**

Tule šyömäh! – Иди кушать!

Tulkua šyömäh! – Идите кушать!

Istuuvu stolah! – Садись за стол!

Istuutukkua stolah– Садитесь за стол!

Šyö tervehekši! – Кушай на здоровье!

Šyökyä tervehekši! – Кушайте на здоровье!

Ota piirua! – Бери пирог!

Onko makie? – Вкусно?

Makie on! – Вкусно!

Passipo! – Спасибо!

Ole hyvä! – Пожалуйста!

Eikä vieraš ollunkana, kun ei šuane šyömisie, eikä vieraš ollunkana, kun ei šuane juomisie. – Гость не гостем вовсе будет, если гостя не накормят, гость не гостем вовсе будет, если гостя не напоят.

**Аудирование.**

Наименования блюд в рассказе преподавателя о традиционной карельской кухне.

**Чтение.**

Наименования блюд традиционной карельской кухни в «кулинарной книге», «меню», сборнике рецептов и т.п.

**Говорение (образцы монолога).**

Перечисление и характеристика блюд традиционной карельской кухни: Tämä on … . Še on ... . – Это – … Он …

**Говорение (образцы диалогов).**

1.

– Tule šyömäh!

– Passipo!

*– Иди кушать!*

*– Спасибо!*

2.

– Istuuvu stolah!

– Passipo!

*– Садись за стол!*

*– Спасибо!*

3.

– Mi tämä on?

– Še on … .

*– Что это?*

*– Это … .*

4.

– Onko tämä ...?

– Kyllä. On. Še on ... / Ei. Ei ole. Še ei ole ...

*– Это ...?*

*– Да. Это ... / Нет. Это не ...*

5.

– Ota piirua!

– Passipo!

*– Возьми пирог!*

*– Спасибо!*

6.

– Onko makie?

– Makie on!

*– Вкусно?*

*– Вкусно!*

**Письмо.**

Написание названий блюд традиционной карельской кухни, составление и оформление «меню».

**Фонетика.**

Дифтонги, долгие гласные и согласные в карельских словах.

**Грамматика.**

Повествовательное предложение, предикативная конструкция: Tämä on ... , Še on … Вопросительное предложение: Mi tämä on? Вопросительная частица: -ko?; Onko makie? Побудительное предложение: Tule šyömäh!; Istuuvu stolah!; Tulkua šyömäh!; Šyö tervehekši!; Ota piirua! Склонение существительных: номинатив – Mi? stola, иллатив – Kunne? stolah. Вопросительные местоимения и слова: mi? Глагол связка olla, спряжение глагола (утвердительные и отрицательные формы презенса, 3 л. ед.ч.): on. Спряжение глаголов, императив 2 л. ед. и мн.ч.: tule, tulkua, istuutukkua, šyö, šyökyä, ota. Иллатив 3.инфинитива: šyömäh

**Лексика.**

Карельская кухня.

|  |  |
| --- | --- |
| čäijy | чай |
| kakkara | тонкий блин |
| kala | рыба |
| kalakukko | рыбник |
| kalarokka | уха |
| kalitta | калитка |
| kevätkala, kevätti | рыба с душком |
| lettu | блин |
| meštu | толченая брусника с толокном и сахарным песком |
| nakris | репа |
| piirua | пирог |
| rieška | лепешка из пресного теста |
| šanki | шаньга |
| šulččina | сульчина  |

**Традиции и обычаи.**

Постановка стола в карельской избе торцом к фасадной стене у среднего окна, длинной стороной вдоль половиц. Место каждого члена семьи за столом с учетом возраста, пола, родственной иерархии: у мужчин – почетное место в верхнем конце стола, у женщин – на женской половине, у детей – в нижней части стола. Очередность пребывания за столом: сначала мужчины, а потом – женщины и дети.

Застольный этикет. Разрешение класть локти на стол только тому, кто пахал, выращивал хлеб – хозяину, отцу семейства. Требование выходить из-за стола в ту же сторону, откуда садились (недопустимо обходить стол, совершать вокруг него круг). Запрет шуметь за столом, класть ногу на ногу, задевать ножки стола, привередничать за столом. Обязательное наличие на столе скатерти, воды, хлеба и соли. Солонка – «Божий глаз», запрет оставлять солонку без соли. Требование класть хлеб на стол правильной стороной, запрет держать хлеб на столе «на спине», класть его на голый стол без скатерти. Требование доедать всю еду, даже хлебные крошки. Запрет нарезать хлеб левой рукой, ронять его на пол. Запрет класть любую еду на скамейку или на пол. Традиция в конце чаепития переворачивать чашку вверх дном или класть на бок. Взаимные приветствия сидящих за столом и пришедших. Запрет проходить за стол без приглашения.

Религиозная регламентация питания (система постов) и обрядовая пища, связанная с определенными событиями в жизни человека (поминальная, свадебная еда). Четыре поста в течение года: Великий пост (с конца Масленицы до начала Пасхи), Рождественский пост (за десять дней до Рождества), Петров пост (за две недели до Петрова дня), Спасов пост (за две недели до Преображения). Два постных дня в течение недели – среда и пятница. Запрет на употребление мясного и молочного в пост. Постная пища: рыба, овощи (репа, брюква, картофель), каши, грибы, ягоды, разнообразные кисели на воде.

Карельская кухня.

Озерная и речная рыба. Окунь, ерш, судак, щука, плотва, елец, язь, лещ, налим, ряпушка, сиг, семга, лосось, палия, форель. Свежая уха из рыбы и картофеля или перловой крупы Соленая, вяленая, сушеная рыба – сущик. Горшечная уха из сушеной рыбы. Сыросоленая рыба. Пареная рыба. Как правило, рыбу не жарили и не коптили. Соленая и запеченная икра рыб. Рыбий жир. Заливное из чешуи рыбы.

Мясо. Соленое, вяленое, сушеное мясо (оленина, лосятина, говядина, баранина).

Похлебки и супы из рыбы, мяса, репы, соленых грибов (на завтрак, обед и ужин). Картофельная похлебка. Супы из разваренной до полужидкого состояния репы, брюквы, гороха. Щи из крапивы, щи из щавеля. Праздничный мясной суп с крупой и картофелем. Похлёбка из кваса с крошеным луком или редькой. Тюря – похлёбка на воде или квасе с крошеным хлебом.

Дары леса. Грибы. Мелкокрошенные соленые грибы (рыжики, волнушки, грузди). Пирог с грибами. Ягоды: брусника, клюква, черника, малина, морошка. Моченая морошка.

Хлеб. Выпекание круглого хлеба из ржаной, ячменной и овсяной муки. Добавление в хлеб муки из сосновой коры (заболони). Блюда из ржаной муки: сухарница, тюря. Мучные кисели: ели в горячем виде с маслом или молоком. Овсяный кисель. Каши: ячменная, перловая, гороховая, толокняная, овсяная, рисовая, гречневая. Солодовая каша из проросшего зерна. Густая каша, жидкая каша. Ячневая каша с мясом по-карельски.

Калитки, начиненные пшенной крупой, толокном, картофельным пюре. Удлиненная форма карельских калиток.

Мучники – древнее, утраченное блюдо. Колобы из кислого ржаного теста с картошкой. Кислопряженцы с молоком. Пироги с рыбой, рыбники. Cканцы. Сочни сульчины с начинкой из пшённой или ячменной каши, картофельного пюре, толокна. Оладьи. Блины. Овсяные блины. Ватрушки (с ягодами, кашей, с картофельным пюре и т.д.). Праздничная выпечка: булочки, крендельки, домашнее печенье, калачи. Открытые и закрытые пироги. Пряженые пироги – «вареные» в толстом слое масла. Сватальные пироги, пироги для зятя. Пирог с брусникой. Репные, гороховые, грибные, мясные пироги. Рядовик. Косовик. Блюда из толокна с ягодами, молоком. Толокняная каша. Солодовая каша. Загуста из ржаной, пшеничной, овсяной или ячменной муки.

Молочные блюда. Молоко, масло, сметана, простокваша, топленое молоко. Мороженое молоко. Творог с топленым молоком. Творог с молоком и простоквашей. Творожное молоко. Пирожки из творога. Паста (пасха). Яичница. Масло (клали в стряпню, каши, употребляли с картофелем, на хлеб не намазывали). Масло, перетопленное с солью.

Овощи. Репа, редька, зеленый лук, брюква. Репная каша с перловой крупой. Чай. Кофе. Квас: репной, солодовый, хлебный.

 Отличительные особенности севернокарельской кухни: только в Северной Карелии готовили и употребляли в пищу т.н. «весеннюю рыбу» или «рыбу с душком»; мука из рыбы имела распространение в основном в Северной Карелии; копчение рыбы карелам не было известно; у карелов существовали запреты на употребление в пищу конины, медвежатины, зайчатины, мяса молодого теленка, яиц лесных птиц, мяса лебедя; карелы не употребляли в пищу мясо кур и петухов; кровь животных употребляли в пищу только на севере Карелии; олонецкие карелы чаще вялили свинину, северные – оленину; карелы не употребляли в пищу козье молоко, т.к. не разводили коз, козоводство получило распространение только в конце 30-х гг. 20 века; карелы не знали сыроварения; северные карелы выпекали сухой лепешкообразный хлеб с дыркой «reikäleipä»; уху на молоке варили только северные карелы; щи из свежей капусты были известны только южным карелам, т.к. до революции капусту выращивали только здесь.

**Методические рекомендации.**

Использовать рабочую тетрадь «Собственно карелы», а также Интернет-сайт поддержки курса. Провести мастер-классы по приготовлению традиционных карельских блюд.

**Самостоятельная работа.**

Обучающиеся составляют карельское меню, готовят традиционные блюда, рассказывают о них по-карельски.