**6. Hüväd sömtahtod! – Приятного аппетита!**

**Примерный сценарий проведения занятия.**

Обучающиеся приезжают в гости в вепсский дом, знакомятся с традиционной вепсской кухней. Преподаватель принимает на себя роль гостеприимного хозяина вепсского дома, угощает гостей вепсскими национальными блюдами.

**Цель занятия**.

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

**Примерный речевой репертуар.**

Hüväd sömtahtod! – Приятного аппетита!

Tule sömhä! – Иди кушать!

Tulgat sömhä! – Идите кушать!

Ištte sömhä! – Садись за стол!

Ištkatoiš sömhä! – Садитесь за стол!

Ištte stolan taga. – Садись за стол.

Ištkatoiš stolan taga. – Садитесь за стол.

Sö tervhudeks!– Кушай на здоровье!

Sögat tervhudeks!– Кушайте на здоровье!

Ota pirg! – Бери пирог!

Om-ik magukaz? – Вкусно?

Magukaz om! – Вкусно!

Spasib! – Спасибо!

Surʼ spasib sinei! –Большое спасибо тебе!

Sured spasibod! – Большое спасибо!

Ole hüvä (Olgat hüväd)! – Пожалуйста!

Mezʼ ei voi olda sömäta. – Человек не может быть без еды.

Čapa, sö da anda meile. – Нарежь, съешь и нам дай.

Leib om, ka nälʼgäd ei ole. – Хлеб есть – голода нет.

**Аудирование.**

Наименования блюд, пословицы в рассказе преподавателя о традиционной вепсской кухне.

**Чтение.**

Наименования блюд традиционной вепсской кухни (подписи под иллюстрациями и т.п.)

**Говорение (образцы монолога).**

Перечисление и характеристика блюд традиционной вепсской кухни: Nece om kalit. Kalit om magukaz. – Это – калитка. Калитка вкусная.

**Говорение (образцы диалогов).**

1.

– Tule / Tulgat sömhä!

– Spasib!

 *– Иди / Идите кушать!*

*– Спасибо!*

2.

– Ištte / Ištkatoiš sömhä!

– Spasib!

 *– Садись / Садитесь кушать!*

*– Спасибо!*

3.

– Mi nece om?

– Nece om ... .

 *– Что это?*

*– Это …*

4.

– Om-ik nece ...?

– Ka. Om. Nece om ... / Ei. Ei ole. Nece ei ole ...

*– Это …?*

*– Да. Это …/ Нет. Это не …*

5.

– Ota pirg!

– Spasib!

– Sö tervhudeks!

*– Бери пирог!*

*– Спасибо!*

*– Кушай на здоровье!*

6.

– Om-ik magukaz?

– Magukaz om!

*– Вкусно?*

*– Вкусно!*

 7.

– Hüväd sömtahtod!

*– Приятного аппетита!*

**Письмо.**

Написание названий блюд традиционной вепсской кухни (оформление «меню», «книги рецептов», выставки-продажи).

**Фонетика.**

Сочетания согласных в вепсских словах: plotušk, sulʼčin и др.

**Грамматика.**

Повествовательное предложение, предикативная конструкция: Nece om ... Вопросительное предложение: Mi nece om? Вопросительная частица -ik?: Om-ik nece ...?; Om-ik magukaz? Побудительное предложение: Tule sömhä!; Ištte sömhä!; Ištkatoiš sömhä!; Sö tervhudeks!; Sögat tervhudeks!; Ota pirg! – Бери пироги! Склонение существительных: номинатив – Mi? stol, иллатив – Kuna? stolha. Вопросительные местоимения и слова: mi? Глагол связка olda, спряжение глагола (утвердительные и отрицательные формы презенса, 3 л. ед.ч.): om – есть, является. Спряжение глаголов, императив, утвердительные формы (2 л., ед. и мн. ч.): tule, tulgat, ištu, ištte, ištkatoiš, sö, sögat. Формы иллатива 3 инфинитива в устойчивых речевых конструкциях: tule sömhä; ištte sömhä.

**Лексика.**

Вепсская кухня.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| čai | [чай]  | чай |
| kala | [кала] | рыба |
| hernehnik | [хернехник] | коврига из смеси гороховой и ржаной или пшеничной муки |
| kalakurnik | [калакурник] | рыбник |
| kalit | [калит] | калитка |
| kiselʼ | [кисель] | кисель |
| kürz | [кюрз] | тонкий блин |
| leib | [лейб] | хлеб |
| lemʼ | [лемь] | уха |
| lohi | [лохи] | лосось |
| maim | [майм] | мелкая рыбешка, сущик |
| nagriž | [нагриж] | репа |
| räpus | [ряпус] | ряпушка |
| plotušk | [плотушк] | колобок |
| sulʼčin | [сульчин] | сканец |
| taukun | [таукун]  | толокно |

**Традиции и обычаи:**

Размещение стола в вепсской избе либо в большом углу избы длинной стороной вдоль боковой стены, либо торцом к фасадной стене у среднего окна, длинной стороной вдоль половиц. Передвижение стола с места на место при выходе невесты из отчего дома перед поездкой в церковь.

Запреты, связанные со столом: нельзя вставать на стол (исключением – обряды, связанные с хождением маленького ребенка), нельзя вытирать стол бумагой, класть на него повойник, замок или рукавицы, скрести ножом столешницу или вертеть нож на столе (иначе в семье будут ссоры и ругань); мужчинам нельзя обедать за столом в шапке (иначе жена будет глухая); женщинам нельзя проливать чай на стол (муж будет пьяницей); выходить из-за стола следует в ту же сторону, откуда садишься (недопустимо обходить стол, совершать вокруг него круг – если начнешь обходить стол, в семье появится много детей, которые займут все места по обе стороны стола); за столом нельзя шуметь, класть ногу на ногу, задевать ножки стола; во время приема пищи нельзя привередничать.

Место каждого члена семьи за столом с учетом возраста, пола, родственной иерархии. Правый верхний угол стола у иконы – «большой угол» – место хозяина семьи, левый угол – место старшего сына или зятя, места остальных членов семьи на переносных лавках по старшинству: мужчины – справа, женщины – слева. Дальний от хозяина угол по диагонали – место младшей снохи. Место хозяйки, подносившей пищу, напротив снохи. Предоставление места за столом детям.

Хлеб – главный пищевой продукт вепсов. Отражение связи хлеб-жизнь в северновепсских приметах: если при выпечке хлеб опускается, то это предвещает плохое; если поднимается – то хорошее и т.д. Сакральное отношение вепсов к хлебу: нельзя выбрасывать недоеденный хлеб, оставлять недорезанный кусок хлеба в ковриге (порежешь руку), класть на ковригу нож (заболят зубы), макать хлеб в солонку (кто это делает, тот – неверный человек, предатель), если муж и жена станут есть хлебные горбушки, то будут спать спиной друг к другу и т.д.

Блюда традиционной вепсской кухни (технология приготовления, связь с календарной и семейной обрядностью и т.д.): рыбники, калитки, сканцы, блины, рыбные блюда, блюда из репы, чай, кисель и т.д.

**Методические рекомендации.**

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

**Самостоятельная работа.**

Обучающиеся составляют вепсское меню, готовят традиционные блюда, рассказывают о них по-вепсски.