**6. Leiby-suolu syöjile! – Хлеб-соль тем, кто ест!**

**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.**

Terveh teile, terveh taloih, leiby-suolu syöjile. – Здравия вам, здравия дому вашему, хлеб-соль тем, кто ест.

Tule tervehenny, istoi, ristikanzu, syömäh. – Здравия пришедшему, садись, крещеный, есть.

Tulgua vai pertih. Murgin on valmis. Samvuaru palavu stolal. – Входите в избу. Обед готов. Самовар кипит на столе.

Kallehet gost’at, tulgua stolah! – Дорогие гости, добро пожаловать к столу.

Tule syömäh! – Иди кушать!

Tulgua syömäh! – Идите кушать!

Istoi stolah! – Садись за стол!

Istuottokseh stolah! – Садитесь за стол!

Samvuarazen nostaldan, tulgua stolah gostʼazet. – Ставлю на стол самовар, дорогие гости, добро пожаловать к столу!

Tule juomah čuajuu! – Садись чай пить!

Tulgua juomah čuajuu! – Садитесь чай пить!

Syö tervehyökse! – Кушай на здоровье!

Syögiä tervehyökse! – Кушайте на здоровье!

Hyviä syöndyhimuo! – Приятного аппетита!

Ota piiruadu! – Бери пироги!

Ongo magei? – Вкусно?

Magei on! – Вкусно!

Passibo! – Спасибо!

Ole hyvä! – Пожалуйста!

Passibo gostitandas! – Спасибо за угощение!

Čuajumuagari. – Тот, кто любит пить чай.

Kalamuagari. – Тот, кто любит есть рыбу.

Oletgo čuajumuagari? – Любишь чай? (букв. «Ты любитель чая?»)

Oletgo kalamuagari? – Любишь рыбу? (букв. «Ты любитель рыбы?»)

Emändy on kynzis kylläine. – Хозяйка с пальцев сыта. (пословица)

**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 … . Se on ... . – Это – … Он …

**Говорение (диалог).**

1.

– Leiby-suolu syöjile.

– Tule tervehenny, istoi syömäh.

*– Хлеб-соль тем, кто ест.*

*– Здравия пришедшему, садись есть.*

2.

– Tule syömäh!

– Passibo!

*– Иди есть!*

*– Спасибо!*

3.

– Istoi stolah!

– Passibo!

*– Садись за стол!*

*– Спасибо!*

4.

– Mi(bo) tämä on?

– Se on … .

*– Что это?*

*– Это – …*

5.

– Ongo tämä ...?

* On. Se on ... / Ei. / Ei ole. Se ei ole ...

*– Это …?*

*– Да. Это – … / Нет. Это не …*

6.

– Ota piiruadu!

– Passibo!

*– Бери пироги!*

*– Спасибо!*

7.

– Ongo magei?

– Magei on!

*– Вкусно?*

*– Вкусно!*

**Письмо.**

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

**Фонетика.**

Дифтонги в карельских словах.

**Грамматика.**

Повествовательное предложение, предикативная конструкция: Tämä on ... , Se on … Вопросительное предложение: Mi(bo) tämä on? Вопросительная частица: -go?; Ongo tämä ...?; Ongo magei? Побудительное предложение: Tule syömäh!; Istoi stolah!; Tulgua syömäh!; Syö tervehyökse!; Ota piiruadu! Склонение существительных: номинатив – Mi? stola, иллатив – Kunne? stolah. Вопросительные местоимения и слова: mi?; mittuine? Глагол связка olla, спряжение глагола (утвердительные и отрицательные формы презенса, 3 л. ед.ч.): on.

**Лексика.**

Карельская кухня.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| čupoi, čupukku | [чупой, чупукку] | овсяный блин с начинкой из каши |
| kala | [кала] | рыба |
| keitinpiirai | [кейтин-пиирай] | пирог для зятя |
| kuivattu nagris | [куйватту нагрис] | сушеная репа |
| kurniekku | [курниэкку] | рыбник |
| lettu | [летту] | блин |
| liemi | [лиеми] | уха, бульон  |
| liha | [лиха] | мясо |
| maimurokku | [майму-рокку] | уха из сущика |
| pačoilohko | [пачой-лохко] | пареная репа |
| piirai | [пиирай] | пирог |
| pyöräkkö | [пюёряккё] | колоб |
| rokku | [рокку] | суп |
| šipainiekku | [шипайниэкку] | калитка |
| sulʼčin | [сульчин] | сканец, тонкий блин с начинкой |
| tönčöi | [тёнчёй] | мешанка из ржаной муки или толокна с брусникой |

**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.

Обращение к Святому Илье до и после еды: до еды – ”Pyhä Ilʼlʼu, tule syöttämäh, juottamah, vaččua täyttämäh.” («Святой Илья, приходи накормить, напоить, живот наполнить»); после еды – ”Passibo, Pyhä Ilʼlʼu, syötit, juotit, vačan täytit” («Спасибо, Святой Илья, накормил, напоил, живот наполнил»). Запрет выходить из дома, не взяв хотя бы крошку хлеба в рот или в карман (защита от нечистой силы и т.п.).

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 (kalarokku). Соленая, вяленая, сушеная рыба – сущик (maimu, kabakala). 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). Из карелов только ливвики вялили свиное мясо.

Похлебки и супы (rokku) из рыбы, мяса, репы, соленых грибов (на завтрак, обед и ужин). Картофельная похлебка. Супы из разваренной до полужидкого состояния репы, брюквы, гороха. Щи из свежей капусты, щи из крапивы (šiiloirokku), щи из щавеля (barčoirokku). 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. Мелкокрошеные соленые грибы (рыжики, волнушки, грузди). Пирог с грибами (sienikurniekku). 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 (kagrukiiseli). Каши (kuaššu, huttu): ячменная, перловая, гороховая, толокняная, овсяная, рисовая, гречневая. Солодовая каша из проросшего зерна. Густая каша, жидкая каша. Ячневая каша с мясом по-карельски.

Калитки, начиненные ячневой, пшенной, манной крупой, толокном, картофельным пюре, творогом (šipainiekku). ”Šipainiekku kyzyy kaheksua” – «Калитка требует восьми», т.е. для изготовления калиток требовалось 8 компонентов: вода, соль, мука, молоко, простокваша, масло, сметана и начинка. Удлиненная форма карельских калиток.

Мучники – древнее, утраченное блюдо. Колобы из кислого ржаного теста с картошкой (pyöräkkö). Кислопряженцы с молоком (hapoi). Пироги с рыбой, курники (kurniekku, kalakurniekku). Сканцы, тонкие блины (sul’činat) с начинкой из пшённой или ячменной каши, картофельного пюре, толокна. Оладьи. Hapoi из ячневой муки. Блины. Овсяные блины. Блины с припёком. Многослойные 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 (keitinpiirai). Пирог с брусникой. Репные, гороховые, грибные, мясные пироги. Рядовик. Косовик (kosoipiirai). Блюда из толокна с ягодами, молоком. Толокняная каша (tönčöi). Солодовая каша (idu). Загуста из ржаной, пшеничной, овсяной или ячменной муки (huttu).

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

Овощи. Репа, редька, зеленый лук, брюква. Капуста (из карелов только ливвики варили щи из свежей капусты). Репная каша с перловой крупой. Репный курник (nagriskurniekku).

Чай. Кофе. Квас: репной (riepoi), солодовый (iduvuassu), хлебный (leibähine vuassu).

 Отличительные особенности южнокарельской кухни: в Южной Карелии не готовили и не 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; олонецкие карелы употребляли в пищу мясо коров, овец, свиней; 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; южные карелы не выпекали сухой лепешкообразный хлеб с дыркой «рейкялейпя», в отличие от северных карелов; 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 «Карелы-ливвики», 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.