**6. Hyväd syömiižtahtundad! – Приятного аппетита!**

**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.**

Hyväd syömiižtahtundad! – Приятного аппетита!

Tule syömähä! – Иди кушать!

Tulgat syömähä! – Идите кушать!

Ištu stolan tagaze! – Садись за стол!

Ištugat stolan tagaze! – Садитесь за стол!

Syö tervehekse! – Кушай на здоровье!

Syögat tervehekse! – Кушайте на здоровье!

Ota piiragad ∕ piiraid! – Бери пироги!

Omik maged? – Вкусно?

Maged om! – Вкусно!

Spassibo! – Спасибо!

Ole hyvä (Olgat hyväd)! – Пожалуйста!

**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 om … . Se om ... . – Это – … Он …

**Говорение (образцы диалогов).**

1.

– Tule syömähä!

– Spassibo!

*– Иди кушать!*

*– Спасибо!*

2.

– Ištu stolan tagaze!

– Spassibo!

*– Садись за стол!*

*– Спасибо!*

3.

– Mii tämä om?

– Se om … .

*– Что это?*

*– Это … .*

4.

– Omik tämä ...?

– No. Om. Se om ... / Ei. Ei ole. Se ei ole ...

*– Это ...?*

*– Да. Это ... / Нет. Это не ...*

5.

– Ota piiragad ∕ piiraid!

– Spassibo!

*– Возьми пирог!*

*– Спасибо!*

6.

– Syö tervehekse! / Syögat tervehekse!

– Spassibo!

*– Кушай на здоровье! / Кушайте на здоровье!*

*– Спасибо!*

7.

– Omik maged?

– Maged om!

*– Вкусно?*

*– Вкусно!*

**Письмо.**

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

**Фонетика.**

Дифтонги в карельских словах.

**Грамматика.**

Повествовательное предложение, предикативная конструкция: Tämä om ... , Se om … Вопросительное предложение: Mi tämä om? Вопросительная частица -ik?: Omik tämä ...?; Omik maged? Побудительное предложение: Tule syömaha!; Ištu stolan tagaze!; Tulgat syömaha!; Syö tervehekse!; Ota piiruad! Склонение существительных: номинатив – Mi? stola, иллатив – Kunne? stolah. Вопросительные местоимения и слова: Mi? Глагол связка olda, спряжение глагола (утвердительные и отрицательные формы презенса, 3 л. ед.ч.): om, ei ole. Спряжение глаголов, императив 2 л. ед. и мн.ч.: ota, tule, tulgat, syö, syögat, ištu, ištugat. Склонение существительных, транслатив: tervehekse. Склонение существительных и прилагательных, партитив ед.ч., согласование в числе и падеже: hyväd syömiižtahtundad.

**Лексика.**

Карельская кухня.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| čaju | [чаю]  | чай |
| imelʼ | [имель] | имель, мямми  |
| kabu | [кабу] | кабуши |
| kala | [кала] | рыба |
| kalarokk | [кала-рокк] | уха |
| kurnik | [курник] | рыбник |
| kyrz | [кюрз] | тонкий блин |
| lohi | [лохи] | лосось |
| maim | [майм] | сущик |
| nagriž | [нагриж] | репа |
| riäpöi | [рияпюёй] | ряпушка |
| šan’gad  | [шаньгад]  | шаньги  |
| skanč  | [сканч] | сканец |
| štipanikad | [штипаникад] | калитки |
| talkun | [талкун]  | толокно |

**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.

Пища кондопожских и пряжинских карелов-людиков. 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. Запрет на употребление мяса на поминках. Постная пища: рыба, овощи (репа, брюква, картофель), каши, грибы, ягоды, разнообразные кисели на воде.

Употребление рыбы в различных видах. Уха из свежей рыбы с добавлением картошки.  Добавление муки или крупы в суп, сваренный из сущика. Употребление в пищу говядины, заячьего мяса и дичи. Засолка мяса. Суп с мясом, раздельное поедание супа и супного мяса. Употребление репы в вареном, моченом, печеном, пареном и сушеном виде. Вяление репы на зиму, лохко – традиционное блюдо из вяленой репы, подававшееся в качестве лакомства. Репный квас. Хлебный квас из особого хлеба, который пекли из муки, смолотой из пророщенной и высушенной ржи. Травяной чай из предварительно выпаренного и высушенного малинового листа, цветков зверобоя, морошковых чашечек и морошкового корня. Кофе из предварительно пережаренного ячменя или цикория. Кисели: овсяный, молочный, ржаной, картофельный, ягодный на картофельном крахмале. Употребление горячего овсяного киселя с маслом или холодного овсяного киселя с молоком. Молоко и молочные продукты (простокваша, творог, сметана, масло). Творожная сыворотка . Заготовка творога на зиму в сушеном виде. Блюда из толокна, которое вырабатывали домашним способом из овса. Загуста из ржаной муки, заваренной крутым кипятком. Загуста из овсяной муки. Сладкое лакомство имель (солодяга). Поминальное блюдо иду (idu) – из запаренной проросшей ржи. Пшенная и ячменная каши. Блюдо из брусники, толченной с толокном или ржаной мукой. Запаренные в печи ягоды с ржаной мукой и толокном. Отварные соленые грибы. Воскресная и праздничная выпечка: мучники, косовики, пряженые пироги, калитки, пироги с начинкой, колобы и сульчины, сканцы и др. Рыбник-курник из ржаной муки – обязательное блюдо на всех торжествах и поминальном обеде. Обязательные блюда на поминках: иду (трансформировавшееся в кутью), блюдо, завершающее ритуальную трапезу – кисель.

**Методические рекомендации.**

Использовать рабочую тетрадь «Карелы-людики», 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.