

Папьян Гаяне Эдуардовна

ОШ № 55 им. А. П. Чехова

Проектная работа

Кулинарное путешествие по страницам русских и  
армянских сказок

2023 г.

Основные предметы: русский язык, русская литература, армянская литература, география, история, технология.

Почему выбрана эта тема, в чём её актуальность?

Учащиеся сегодня, во-первых, придают чрезмерно большое значение еде; во-вторых, не умеют правильно питаться, постоянно употребляя довольно вредную пищу (чипсы, всякого рода ароматизированные сухарики и т. д.). Поэтому одна из целей этого проекта – привить вкус к выбору продуктов, воспитать чувство меры в процессе питания (вспомним довольно расхожую фразу: «Я не живу, чтобы есть, я ем, чтобы жить»).

Другие цели выбора данной темы:

- 1) Привить навыки внимательного чтения, интереса к деталям;
- 2) наглядный интерес к разным регионам России и Армении, к их традициям и обычаям (в этом и помогут история и география);
- 3) пробудить интерес к кухне разных времён через чтение, что будет способствовать дальнейшему желанию читать.

Какие сказки взяты за основу?

Русские сказки:

1. «По щучьему велению» – уха, щи;
2. «Царевна-лягушка» – каравай;
3. «Лиса и журавль» – каша;
4. «Каша из топора» – каша;
5. «Гуси-лебеди» – кисель;
6. «Морозко» – блины;
7. «Василиса Прекрасная» – квас, мёд.

Армянские сказки:

1. «Мальчик, который любил тесто»;
2. Ованес Туманян: а) «Ишь ты, Масленица!»; б) «Птичка»; в) «Охотник-врунишка».

Данная тема очень важна, так как может послужить основой, источником для дальнейшей работы и в старших классах. Можно уже исследовать детскую литературу (русскую и зарубежную) по той же теме. Например:

1. Сказка А. Линдгрена «Малыш и Карлсон» - торт со взбитыми сливками/малиновое варенье.

2. Н. Абгарян «Манюня» - грибной суп/абрикосовый джем/яблочный пирог.
3. Э. Гофман «Щелкунчик и Мышиный король» - символ Рождества – имбирное печенье.

И список можно продолжать довольно долго: Н. В. Гоголь, А. П. Чехов, М. М. Зощенко, М. А. Булгаков...

### Ход работы

Данную проектную деятельность осуществляют учащиеся 6 или 7 классов (в зависимости от потенциальных способностей). Группа, занимающаяся этой проектной деятельностью, состоит из 7 учащихся. Каждый учащийся имеет индивидуальное задание.

1-й учащийся: подготовить небольшое сообщение о сказках, о реальности и фантастическом в сказках. Подвести своё сообщение к основной мысли – один из реальных признаков сказок – это еда, её описание.

2-й и 3-й учащиеся: изучают русские сказки, находят упоминания о еде, выписывают тот отрывок, который содержит описание еды (каждый ученик берёт три русские сказки).

4-й и 5-й учащиеся – рассказывают о данном блюде, об истории этого блюда, географии (как в разных регионах, в разное время готовили данное блюдо; как менялись обычаи и традиции использования этого блюда).

Приведу аргументы, подтверждающие мысли сверху.

1. География региона влияла на состав блюда. Например, в Карелии в квас добавляли лесные ягоды, а в квас на Кубани добавляли яблоки (причём, эти ингредиенты в квасе сохранились по сей день).
2. История не менее важна при изучении кулинарных изысков в литературе, в частности, в сказках.  
В сказке «Морозко» упоминаются блины. К огромному удивлению узнаём, что в старину готовить блины – это был обряд, совершаемый в память умершего. В сказке мачеха начинает готовить блины для поминок по падчерице Настеньке.  
С этой же целью (поминки) блины первоначально готовили на Масленицу – «приглашали» предков к обильному ужину перед Великим постом.

Позднее масленичные блины потеряли ритуальную символику. Сегодня визитная карточка России – блины (с чёрной икрой, с красной икрой, мёдом, сметаной и т. д.).

И именно этот обычай (блины на Масленицу) соблюдают в православных семьях в разных странах по сей день.

3. В сказках и не только можно пронаблюдать развитие методов приготовления блюд и получения кое-каких продуктов в зависимости от времени.

К примеру, мёд, который всё время упоминается в русских сказках, и учащиеся удивляются странному сочетанию слов: «И я там был, мёд, пиво пил...»

Мёд – один из важнейших продуктов употребления, жизнедеятельности человека – сначала добывался из дупел (дикие пчёлы) (сказка «Винни-Пух»). Затем появились пчелиные ульи. А ещё варили мёд («Вересковый мёд») (баллада).

Медовуха – очень распространённый напиток на Руси. Смешивали большую часть мёда с соком ягод (брусника, малина) и оставляли бродить. Затем несколько раз переливали и в засмоленных дубовых бочках зарывали в землю на 15–20 лет. И назывался такой мёд ставленным.

Пили медок только в особых случаях – рождение, свадьба, похороны, жертвоприношение. Считалось, что это не повседневный, а религиозный напиток – Дар Богов, обладающий целебными и магическими свойствами. А пчёлы считались связующим звеном между миром людей и Богов.

В древнем Египте мёду поклонялись; финны считали медовый напиток «живой водой», способной возродить к жизни мёртвого. А у германцев мёд служил ритуальным переходом в потусторонний мир. И даже этот продукт назывался почти одинаково у разных народов – в Греции «меду», то есть опьяняющее, на Руси «мёд», шведы и норвежцы называли «мьод», а у германцев – «меет».

В Древней Руси слагали песни и поговорки о мёде. Вот одна из них: «Пиво не диво, а мёд – хвала и всему голова».

Это всего лишь небольшой перечень аргументов об историческом, географическом, временном влиянии на развитие, изменения в употреблении продуктов жизнедеятельности.

6-й учащийся: деятельность этого ученика состоит в нахождении рецептов (старых и современных) данного блюда. Как варили тогда и как варят кашу, уху, ща сегодня. Выявить общность и различие рецептов.

7-й учащийся: цель данного ученика – сообщение об армянских сказках и упоминаниях о еде.

Поскольку «образ» еды встречается очень редко в армянских сказках, и сама кухня, как ни странно и горько это признавать, довольно-таки скудная и неинтересная, не отличается разнообразием, то в задачу 7-го ученика входит всё: и нахождение отрывка, и история, и рецепт.

Надо отметить, что в основе своей в армянских сказках упоминаются только 2–3 продукта. Это лаваш, хлеб (вообще в основном говорится о тесте) и каша (из пшена, овса). Сегодня на фоне таких разнообразных, фантастически вкусных яств армянской национальной кухни это по меньшей мере звучит очень странно. Однако это факт. И всё же прослеживается какая-то связь с прошлым, так как и сегодня в армянских блюдах преобладают зерновые злаки.

Вспоминаются две поговорки (русские), относящиеся как нельзя точно и выражающие чаяния и жизнь армян: «Хлеб – всему голова»; «Щи да каша – пища наша».

Каков же конечный продукт этой проектной деятельности? И каким образом этот конечный результат будет представлен?

1. Ученики должны оформить маленький буклет с изображением (фото, или в нарисованном виде, или в скачанном из интернета) блюд, упомянутых в их сообщениях, и рецептами.
2. С так называемым «Эпиграфом» или слоганом «Двери в сказку отворят, / Читай, готовь и угощай...» ученики в буфете угощают гостей некоторыми блюдами, приготовленными ими. К примеру, блинами, испечённым хлебом, кашей (на их вкус). И вкусно, и приятно, и содержательно, и интересно! Что может быть лучше?!  
От себя добавлю: даже в наше время, когда доставка суши или пиццы стала обыденным делом, всё же можно попытаться удивить гурманов простыми, но необычными блюдами – блюдами из сказок.
3. Оценивание будет проведено по отдельной работе каждого ученика. Критерии – содержательность, интересные факты, «фишки» от себя; внимательность и блеск в глазах!