ТЕХНОЛОГИЯ + ЛИТЕРАТУРА=

Капаева Светлана Владимировна,

учитель технологии

МАОУ СОШ №16 г.Балаково

Федеральные государственные образовательные стандарты второго поколения задают качественно новое представление о том, каким должно быть содержание образования и его результат. Меняются учебники, требования к образовательным программам учреждений, учебным планам, программам. Меняется представление о критериях профессионального мастерства учителя, целях и методах его работы. Теперь результативность складывается из сложного комплекса показателей, описывающих и знаниевые, и метапредметные, и личностные достижения выпускника.

Использование в образовательной области Технология основных знаний других смежных наук и их тесное взаимодействие создают необходимый потенциал для развития предметных, личностных и, самое главное, метапредметных результатов освоения образовательных программ, что является основным фундаментом новых Федеральных образовательных стандартов обучения школьников.

В реальном мире все взаимосвязано, а в ходе изучения учебных предметов в современной школе, явления и процессы рассматриваются с разных сторон. Поэтому закономерно возникает проблема интеграции, взаимных межпредметных связей в образовании.

Две различные сферы жизни, два слова «кулинария» и «литература» объединяет многое. Читая книгу, мы учимся мыслить, пробуем книгу на вкус, вдыхаем ароматы, которыми она пропитана, воплощаем в жизнь рецепты из великих произведений. Каждая книга выписывает рецепт, как жить дальше. Но и в каждом гастрономическом блюде есть духовное зерно.

Художественные произведения, поэзия, пословицы, поговорки, литературные воспоминания и высказывания, летописи, сказки, легенды, крылатые слова помогают разнообразить формы роботы с учащимися, внести яркие моменты при объяснении, расширяют кругозор учеников, учат сравнивать и анализировать, делать самостоятельные выводы по отдельным вопросам, быть активными участниками на уроке.

Поэтому для развития воображения на уроках технологии я часто использую фрагменты из литературных произведений, например:

И вот пирог с грибами русский,

Пирог с угрем, пирог с капустой,

Вот щи ленивые в горшке и

Расстегаи на лотке (В.С. Филимонов)

Разнообразить рефлексию можно с использованием кулинарных фразеологизмов. Например, оцените свое настроение- рот до ушей; ни то, ни се; голову повесил.

Мои ученики любят создавать кулинарные кроссворды, презентации, тесты и даже виртуальные кулинарные книги, например, «Колобок и его друзья» (<http://www.zooburst.com/zb_books-viewer.php?book=zb0_4cdea6d12ac58>)

А вот, что выяснили пятиклассницы. Удивительно, но у книг и конфет есть кое-что общее. Во-первых, и книги и конфеты сопровождают нас всю жизнь, причем с самого раннего детства. Во-вторых, от прочтения хорошей книги и съеденной вкусной конфеты в нашем организме вырабатывается гормон «радости» - серотонин. В-третьих, и книги и конфеты могут называться одинаково. Многие конфеты носят имена литературных героев или названия сказок. Например, конфеты "Белочка" получили свое название в честь легендарной белки из сказки Александра Сергеевича Пушкина "Сказка о царе Салтане, о его сыне славном Гвидоне и прекрасной царевне лебеди";"Золотая рыбка" из произведения А.С. Пушкина "Сказка о рыбаке и рыбке"; "Золотой ключик" из сказки А.Толстого "Золотой ключик или приключения Буратино"; "Снегурочка" из одноимённой сказки А.Н. Островского; "Хоттабыч" из повести Лазаря Лагина "Старик Хоттабыч".

Хотите проверить свои знания? Тогда попробуйте ответить на вопросы кулинарной викторины по произведениям русской литературы 19 века, составленной моими ученицами.

Из предложенного меню вам необходимо назвать блюдо, которым потчевали литературных героев.

Что из этого меню выбрал бы Евгений Онегин?

Чем угощала Коробочка Павла Ивановича Чичикова?

Что любил поесть герой повести Н.В.Гоголя «Ночь перед Рождеством» Пацюк?

О каких кулинарных изысках упоминает в своих фантазиях Иван Александрович Хлестаков?

**МЕНЮ**

Ботвинья с огурцами

Блины

Филе говяжье, шпигованное каштанами

Суп-пюре картофельный с гренками

Желе из барбариса

Галушки

Паштет из рябчиков

Жаркое из тетерева

Арбуз

Шофруа из куропаток по-французски

Пресный пирог с яйцом

Консоме с кореньями и саго

Ростбиф окровавленный

Цыплята под шпинатным соусом

Спаржа под бешамелью

Лабардан

Шарлотка яблочная из черного хлеба

Крем баварский с мараскином

Темы для проектов и исследований обучающихся, связанных с литературой обширны и многогранны: «Рецепты блюд в литературных произведениях», «Кулинарные рецепты блюд в произведениях 19 века», «Приготовление блюд по рецептам из художественных произведений».

Изучив вопрос о взаимосвязи литературы и кулинарии, мои ученики сделали вывод, что рецепты, а также описание самих трапез и традиций в кулинарной культуре, сноски, поясняющие состав и значение блюда, содержащиеся в произведениях художественной литературы, выступают не только материальными свидетелями культуры быта народов, различных социальных групп, но и раскрывают многообразие эстетических представлений людей о красоте окружающего их мира и обихвкусах.

Так что, перед тем как готовить ужин, не забудьте заглянуть на страницы художественной литературы, потому что кто, как ни талантливые мастера пера, создают национальные кулинарные мифы и традиции.