

Методика проведення позакласного заходу «Світ кулінарної географії» для тижня географії у загальноосвітній школі

Покась Лілія

кандидат педагогічних наук,
доцент НПУ імені М.П.Драгоманова,
Інституту природничо-географічної освіти та екології,
кафедри теорії та методики навчання
природничо-географічних дисциплін

Гапон Яна Віталіївна

бакалавр Інституту природничо-географічної освіти та екології
НПУ імені М.П.Драгоманова

Модернізація шкільної освіти вимагає від учителя оновлення форм, методів, змісту навчання та виховання. Діяльність сучасного вчителя має бути спрямована на розвиток і розкриття здібностей молоді нового типу, щоб не залишити їх непоміченими, щоб уникнути непотрібних перевантажень, емоційних стресів. Проте обмежитися діяльністю учнів лише на уроці не можна. Велику роль у розв'язанні завдань шкільної освіти, виховання та розвитку учнів відіграють позакласні заняття з предмету.

Позакласна робота є невід'ємною частиною навчально-виховного процесу у загальноосвітній школі. Загальноосвітня школа не лише покликана давати учням глибокі й міцні знання, а й має «забезпечувати всебічний розвиток індивідуальності дитини на основі виявлення її задатків і здібностей, формування інтересів та потреб» [3], здійснювати естетичне, моральне виховання, прищеплювати свідоме відношення до навчальної праці, розвивати необхідні практичні вміння та навички, прагнення до самостійного оволодіння знаннями тощо [2]. Позакласна робота з географії спрямована на поглиблення та збагачення знань учнів з географії, оволодіння практичними вміннями та навичками та їх закріплення під час навчальних екскурсій, походів, проведення занять-практикумів на шкільному географічному майданчику, розширення загальнокультурного світогляду учнів, формування поваги до інших націй та народів тощо. Ця форма організації навчання багатогранна й вимагає творчого методичного підходу вчителя до її впровадження в кожному конкретному випадку.

Навчальна мета позакласної роботи: розширити географічну картину світогляду, поглибити знання школярів з географічної науки, вдосконалювати загальнонавчальні та специфічні для географії уміння школярів [1]. На позакласних заняттях вивчають питання позапрограмні, на більш науковій основі, більш ширше і глибше. Стимулом позакласної роботи (на уроці – оцінка) – є задоволення інтересу, можливість поповнення своїх предметних знань, самореалізація, отримання відчуття успіху, радості від результатів праці, подолання бар'єру невпевненості у собі.

Результати позакласної роботи з географії бажано узагальнювати, щоб їх можна було використати під час проведення навчальних занять та у виховному процесі з усіма учнями школи. Щоб поживавити позакласну роботу з географії, збагатити її новим змістом, осучаснити, потрібно знайти раціональну форму проведення заходу, сформувані колектив одностудців, залучити до процесу організації більшу частину учнів (кількість людей збільшує скарбницю ідей), посилити емоційність процесу навчання за допомогою піару заходу та розмістити рекламне оголошення на дошці об'яв у школі. Не потрібно забувати, що позакласна робота у загальноосвітній школі направлена не лише на збагачення предметних знань, а й на розвиток індивідуальних якостей особистості.

Пропонуємо позакласний захід з географії для учнів старшої школи для проведення тижня географії або для занять спецкурсів на **тему: «Світ кулінарної географії»**.

Мета заходу

навчальна: ознайомити учнів з географією екзотичної кухні країн світу, розширити географічні знання, активізувати знання про країни світу, показати на конкретних прикладах взаємозв'язок географії та кулінарії;

розвивальна: формувати в учнів навички творчої самостійної діяльності з географії в позакласний час, високий рівень активності, розвивати пізнавальний інтерес до географії, вміння працювати з додатковими

джерелами інформації, вміння систематизувати зібраний матеріал, вміння логічно грамотно самостійно готувати виступ;

виховна: виховувати самоусвідомлення потреби в географічних знаннях, взаємоповагу між учнями, сприяти самоствердженню дитини, почуття відповідальності, самовдоскональності, інтелектуального росту.

Обладнання: політична карта світу, мультимедійна дошка, проектор, комп'ютер, слайди презентації, музичні записи, вислови:

«Ми є те, що ми їмо.

Народна мудрість»

«Людина – вищий продукт земної природи.

**Але для того, щоб насолоджуватися
скарбами природи, людина має бути
здоровою, цілісною і розумною**

І.Павлов».

Структура заходу

I. Підготовчий етап

II. Основний етап

III. Заключний етап

I. Підготовчий етап

Заздалегідь до проведення тижня географії учитель оголошує учням тему заходу. Пропонує план, об'єднує учнів у навчальні групи, дає групі завдання. Проводячи на підготовчому етапі консультації, учитель географії перевіряє рівень готовності навчальних груп, рекомендує інформаційні джерела, надає допомогу щодо написання виступів, корегує зміст виступів, перевіряє стан презентацій, технічне забезпечення, підбір музики тощо (Див. обладнання заходу).

II. Основний етап

План заходу

1. Рубрика «Комедія харчування» або «Кожному – своє»

(вступне слово вчителя).

2. Рубрика «Причуди смаків»

(розповідь учителя з демонстрацією слайдів).

3. Рубрика «Скажи, що ти їси і я скажу з якого ти племені» або «Портрет гурмана»:

- а) хто такі гурмани? (виступ учня);
- б) «нові українці» та їх смакові причуди;
- в) твоя улюблена страва (опитувальник).

4. Рубрика «Цікаво-цікаво-цікаво»

Їстівні книги.

5. Рубрика «Ото екстрімали!»

6. Рубрика «Найдорожча їжа»

7. Рубрика «В гостях у психолога»

Що може розповісти про людину морозиво?

1. Рубрика «Комедія харчування».

Вступне слово вчителя географії

Людина – істота всеїстивна. І справді, чого тільки не з'їси з голодухи? І тому список рослин, тварин, риб, птахів, комах, які людина здавна вживає у їжу, безмежний. Сьогодні ми поговоримо не про хліб, а про їжу, спеціально приготовлену в угоду для тонкого смаку гурманів. Таргани, змії, личинки комах, м'ясо собак й котів, кактуси, земля, пташинні гнізда, золото — невже все це може бути їстівним? Виявляється – так, може, і не тільки святковою їжею, а й повсякденною. Такою вона є для багатьох людей нашої планети.

Можливо комусь ці їства покажуться мало апетитними. Проте істинні цінувальники готові платити за них великі гроші.

Багата туристична географія. Сьогодні ми можемо відвідати безліч країн. Неповторні пейзажі, історичні пам'ятки, дивовижні рослини й тварини вражають нас, викликають зацікавленість неповторні краєзнавчі об'єкти,

люди, традиції, дивують національні кулінарні страви. Та мова піде не про традиційну кухню, а екзотичну, екстремальну. Отож, кожному- своє.

2. Рубрика «Причуди смаків».

Вступне слово вчителя географії

У кожного народу є свій набір продуктів, які вирощуються відповідно географії природних умов країни. Ці продукти вони найчастіше вживають, а для інших народів вони можуть бути або неістівними, або не першою потребою. Є продукти, які вживають не часто, але історично вони зародилися тут. Ці делікатеси є предметом вишуканості для ресторанів і екзотики для сучасних туристів.

(Розповідь супроводжується демонстрацією політичної карти та слайд-презентацією, яку бажано розробити вчителю). Головною прикрасою **китайського столу** є плавні акули, шлуночки риби, кроти, кажани, морські равлики та жаби, суп з гусені або коконів шовкопряда. Рецепти деяких страв китайці нікому не розповідають, тому цих страв не готують у європейських ресторанах. На **Цейлоні** пікантним блюдом вважаються ноги слона, заправлені пальмовим оцтом і перцем. **Бразильці** люблять суп із папуг. **Австралійці** їдять змії. В **Італії** їжа, яка надає сили – це суп із вужів [9]. На **о.Ява** готують страви із хрущів. В **Каліфорнії** їдять лялечки метеликів.

Відправимося у **Марокко**. Територія Марокко – це широкі приатлантичні рівнини, західна частина Атлаських гір (найвища точка – г. Джебель-Тубкаль сягає 4165 м) та північно-західна частина Сахари. З гір течуть ріки, які несуть свої води до Середземного моря та безпосередньо до Атлантичного океану. У горах - субтропічні ліси. На півдні й південному сході – напівпустелі, піщані й кам'яністі пустелі. Клімат на узбережжі – середземноморський, на півдні – напівпустельний, у сахарських регіонах – пустельний.

В Марокко туристи найчастіше замовляють страви із сарани. Місцеві жителі називають сарану «креветкою пустелі». Як бачимо, пустельні умови вплинули на кухню країни. Як саме? Відомо, щоб приготувати їжу, потрібен

вогонь. Щоб вогонь тримався довго, потрібні дрова. У пустелі дерев для дров немає, є суха трава, чагарники, які швидко перегорають. За час перегорання сухих тонких гілок і сіна можна підсмажити дрібних тваринок, комах, жуків, наприклад, кажана, комах: сарану, мурашок, метеликів, хрущів або інших жуків, а не поросятко. Їсти сарану треба смаженою, краще гарячею, в соєвому або рибному соусі, рясно посипаючи червоним гострим перцем. Голову і лапки краще відразу відокремити разом з шлунком. Лапки - їжа на шанувальника, вони їстівні, але бувають незвичайно довгими, тому їх неможливо проковтнути, не перекусивши спочатку кожну навпіл. На смак сарана чимось нагадує смажену картоплю з своєрідним вершковим, трохи солодкуватим присмаком. Сарана багата протеїнами, фосфором і кальцієм.

Відвідаємо **В'єтнам**. Більша частина території В'єтнаму зайнята залісненими горами і плато. Найвища їх точка сягає 3143 м (г.Фаншипан). Уздовж узбережжя Тонкінської затоки та Південнокитайського моря простягаються низовини. На вологих низовинах дельт річок Хонгхи (Червона) та Меконг знаходяться рисові поля. Клімат В'єтнаму тропічний мусонний і сприятливий для ведення сільського господарства. У цій галузі економіки зайнято 70% робочої сили. Рисові страви – є головними у меню китайців. Проте іноземні туристи замовляють екзотичні делікатеси. Великою популярністю користуються шури-гриль. Особливо сьогодні модною стала страва з назвою «Три писка крысы». Назва відображає процес приготування цього делікатесу. Кухар виймає із живота вагітного щура ембріон і швидко подає до столу. Перший писк новонароджене крисеня подає, коли його підхоплюють паличками із тарілки. Другий писк – коли його вмокають у соус. Третій – у людській гортані.

В імператорському Китаї щура називали домашнім оленем. Страви із його м'яса вважалися найкращою стравою для витончених шанувальників смаку. М'ясо щура ніжне, біленьке і якщо не бачити технологію його обробки, то воно нагадує курча.

Марко Поло у своїх працях писав, що татари їдять щурів у літні місяці, коли їх особливо багато. У часи Колумба, коли корабельні продовольчі запаси закінчувалися із-за непередбачених затримок на морському шляху через океани, «спеціалісти» по відлову щурів перетворювалися у поважних членів екіпажу. Їх праця дорого оплачувалася, а м'ясо ставало головним, цінним на білок продуктом [5]. В українській кухні ми вживаємо нутрію (водяний щур).

А ось екзотична страва, популярна у **Китаї** - мавп'ячі мізки. У фільмі «Індіана Джонс і Храм Долі» головний герой потрапляє на шикарний бенкет, де подають екзотичні страви. В якості десерту їм пропонують мозок мавпочок. Шлунок археолога та його друзів, м'яко кажучи, не в захваті від цієї страви, хоча вона є досить поширеною. Рецепт приготування страви немає, тому що їдять мізки спеціальною ложечкою прямо з черепа мавпочки, причому живої. Кажуть, що на смак вони нагадують рисовий пудинг. Офіційно страва заборонена китайським урядом, але при бажанні завжди можна знайти місце, де її подають. Китайці вірять, що мавп'ячі мізки можуть вилікувати імпотенцію. Для декого це варто кількох тисяч доларів – саме стільки коштує цей делікатес.

Далі у нас **Корея**. У Кореї люблять собачатину. Корейці мають свою технологію підготовки, обробки продукту і приготування. Собак (щенят, яких розводять для з'їдання) перед убоєм протягом декількох тижнів ганяють у вольєрі по 20 годин. Тоді м'ясо не пахне псиною, а соковите, ніжне.

Конституційна монархія **Таїланд** останнім часом досить популярна країна серед туристів і українських зокрема. У Таїланді люди мешкали ще за бронзової доби – за 4 000 р. до н. е. Таїланд раніше називався Сіамом. Більша частина території країни – низовинні рівнини в басейні основної водної артерії країни - р. Менам-Чао-Прая. Клімат переважно тропічний, мусонний, на півдні – екваторіальний. Розвиток сільського господарства базується на вирощуванні рису та розведення риби. А ми ознайомимо вас зі стравою екзотичною, а не традиційною.

У Таїланді готують салат, який подається у великій-превеликій салатниці. Тут овочі порізані великими шматками, добавлені різноманітні їстівні духмяні трави. Поставивши салатницю на стіл замовника, потрібно не поспішати споживати, зачекайте декілька секунд. І ви побачите як раптом із цієї овочевої гори виповзає велика (розміром у банан) товстенна гусінь. Вона починає апетитно все пожирати. До речі, гусінь дуже дорога. Їх спеціально розводять у теплицях 5-7 років. Але, що цікаво – туристи їдять не салат, не гусінь, а те, що гусінь виділяє після пожирання овочів на очах у клієнтів. Цей делікатес коштує, між іншим, 500\$ за порцію!

3. Рубрика «Портрет гурмана».

а) Гурман... Не дивлячись на те, що слово французького походження і означає «аматор пишно і смачно поїсти», слово "гурман" використовується в назвах багатьох страв. В українській мові - ГУРМАН – той, хто любить і цінує вишукані страви.

Американське видання «The Forbes» опублікувало список країн і міст, які подарують не тільки масу вражень, а й влаштують справжнє свято вашому шлунку. Перше місце у гастрономічному рейтингу посідає столиця Іспанії – Мадрид. Це місто славиться не тільки королівськими палацами, музеями та коридою. Іспанію називають «країною, де повноцінно зберіглися кулінарні секрети». Тут можна посмакувати найрізноманітнішими видами м'яса, вимоченого у винах. На другому місці опинилася Японія, де можна не лише помилуватися химерними будиночками Кіото, нічними вогниками Токіо. Це справжній рай для любителів суші, риби, сашімі. Почесне третє місце посів В'єтнам зі своєю витонченою кухнею. Оригінальний рибний соус, в'єтнамські равіоли, лапша цао-лао, пагони бамбука – далеко не все, чим може здивувати ця країна.

б) Мільйонери задають пір і тішать свій смак рідкісними екзотичними вишуканими стравами. Що замовляють «нові українці» у екзотичних країнах? Лососину із збитими вершками, страви із мозків свіжовбитої шимпанзе, салат із сейшельської пальми. Остання страва готується дуже

рідко і дуже дорога, тому що для салату зрізають м'який вершок пальми і дерево після цього гине. Шкода пальми, але більш шкода новоутворених мільйонерів. Якби вони не старалися, а до гурманів минулого їм далеко.

в) Розповім я вам про багатоярусну страву. Ви знаєте, що французи – найкращі у світі кухарі. Вони дуже багаті на видумки. Ось що придумали в кулінарії. Рецепт: із м'ясистої маслини виймається кісточка, вкладається шматочок анчоуса (дрібна рибка, подібна оселедцю або хамсі). Готовою маслиною начиняють жайворонка. Після його приготування, вкладають цей продукт у жирну перепілку, перепілку в куропатку, куропатку у фазана, фазана в каплуна (це кастрований півень, якого спеціально відгодовують на жирне м'ясо), а каплуна у порося. Порося жарять на вертілі до рум'яної шкірочки. Гурмани стверджують, що смак і запах неперевершені. Але найсоковитіше у цій страві, родзинка цієї страви – це маслина, фарширована анчоусом.

А зараз ви розкажете про свою улюблену страву (опитувальник).

4. Рубрика «Цікаво...Цікаво».

- Виявляється є у світі і таке. У московського повара О.Куприкова є незвичайна книга. Її подарували італійці зі словами: «Якщо не буде чого їсти – зваріть». Листочки у цій книзі зроблені із макаронного тіста.

- У середині 80-х років 20 століття в Японії була видана кулінарна книга з рецептами блюд національної кухні. Кожен листок просочений ароматним складом. Достатньо легко потерти папір пальцем як з'являється апетитний запах страви, рецепт якої надрукований на цій сторінці.

- Фіалки на сніданок, тюльпани на обід й троянди на вечерю. Думаєте, таке меню не для вас? Квіткова кулінарія останнім часом стала досить популярним напрямом і обзавелась своїми відданими фанатами.

Шеф-повар ресторану «Fairmont Waterfront» в Ванкувері у сезон квітування тюльпанів пропонує відвідувачам спеціально розроблене ним тюльпанове меню. Тут можна скоштувати: весняну спаржу та ірландську бринзу із козиного молока з обсмаженим у клярі тюльпанового цвіту, салат з

молодого горошку з пелюстками червоного тюльпана, рибу з теплим салатом з тюльпанів та зелених бутонів квітів в соусі, які за смаком нагадують брюссельську капусту. А в якості десерта шеф-повар пропонує гурманам лимонний пиріг з кремом й солодкими пелюстками тюльпана.

Та ресторан у Ванкувері – не єдине місце, де можна покоштувати квітучі деликатеси. В Америці у багатьох ресторанах подають десерти з цукатами незвичайних квітів, салат із квітів банана і куркою, пиріг з лавандою та лохиною (рос. голубика), соуси з троянд.

У Німеччині існує ресторан з власною клумбою, на якій вирощують їстівні квіти. Повар вивчає старі рецепти й готує страви із свіжих квітів із клумби для гурманів.

Незважаючи на той факт, що квіти почали використовувати у приготуванні їжі не так давно, проте коріння застосування квіткової технології, дуже глибоке. Вона існувала в Стародавній Греції та Римі, на Схлді знайшли своїх шанувальників, і у середньовічній Європі. Туреччина давно відома приготуванням шербету із пелюсток троянди; у Китаї може задовольнити свою спрагу водою з квітів півонії; в Римі їли гладіолуси із сіллю та оливковим маслом [6].

У Європі мода на квіткові лакомства з'явилася трішки пізніше, у 16 столітті. Популярністю користувалися зацукровані фіалки. До столу подавали желе із троянд, фіалок і лаванди, квітковий мед, різні сиропи із квітів. Особливо популярна була трояндова вода, яку використовували як ароматизатор для випічки. Проте слід зазначити, що не всі квіти корисні та не всі їстівні. Та про це іншим разом. А зараз наступна рубрика.

5. Рубрика «Ото екстрімали!»

Вступне слово вчителя географії

Прибувши до різних країн, туристи часто прагнуть спробувати екзотичні страви місцевої кухні, проте не всі вони звичні для нашого мандрівника. Наприклад, популярністю користується іжа, що шевелиться.

Пропонуємо підбірку найжахливіших делікатесів з різних країн світу. Перш ніж коштувати, потрібно запитати що це на тарілці.

Лютефіск. Це тріска, вимочена в лужному розчині до такої стадії, щоб філе могло роз'їдати срібний посуд. Традиційна страва Норвегії.

Касу Марцу. Це овечий сир, заражений личинками сирної мухи. Сир витримують до стадії, яку деякі називають стадією розкладання. Личинкам сирної мухи (*Piophilha Casei*) “допомагають” потрапити в сир, щоб зруйнувати його жирну основу. Вони починають їсти сир, що робить його м'яким і завдяки чому через нього просочується рідина, відома як *Lagrīma* (сльоза). Напівпрозорі личинки уміють підстрибувати, так що потрібно захищати очі. Смак обпалює язик, з сиру витікає смердюча рідина під назвою *lagrīma* - сльози, а личинки не перетравлюються, і можуть почати розмножуватися, викликаючи нудоту і кривавий пронос. Сир є делікатесом в Сардинії (Італія), але його виробництво незаконне.

Жаба сашимі. Ця страва відносно відома в Японії. До тих пір доки хтось із відвідувачів закладу не замовить собі сашимі з жаби, тварина спокійно “живе” собі на кухні. Після того, як надходить замовлення, її потрошать і розрізаною викладають на холодніше блюдо. М'ясо для сашимі виймається, розрізається, а іншу частину жаби тушкують на повільному вогні для супу. Деякі ресторани пропонують своїм відвідувачам поспостерігати за тим, як йде процес приготування страви, проте, не так вже багато бажаючих знаходиться скористатися цією послугою. Окрім іншого, варто відзначити, що не менш важливим складовим страви є серце жаби, що б'ється. Незалежно від смаку, безумовно, в цьому є щось божевільне [7], [8].

Ескамолес. Традиційне мексиканське блюдо - яйця гігантських чорних ліометопумових мурашок, які живуть в агавах. Збирати ці яйця небезпечна робота, тому що мурашки отруйні і не люблять людей. За консистенцією яйця нагадують сир. Зазвичай їдять їх з соусом гуакомоле. Смак у них досить приємний, так що купивши в Мексиці дещо з національної кухні, ви можете і не помітити, що наїлися мурашиних яєць.

Живий восьминіг. В Кореї великим делікатесом вважається восьминіг. Побачити і вибрати його можна у великих акваріумах, які зазвичай розташовуються при вході в ресторан. Люблять його і старезні дідугани і молоденькі дівчата. Ця страва називається «Танцюючий у рисі восьминіг». Правильно їсти восьминога потрібно з голови, тоді він не захопить вас своїми щупальцями. Але це для поціновувачів гострих відчуттів, зазвичай же восьминога розрізають на невеликі шматочки, приблизно по 1-2 см і подають з кимчи (культове корейське блюдо - маринувана особливим чином капуста). Шматочки щупальця завертають в кимчи і їдять. На смак восьминоги як переварені кальмари, тобто дуже жорсткі. Зате вони абсолютно не містять жирів р [8].

У **Японії** можна відчути кулінарний екстрим. Делікатес - риба фугу – найядовіший у світі. Яд (тетродотоксин), який є в печінці, ікрі, очах, шкірі риби у 25 разів сильніший яду - кураре. Усі інші частини риби вважаються лікувальними для чоловічої сили і омолодження. Тому така популярність. Кухар, готуючи рибу, залишає у ній стільки яду, щоб викликати у пацієнта легке наркотичне оп'яніння. У людини спочатку німіють ноги, потім руки, а потім челюсті. Рухаються лише очі. Через деякий час у зворотньому порядку все повертається на своє місце [5].

Ембріон. На Філіпінських островах є місцеві фаст-фуд. Там готують страву, яка має назву балут. Балут продається скрізь. На смак ця страва не погана, але у світі вважається найбридкішою. Це зварене яйце з сформованим вже в ньому ембріоном. Місцеві жителі вважають цю страву дуже корисною, багату на протеїни. Заставити себе з'їсти цю страву можна лише заради цілющих властивостей. Щоб купити балут, потрібно підійти до місцевого торговця на вулиці та вибрати з його корзини яйце. Продавець приправить сіллю і оцтово-цибульним соусом. Коштує це «задоволення» майже 5 гривень. Деякі туристи закривають отвори носа ватою [5], [8].

Тарантул. В Камбоджі крутим делікатесом, майже як чорна ікра на Заході, вважається великий павук «а-пінг» - різновид отруйного тарантула.

Це фірмове блюдо містечка Ськуон, що знаходиться біля столиці країни - Пномпеня. Хай вас не лякає страхітливий вид павука з великими отруйними іклами, розміром з долоню дорослого чоловіка. Перш, ніж приступити до приготування, павука потрібно знайти, витягнути з нори і вирвати отруйні ікла. Потім цього спайдера поволі підсмажують на відкритому вогні (обов'язково на дровах) з додаванням великої кількості солі і часнику. Коли чорний хітиновий панцир придбає червонувато-коричневий відтінок, павук з хрусткою скориночкою і дуже ніжний усередині готовий до вживання. Їсти тарантула бажано дуже гарячим, краще руками. На смак він нагадує курку. М'ясо павука містить високоякісний білок і майже позбавлено жирів. Допомагає зняти болі в спині і виліковує від деяких хвороб дихальної системи. Павукові лапки, черевце і отруйні щелепи вимочують в рисовому вині - виходить темно-коричнева каламутна рідина, яка піднімає загальний тонус [5].

Скорпіони. Скорпіонів їдять не тільки в Азії. У елітних ресторанах Нью-Йорка і Амстердама розпечену екзотичними стравами публіку пригощають закускою з скорпіона на сирній подушці в оточенні листя салату. Їсти скорпіонів краще без лапок і голови. Тіло всередині має білий, місцями коричневий, колір. На момент приготування вже не отруйне. Вважаються делікатесом. У китайських ресторанах скорпіонів найчастіше варять на пару і подають на тонкому коржику з легким кислим соусом і овочами. На смак це екзотичне блюдо хрустке, якщо скорпіон усередині не порожній, і має трохи гіркуватий присмак [5].

Гусінь. Найбільше їх з'їдають в Китаї. Це невеликі, жовтуватого кольору личинки метеликів, які зовні нагадують довгі пружинки і зовсім не волохаті. Їсти гусінь потрібно добре прожареними. Цих комах часто готують у фритюрі, панірують в муці з сіллю і гострим перцем. Потім кидають в розжарене масло, майже як чіпси. Так краще зберігається ніжний м'який смак під пружною рум'яною скориночкою. Трохи солонуваті на смак вони

нагадують м'які гарбузові насіннячка, порожні усередині, тому майже не хрустять. Дуже калорійні, швидко приходить відчуття ситості [5].

6. Рубрика «Найдорожча їжа».

Вступне слово вчителя географії

Багаті гурмани часто споживають продукти, про існування яких менш забезпечені люди і не підозрюють. Ціна на подібні ласощі іноді вимірюється в тисячах доларів за кілограм.

Найдорожча ікра - "Алмас" (2000 доларів США за 100 г)

Ця ікра золотисто-бурштинового кольору за ціною значно випереджає своїх конкурентів - чорну і навіть рідкісну сіру. Це не дивно, адже "Алмас" отримують тільки від дуже рідкісної риби - білуги-альбіноса. Назва цієї ікри походить від персидського слова "almas" - "діамант". Як і діаманти, "Алмас" оправляють в золото: саме з цього металу робиться баночка для ікри. Баночка 100-грама цих ласощів обійдеться гурманам приблизно в 2000 доларів США. До речі, для того щоб отримати цей рідкісний делікатес, необхідно не лише заплатити великі гроші, але і почекати виконання замовлення.

Найдорожчий гриб - білий трюфель (від 4000 євро за 1 кг)

Білий трюфель помітно перевершує за ціною свого чорного "побратима". Проте неможливо назвати точну ціну за цей кілограм цих рідкісних ласощів, оскільки майже усі великі гриби продаються з аукціону. Так, в 2006 році білий трюфель вагою в 1,5 кг був пішов з молотка за 85 тисяч фунтів стерлінгів, а в 2007 році гриб аналогічної ваги був проданий за 330 тисяч євро. Кілограм білих трюфельів в розважування в 2005 році коштував близько 4 тисяч євро.

Культивувати трюфеля в штучних умовах досі не вдається, тому їх шукають за допомогою спеціально навчених свиней або собак. На відміну від чорного трюфеля, який можна піддавати тепловій обробці, білий трюфель вживається в їжу тільки в сирому вигляді.

Найдорожчий горіх - макадамія (30 доларів США за 1 кг)

На своїй батьківщині, в Австралії, цей горіх (*Macadamia ternifolia*) вважався священним, оскільки допомагав виліковувати багато хвороб, у тому числі головні болі, артрити і ангіну. Горіхи макадамія відрізняються високим вмістом жирів і вітамінів, а також високою калорійністю. Крім того, масло макадамії, що є прекрасним засобом для зволоження і пом'якшення шкіри, дуже цінується в косметології. Вживають його і в їжу.

Горіх цієї рослини зазвичай невеликий - всього 1,5 - 2 см в діаметрі. Він дуже твердий, а його ядро погано відділяється від шкаралупи. Крім того, дерево макадамія вимогливо до ґрунту і потребує великої кількості зливових дощів. Із-за подібних складнощів із розмноженням і збором, горіхи досить дорогі.

Найдорожчі прянощі - шафран (Від 450 доларів США до 6000 доларів США за 1 кг)

Шафран вважають одним з самих древніх прянощів у світі: перші згадки про нього відносяться до III тисячоліття до нашої ери. Отримують ці прянощі з рильцев квіток рослини, що носить назву "Шафран посівний" (*Crocus sativus*). У кожній квітці знаходиться по три рильця, які зрізають вручну, а потім сушать. Із-за високих витрат на виробництво шафран є найдорожчими прянощами у світі. Правда, необхідно відмітити, що навіть декількох рильцев справжнього шафрану достатнє щоб ушляхетнити смак блюда, розрахованого на 4-5 чоловік.

Із-за високої ціни шафран часто підробляють. Вартість кілограма цих прянощів залежить від її якості і країни-виробника. За кілограм кашмірського шафрану доведеться заплатити близько 6000 доларів США. Цей сорт, що вважається кращим у світі, доріг ще і тому, що він майже не експортується Індією в інші країни. При цьому менш якісний іранський шафран коштує набагато дешевше - близько 450 доларів США за кілограм.

Найдорожча картопля - "La Bonnotte" (500 євро за 1 кг)

Цю дивну картоплю вирощують на невеликому французькому острові Нурмуатьє, розташованому в Атлантичному океані. Особливий клімат

острова, унікальні методи прогрівання і провітрювання ґрунту, а також добриво картопляних полів виключно морськими водоростями дає цьому сорту дуже м'який і ніжний смак. "La Bonnotte" росте на створених шляхом пресування ґрунту грядках, ширина яких дорівнює 70 см. Посадка і збір картоплі цього сорту виробляється тільки вручну. Щорічно на острові Нурмуатє збирають близько 100 тонн картоплі "La Bonnotte"[4]

Найдорожче м'ясо - мармурова яловичина "Вагиу" (більше 100 доларів США за 200 г)

Корови породи "Вагиу" були виведені в Японії декілька столітьт назад. Цих корів годують відбірною травою і надають їм особливий догляд. З тваринами обходяться дуже шанобливо, їх щодня натирають японською горілкою сакэ і поють пивом. М'ясо цих корів відрізняється дуже високою якістю. У Європі ціна за біфштекс 200-грама з мармурового м'яса корів "Вагиу" перевищує 100 доларів, а деякі особливо ніжні шматочки можуть коштувати і тисячу доларів [4].

Тепер "Вагиу" розводять і в Австралії. Для підвищення якості м'яса австралійські фермери поють своїх корів червоним вином. Само собою, це тільки збільшує вартість м'яса цих корів.

Найдорожчий шоколад - "La Madeline au Truffe" (2000 доларів США за фунт)

Цей темний шоколад виробляється в штаті Коннектикут, США фірмою "Knipschildt Chocolatier". До складу шоколаду входять тільки продукти найвищої якості, у тому числі 70% какао "French Valrhona", змішане зі свіжим соусом, що містить стручки ванілі і чисте масло трюфеля.

"La Madeline au Truffe" виготовляється вручну і тільки на замовлення. Кожна шоколадка цього сорту має свій власний серійний номер і продається разом з окремою карткою, особисто підписаною виробником. На жаль "La Madeline au Truffe" дуже недовго зберігається: адже для того, щоб збільшити його термін придатності, довелося б використовувати консерванти, а фірма "Knipschildt Chocolatier" вважає це неприпустимим.

Найдорожча кава - "Корі Luwak" (300 - 400 доларів США за 1 кг)

Особливість цієї кави полягає в особливій обробці, якою він піддається. Сама назва походить від індонезійських слів "корі" ("кава") і "luwak" - місцеве найменування звірятка мусанги або пальмової цивети. Мусанга - це дрібний хижак, який споживає плоди кавового дерева. Люди збирають неперетравлені зерна кави з продуктів виділення мусанги, миють їх і сушать на сонці. Завдяки дії шлункового соку звірятка, кава "Корі Luwak" відрізняється яскравим смаком з виразними вершковими і медовими відтінками, а також стійким приємним смаком.

Раніше цивети, що беруть участь у виробництві цього сорту кавою, жили в диких умовах, тому щорічний обсяг "Корі Luwak" не перевищував декількох центнерів. Нині "Корі Luwak" отримують і на спеціальних звірофермах, де мусанги містяться в клітках. Проте це знижує якість продукту оскільки в природі тварини можуть вибирати найстиглиші і смачніші кавові ягоди, а в неволі вимушені споживати те, що їм дають люди.

Найдорожчий чай - Та Хун Пао (685 тисяч доларів США за 1 кг)

"Та Хун Пао" в перекладі з китайської означає "Великий червоний халат". За китайською класифікацією він відноситься до улунам, - напівферментованих чаїв - що займає проміжне положення між зеленим і чорним чаєм.

Та Хун Пао отримують з листка унікальних кущів, чий вік перевищує 350 років. Вони ростуть недалеко від монастиря Тяньсинь. Оскільки подібних кущів всього шість, то щороку з них збирають не більше 500 грамів чаю. У 2006 році увесь урожай передали на зберігання в китайський Національний музей чаю, а на його подальший збір ввели мораторій.

"Великий Червоний Халат" відрізняється темно-золотистим кольором і глибоким насиченим смаком. Починаючи з 80-х років ХХ століття материнські кущі, що дають чайний лист для Та Хун Пао, стали розмножувати вегетативним способом. Проте знавці вважають, що отримуваний з них чай сильно поступається оригіналу [4].

Найдорожча питна вода - "Kona Nigari" (400 доларів США за літр)

Ця вода примітна тим, що її добувають не з артезіанських свердловин або льодовиків, а в глибині океану недалеко від узбережжя Гавайських островів. Потім цю воду опріснюють, очищають і розливають в пляшки. Існує тільки два варіанти ємностей з "Kona Nigari": 6-грам і 5 літрова. 5-літровий бутель продається за ціною в 2000 доларів, а 6-грам обійдеться покупцеві всього в 33,5 долара [4].

Перед вживанням цю дивну воду необхідно розбавляти звичайною питною водою. Вважається що "Kona Nigari" допомагає позбавитися від зайвої ваги, підвищує тонус шкіри і покращує травлення.

7. Рубрика «В гостях у психолога».

Морозиво... Ви любите морозиво? Яке морозиво вам до вподоби?

- а) шоколадне;
- б) ванільне;
- в) полуничне.

Психологи чи то жартома, чи то серйозно стверджують, що морозиво може видати нас. Завдяки смаку до нього можна визначити характер людини. Наприклад, *любите шоколадне морозиво*: ви - азартна, весела, гарячкувата, емоційна, егоїстична, жагуча, імпульсивна, запальна, наполеглива, палка, чуйна, щедра, кохання асоціюється у вас з бурес почуттів, пристрастей, фанатизмом.

Любите ванільне морозиво: ви – відкрита, впевнена, вірна, вольова, горда, загадкова, ласкава, мила, надійна, незвичайна, порядна, правдива, толерантна (ввічлива), уважна, шляхетна (благородна), чесна, щира, не любите у відношеннях невизначеності та недомовок, у коханні шукаєте ясності і рівноправ'я.

Любите полуничне морозиво: ви – делікатна, ніжна, жалісна, сентиментальна, сором'язлива, плакса, романтична, терпляча, любите мильні опери і проймаєтеся їх сюжетами, співчутлива, здатна у коханні на самопожертвування, проте шукаєте взаємності, щирості.

А ті, хто здатен їсти усі види морозива відразу (таке собі асорті), то перше, поєднують у собі усі перераховані риси, по-друге, звичайно, солодкоїжки.

III. Заключний етап

Учитель дякує учням за активність, за цікаві змістовні виступи. Учасники заходу під музичний супровід нагороджуються похвальними грамотами у різноманітних номінаціях.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

1. Душина И.В. Методика и технология обучения географии в школе: Пособие для учителей и студентов пед. ин-ов и ун-ов. – М.: ООО «Издательство Астрель»: ООО «Издательство АСТ», 2004. – С. 176-178.
2. Методика навчання географії в загальноосвітніх навчальних закладах: Навчально-методичний посібник / За ред. С.Г. Коберніка. – К.: Навч. книга, 2005. – С. 95-108.
3. Національна доктрина розвитку освіти // Нормативно-правове забезпечення освіти. У 4 ч. – Х.: Видав гр. «Основа», 2004. – Ч.1. – С. 5-24.
4. <http://mindhobby.com>
5. <http://skuky.net/65595>
6. <http://stepandstep.ru>
7. <http://kombat.com.ua> /Экстремальная кухня
8. <http://www.eatrest.com|base>
9. <http://factroom.net/Еда>