Муниципальное образовательное учреждение гимназия № 3

 Центрального района г. Волгограда

Городской конкурс методических разработок классных часов по теме: «Сарепта - Волгоград - Горчичная столица России»

Классный час

«История Русской горчицы»

Выполнили:

Журавлева Н, Г., классный руководитель 9 Б класса

Мартьянова О.А., классный руководитель 10 В класса

Волгоград 2013

**Пояснительная записка**

Актуальность темы, выбранной для проведения классного часа, объясняется необходимостью более пристального внимания к изучению истории родного края. И здесь особую роль играют внеклассные мероприятия – экскурсии, музейные уроки, классные часы. Школьная программа оставляет недостаточно места для разговора об истории малой родины, но формирование патриотизма должно начинаться с малого – с понимания роли твоего поселка, города, края в истории страны.

**Цель мероприятия:**

Стимулирование познавательного интереса к истории родного края.

**Личностные цели:**

* развивать позитивную самооценку (от простого к сложному);
* развитие монологической и диалогической речи;

**Регулятивные УУД:**

* формирование саморегуляции (способности к мобилизации сил и энергии; способности к волевому усилию –-выбору в ситуации мотивационного конфликта и к преодолению препятствий);
* оценка и самооценка – выделение и осознание учащимся того, что уже усвоено и что еще подлежит усвоению, оценивание качества и уровня усвоения;

**Познавательные УУД:**

* поиск и выделение необходимой информации; применение методов нформационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
* структурирование знаний;
* осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной форме;

**Коммуникатвные УУД:**

* формирование умения работать в команде;
* умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации.

**Ожидаемые результаты:**

* получение обучающимися информации, о родном крае, не предусмотренную программным материалом;
* развитие у обучающихся интереса к самостоятельному поиску информации о родном крае.

 применение полученной информации в жизненных ситуациях **Методы и приемы:** классный час построен в форме брейн-ринга между 2-3 командами (классами). В ходе игры предусмотрены комментарии ведущего, расширяющие объем имеющейся информации. Используется презентация, в ходе игры запланирована практическая часть по самостоятельному приготовлению блюда с использованием горчичного масла.

**Оборудование:** (в зависимости от возможностей школы, минимум):

* песочные часы,
* проектор (школьная доска),
* материалы для вопросов (прилагаются), презентация,
* звуковой сигнал (звонок, гонг),
* инструменты для приготовления салата, овощи, одноразовая посуда, горчичное масло,
* призы и (или) грамоты для награждения.

**Регламент игры:**

* Команды по 5-6 человек;
* ведущий зачитывает вопрос 2 раза, затем произносит: «время», после этого команды имеют минуту на обсуждения, но могут ответить раньше;
* если команда подала сигнал готовности отвечать раньше, чем прозвучало слово «время» она теряет право ответа на этот вопрос;
* если команды не сумел ответить на вопрос – он откладывается до следующего тура.
* Продолжительность игры – 35-45 минут (без учёта перерывов).

**Методические рекомендации.**

Классный час проводится в актовом зале школы. Рекомендованная продолжительность – 45-50 минут. Участниками мероприятия являются обучающиеся 9-11 классов.

За неделю до игры команды получают тему, по которой будут сформулированы вопросы игры, с указанием источников, где можно найти информацию.

В качестве членов жюри желательно пригласить учителей биологии, технологии, родителей.

**Ход игры**

*Ведущий:*Дорогие ребята! Сегодня мы проводим очередной брейн-ринг и тема нашей игры связана с истории родного края, а конкретно наша игра посвящена необычному растению, которое могло бы по праву занять место на гербе Волгоградской области - горчице. В ходе игры вы должны продемонстрировать свои знания, дух честного соревнования, взаимопомощь и – пусть победит сильнейший!

Далее участникам рассказывается регламент игры и критерий оценок жюри (количество баллов за вопрос); проводится жеребьёвка (при условии участия нескольких команд)

**Банк вопросов и ответов.**

**Вопрос** 1**:** Что такое «горчица»?

**Ответ:** Горчица - пряно-ароматическое однолетнее растение, используемое для приготовления приправ к пище.

*Комментарий ведущего:* По утверждению историков, горчица — одна из самых древних, если не самая древняя, приправа.. 3000 лет назад ее уже знали в Китае.

**Вопрос** 2: Что общего между горчицей и капустой?

**Ответ**: Горчица, или Синапис (лат. Sinápis) — род растений семейства Капустные (Brassicaceae) порядка [Капустоцветные](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B5%22%20%5Co%20%22%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%B5).

***Комментарий ведущего:***Название рода Sinapis происходит от [греч.](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D1%80%D0%B5%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA)σίνος (sinos) — «вред» и ὄψις (opis) — «зрение», так как при растирании семян с водой выделяется эфирное горчичное масло, которое вызывает  слезотечение.

**Вопрос 3:** Сколько существует разновидностей горчицы?

**Ответ:** Существует много разновидностей горчицы, но наиболее известны: горчица белая, горчица черная и горчица коричневая (сарептская горчица, горчица сизая или русская).
***Комментарий ведущего:***Белая горчица происходит из средиземноморского региона, коричневая – росла у подножия Гималайских гор, а черная пришла к нам с Ближнего Востока. Интересно, что горчичные семена упоминаются в древних рукописях на санскрите, которые датируются пятью тысячами лет назад! Уже древние греки использовали семена горчицы для приготовления пищи, а вот горчичную пасту в том виде, в котором мы едим ее сейчас изобрели римляне.

**Вопрос 4:** Однако горчица — не только вкусная приправа, но и целебное растение. Медики утверждают, что щепотка семян горчицы в день значительно улучшает пищеварение, избавляет от запоров, очищает кожу, a при диабете понижает содержание сахара в крови. В чем заключаются полезные свойства горчицы?

**Ответ:** Горчичные зерна, из которых делается горчица, содержат витамины: А, В6, D, Е, К, Р, магний, серу, железо, натрий, калий и кальций,

***Комментарий ведущего:***Горчицу полезно есть для аппетита, она расщепляет жиры и улучшает переваривание белковой пищи, при этом активизируется обмен веществ. Горчица - это антимикробное, антигрибковое и противовоспалительное средство. Горчица обладает антиоксидантным, слабительным и обволакивающим действием. Ее используют при простудных заболеваниях, при лечении кожных болезней.

**Вопрос 5:** Что можно приготовить из горчицы?

**Ответ:** листья горчицы используют в салатах, семена горчицы используют для получения горчичного масла, горчичной приправы (или просто горчицы) и горчичного порошка.

***Комментарий ведущего:***

Семена горчицы используют в качестве сырья для получения горчичного масла - ценного ингредиента, используемого в пищевой, парфюмерной, мыловаренной, химической и фармацевтической промышленности. Горчичное масло добавляют в хлебные и кондитерские изделия, блюда из овощей, супы, смеси специй, мясные и рыбные блюда, а также в разнообразную консервацию. Порошок, полученный из размолотых семян горчицы, применяют как приправу и ароматизатор к мясным и рыбным блюдам, а также при засолке и консервировании овощей.

Но конечно основное применение семян горчицы – изготовление горчичной приправы (или просто горчицы). В настоящее время существует огромное количество сортов горчицы, отличающихся по вкусу и составу. Перечислим самые известные из них:

**Вопрос 6:** Когда горчица впервые появилась в России, с именем какого правителя связано ее появление?

**Ответ: Еще в ХVIII веке горчичное масло, вырабатываемое из семян лучших сортов горчицы, поставлялось из Англии к столу Екатерины II, и являлось одним из любимых императорских деликатесов.**

***Комментарий ведущего:*** *Да, и*менно в связи с этим особым пристрастием императрицы, вскоре (в конце 18-го- начале 19-го века) и началась в России более чем 250-летняя история культивирования сизой горчицы и промышленного производства из ее семян горчичного масла.

**Вопрос 7:** В настоящее время существует большое количество фирм, производящих продукты из горчицы, но именно на территории Волгоградской области находится поселение, где уже более 200 лет производят лучшую в мире горчицу. Как называется это поселение, когда и почему оно возникло?

**Ответ:** В 1765 году по указу Екатерины II на юге Саратовской губернии было основано поселение Сарепта – колония немецких переселенцев, приглашенных императрицей для интенсивного сельскохозяйственного освоения волжских степей.

**Вопрос 8:** Кто и когда впервые стал выращивать горчицу в нашем крае?

**Ответ:** В 1780 г. Бекетов Никита Афанасьевич, генерал-поручик, губернатор Астраханской Губернии и бывший фаворит Императрицы Елизаветы Петровны, завершил государственную службу и принял решение возвратиться в село Отрада Царицынского уезда и заняться сельским хозяйством. Большую часть своего времени он посвятил селекции горчицы и организации мануфактуры по производству горчичного масла и горчицы.

**Вопрос 9:** Когда и как Сарепта стала заниматься горчицей?

**Ответ:** В 1794 году первое горчичное масло и горчица от Бекетова были отправлены в Москву на комиссионные ярмарки, где были раскуплены за один день. Удачный опыт продаж  нового продукта заинтересовал комиссионеров легендарной немецкой слободы Сарепта, так горчица попадает в поле зрения Сарептской общины.

**Вопрос 10:** Кто и когда впервые вывел известный теперь на весь мир сорт сизой горчицы?

**Ответ:** Конрад Нейтц, переводчик, врач и миссионер, житель немецкой колонии Сарепта проводил селекционные эксперименты над горчицей, именно он впервые вывел сорт коричневой горчицы, которую так же называют сарептской, сизой или русской, которая по сей день считается во всем мире наилучшим для производства горчичного масла сортом горчицы.

***Комментарий ведущего:***Господин Нейц, как и Бекетов Н.А. состоял в членах Императорского Вольного экономического общества и занимался исследованием новых и перспективных для региона культур, за что был удостоен 13 медалей от Вольного экономического общества. Проводились так же эксперименты с семенами других видов горчицы - французской и английской, но лучшим  по крепости и выходу масла оказалась именно местная (сарептская) горчица.

**Вопрос 11:** Известно, что один из русских императоров не только высоко оценил горчичное масло и Сарептскую горчицу за отличное качество, но и способствовал распространению посевов горчицы в губернии. Как звали этого императора, когда это произошло?

**Ответ:** в 1810 год Император России Александр I рекомендовал новому у губернатору Панчулидзеву А.Д. широко распространить посевы горчицы в губернии. Данный факт послужил основанием считать 1810 год годом  начала  горчичного производства в России и годом признания Сарепты Горчичной столицы России.

**Вопрос 12:** Сегодня горчица так же популярна, как и тысячи лет назад. Впрочем, народной любимицей в России, в отличие от Европы, она стала только к концу XVIII века. Вопрос: Почему так поздно россияне распробовали горчицу?

**Ответ:** до XVIII века в России не было одного из важнейших ингредиентов для приготовления горчицы - уксуса.

**Вопрос 13:** А знает ли Вы почему после 1961 года горчичное масло стали называть «волжский деликатес»?

**Ответ:**. В **1961 году г**орчичное масло становится стратегическим сырьем и резервируется структурами Государственного резерва. Горчичного масла едва  хватает  для государственных нужд, продажи в розницу сокращены до минимума и ограничиваются в основном Волгоградской областью, некоторыми областями современного ЮФО, Омской область. По этой причине горчичное масло известно в ограниченном числе регионов в качестве  «волжского деликатеса». -

**Вопрос 14:**Горчичное масло делают из горчичных семян. Когда и каким образом было закреплено официальное название «Сарептская горчица»для сизой горчицы?

**Ответ:** В 1969 году после длительных ботанических исследований Всесоюзного научно-исследовательского института растениеводства по систематике горчицы,  традиционно культивирующаяся местная горчица получила название официальный статус – название «Сарептская». То есть «Сарептская горчица» – это ботанический вид семян,  согласно нормативной документации отрасли растениеводства.

**Вопрос 15:** Известно, что в 2007 Департамент образования города Москвы утвердил горчичное масло для организации питания малышей от 1,5 до 7 лет в дошкольных учреждениях столицы. Чем так полезно горчичное масло?

**Ответ:** Горчичное масло содержит омега 3 **жиры** - группу ненасыщеных жирных кислот, которые не воспроизводятся в организме человека, а при их недостатке возникают разнообразные биохимические и физиологические нарушения.

***Комментарий ведущего:***Омега-3 жиры содержатся во многих продуктах: льняном масле, орехах, но внедостаточном количестве. А вот в горчичном и рыжиковом масле в достатке. Достаточно в день потреблять 1 столовую ложку горчичного масла, чтобы получить необходимую дневную дозу омега-3 жиров.

**Вопрос 16:**Да, поистине горчица – царский продукт. В ее честь даже есть национальные праздники. Назовите, где и когда отмечается Национальный День Горчицы?

**Ответ** : В США в первую субботу августа отмечается Нацональный День Горчицы.

***Комментарий ведущего:***В Дании и по сей день горчичные семена рассыпают по дому на счастье и для защиты от нечистой силы. В нашей стране с давних пор считалось, что если прикрепить семь сухих зернышек горчицы к одежде, то это защитит от порчи и сглаза, к тому же придаст ясность уму и жизнерадостность – чувствам. В Маунт Хоребе (США, штат Висконсин) действует Музей горчицы, в котором 5 тыс. экспонатов из всех штатов и еще 60 стран мира. И даже колледж горчичный там открыт. Вот какой почет горчице!

**Ведущий: В ходе подготовки к игре каждая команда получила дополнительное задание, которое может существенно повлиять на исход игры – опросить родных и знакомых и найти рецепты с использованием горчицы. Сейчас, пока команды будут представлять свои рецепты, я прошу пройти за кулисы по 1 представителю от команд для выполнения задания.**

***Пока команды представляют рецепты блюд с использованием горчицы, за кулисами для представителей команд приготовлены ножи, разделочные доски, овощи (помидоры, огурцы, капуста) и горчичное масло – их задача приготовить салат «Летний».***

**Подведение итогов игры в форме самоанализа деятельности команд.**

**Награждение участников.**

**Ведущий: А теперь сюрприз, за кулисами представители команд имели возможность попробовать на практике приготовить блюдо с использованием горчичного масла. И сейчас мы предлагаем Вам попробовать это блюдо. Итак, встречайте – салат «Летний по- Волгоградски»**

 *Салат раскладывается по одноразовым тарелочкам и предлагается на пробу жюри, членам команд, зрителям.*

Список использованных источников:

1. <http://dom-mody.com/gorchitsa-ne-tolko-tsennyiy-i-pitatelnyiy-produkt.html>
2. <http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-46909/>
3. <http://www.sarepta.ru/sarepta/gorchichnaya-istoriya-rossii-volgograda-sarepty>
4. <http://shkolazhizni.ru/archive/0/n-24959/>
5. <http://fithaus.ru/index.php?show_aux_page=94>
6. <http://www.gotovim.ru/recepts/sauce/gorchiza/>