

**ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТОЧКА.
РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ
для внеурочного занятия
для обучающихся 10-11 классов по теме:
«Гостеприимная Россия: кулинарные традиции Липецкой области»**

Цель занятия: познакомить обучающихся с особенностями кухни региона и кулинарными традициями региона.

Продолжительность: 10 минут.

Рекомендуемая форма занятия: беседа, обсуждение, работа в группах.

Планируемые результаты занятия в части регионального компонента:

расширение и углубление знаний обучающихся о культурной жизни Липецкой области на примере кулинарных традиций региона.

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

Гостеприимство – это отличительная особенность жителей Липецкой области. Каждый район имеет свою интересную историю и традиционные блюда, которыми всегда угощали гостей.

Кухня Липецкой области сформировалась из самых вкусных кулинарных яств Центральной России. Путешественникам здесь предложат попробовать блюда из рыбы и птицы, разнообразные мучные изделия со сладкими и солёными начинками, а также фрукты и овощи, которые выращивают на местных полях.

Самым популярным деликатесом, как это удивительно бы не звучало, в области является огурец. Задонцев даже называют «огуречниками» – считается, что первые огурцы в нашей стране появляются именно в Липецкой области. Они отличаются не только ранним сроком созревания, но и особой сладостью и хрустом. Ещё туристам непременно следует полакомиться традиционными русскими деликатесами: квашеной капустой и маринованными грибами. Эти угощения тут подают во всех заведениях общественного питания.

Гостям региона в ресторанах обязательно посоветуют заказать наваристую и ароматную уху из бирюка – рыбы, которая водится только в здешних местах. Популярно в Липецкой области и заливное из различных видов рыбы. Его готовят, как правило, из судаков, щук, окуней, карасей и карпов. В качестве напитка можно выбрать белый квас с чабрецом – здесь не забыли старинных способов его приготовления.

В Липецке много различных гастрономических фестивалей: «Русская закваска», «Черкасский огурец», «Раненбургское застолье», «Августовские спасы», «Ведровский погребок», «Тыквенная каша», «Елецкий пир», «Доброе сало» и другие.

Существует «Вкусная карта Липецкой области» Это не просто карта с отметками вкусных блюд, а целая гастрономическая характеристика каждого района со своей интересной историей, где всякий найдет для себя место по вкусу. Сюда же вошли описание традиционных блюд Липецкой области, и сборник оригинальных рецептов.

ВКУСНАЯ КАРТА ЛИПЕЦКАЯ ОБЛАСТЬ



А какое блюдо вы бы добавили на карту своего района?