

**ИНФОРМАЦИОННАЯ КАРТОЧКА.
РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ
для внеурочного занятия
для обучающихся 5-7 классов по теме:
«Гостеприимная Россия»**

Цель занятия: познакомить обучающихся с особенностями кулинарных фестивалей региона.

Продолжительность: 10 минут.

Рекомендуемая форма занятия: беседа, обсуждение.

Планируемые результаты занятия в части регионального компонента:

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

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА

Липецкая земля является гостеприимным краем. Гостеприимство объединяет людей, помогает нам общаться, дружить, вместе проводить свободное время. Чем удивит Липецкая область.

Липецкая область входит в число 15-ти самых популярных российских направлений гастрономического туризма и уже много лет славится своими «вкусными» фестивалями.

«Доброе сало»

Традиционный гастрономический фестиваль «Доброе сало» ежегодно проходит в селе Доброе Добровского округа. Главным продуктом считается сало, которое к празднику приготовят местные умельцы. Подворья удивляют гостей соленым, копченым, вареным в луковой шелухе, в черном и красном перце, нежным белым и другими видами сала. Гости смогут не только продегустировать местное угощение, а еще узнать способ его приготовления.

Кроме сала на ярмарке можно увидеть различные ремесла: лозоплетение, вышивка, ткачество, изделия из дерева.

Ярмарка «Доброе сало» – не только гастрономический праздник, но и возможность приобщиться к народной культуре.

«Тербунская рассыпуха»

В Тербунском районе с 2017 года проходит гастрономический фестиваль «Тербунская рассыпуха», посвященный картофелю.

Каждый год этот осенний праздник проходит в разных поселениях. Фестиваль этого года принимала деревня Васильевка. Каждый раз поселениям удается удивить гостей. Столы украшают вышитыми салфетками, осенними композициями из трав, цветов, осенних листьев, овощей, и главный здесь — картофель. На столах множество блюд из картофеля: драники, пирожки, пончики, оладьи, салаты, запеканки, рулеты, колобки, вареники.

Гости отмечают красивые костюмы и необычные образы представителей поселений, отменные блюда и, конечно, песни и рассказы о своем поселении.

Тербунский хлебозавод специально для фестиваля изготавливает огромный шестиметровый пирог с картофелем и луком. По кусочку гиганта достаётся каждому гостю.

На фестивале оценивают приготовленные блюда и напитки, творческие номера и лучший костюм. Определяют и поселение, в котором выросла самая большая и тяжелая картошка.

«Раненбургское застолье»

Чаплыгинский фестиваль — это и гуляния, когда не умолкает раненбургская гармошка, и трудно пройти мимо сувенирных рядов. Это праздник, с которого увозят с собой не только гастрономические впечатления. Своеобразная визитная карточка этого события — бисквитный пирог — Раненбургская изюминка — длина его 9 метров и с каждым годом становится больше.

Все сельские поселения Чаплыгинского района представляют на фестивале свое фирменное блюдо: чиченок (пирог с капустой), затируху (лапша с грибами), картоплю с мясом (напоминает жаркое), селянку (похожа на современную солянку), скоблянку (картофель, грибы, овощи и мясо) и др. Прodeгустировать здесь можно будет и сименуху (гречневая каша с грибами), кулеш стрелецкий (пшенная каша, которую подают на молоке или на воде с тыквой либо черносливом), Петровскую кашу (ячневая сечка на воде с грибами, шкварками или сливочным маслом), курник по-раненбургски (в пирог обязательно добавляют белые грибы).

В 2022 году издана кулинарная книга «Земля в цвету. Кулинарное путешествие по Липецкой области в историях и рецептах» — первый гастрономический путеводитель по Липецкой области над которым работала профессиональная команда. Книга передаёт с помощью рецептов и блюд не только вкус, но и эмоции, знания, опыт, который можно получить в разных точках Липецкой области.