**Методические рекомендации**

**к занятию для обучающихся 8-9 классов**

**по теме «Арктическая кухня»**

В соответствии с примерными рабочими программами курса (<https://razgovor.iro51.ru/?view=article&id=14:programma-vneurochnoj-deyatelnosti&catid=2:novosti>) предусмотрено проведение экскурсии. Учащиеся могут посетить предприятия, профессиональные образовательные организации и т.д.

Предприятия, организации, которые возможно посетить в рамках темы «Арктическая кухня»:

- ООО «АНТЕЙ-СЕВЕР»;

- туристский информационный центр Мурманской области (в любом городе);

- профессиональные образовательные организации, в которых реализуется курс «Арктическая кухня».

Занятие может быть перенесено на каникулярный период.

При проведении занятия в традиционной форме возможно использование обобщенного сценария.

**Цель занятия:** формирование у обучающихся ценностного отношения к экономическим возможностям Мурманской области, готовности к профессиональному самоопределению, ознакомление с миром профессий и региональным рынком труда.

**Формируемые ценности:** любовь к малой родине; труд, профессиональное самоопределение.

**Планируемые результаты:**

**Личностные:**

* развитие интереса к изучению Мурманской области;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию.

**Метапредметные:**

− строить умозаключение и делать выводы;

– принимать участие в коллективном диалоге, высказывать свое отношение к обсуждаемым вопросам.

**Предметные:**

– пояснять понятие «арктическая кухня».

**Продолжительность занятия:** 30 минут.

**Форма занятия:** экскурсия/беседа.

**Этапы занятия:**

1. Вводная (мотивационная) часть – до 5 мин.

2. Основная часть – до 20 мин.

3. Заключительная часть, обобщение, рефлексия – до 5 мин.

**Часть 1. Вводная (мотивационная) часть.**

В мотивационной части занятия рекомендуется отработать понятие «арктическая кухня». Важно обратить внимание обучающихся, что оно стало брендом Мурманской области.

Арктическая кухня - развивающееся направление современной российской региональной кухни, которое объединяет регионы Арктической зоны по территориальному, климатическому и природно-географическому признакам, с характерной для данных территорий «единой продуктовой корзиной».

Кулинарные техники, рецептура и культурные традиции регионов «арктической» группы могут отличаться в зависимости от этнокультурного, национального состава населения, объединены массовым распространением на территориях блюд русской кухни и ее советского периода. Наибольшее количество предприятий питания с действующими меню арктической кухни как заявленной специализации, выявлено в Мурманской области

****Понятие «арктическая кухня»появилось в Мурманской области в 2018 году, когда региональный отдел развития туризма начал объединять активных шеф-поваров и собственников гостинично-ресторанного бизнеса.

**Часть 2. Основное содержание занятия.**

Беседа направлена на представление отдельных направлений арктической кухни, ее роли в экономике Мурманской области.

Главным принципом арктической кухни является использование локальных северных продуктов. Это в первую очередь оленина, морская рыба треска, палтус и зубатка, морские ежи, гребешки, крабы, а также лишайник, ягель и северные ягоды: морошка, клюква, брусника. Учитываются и кулинарные традиции коренных народов Севера: саамов и поморов.

Современная кухня Кольского Заполярья – это симбиоз гастрономических культур Русского Севера и Евро-Арктических стран. Однако мало кому известно, что одним из изысканных деликатесов субарктической кухни еще столетие назад была кровь животных, смешанная с парным оленьим молоком в разных пропорциях. Аналогичный обычай существовал в XII-XVII вв. у татар, а еще ранее – у скифов. Выражение «кровь с молоком» сохранилось в русском языке с тех пор и означает здоровую пищу, а не здоровый цвет лица, как стали объяснять впоследствии. Человек, который употреблял кровь с молоком, был отменно здоров.

Сегодня арктическая кухня стала межрегиональным туристическим продуктом и успешной практикой развития гастрономического туризма в Арктической зоне Российской Федерации.

К проекту, основанному в Мурманской области, присоединились такие регионы, как Республика Карелия, Архангельская область и Республика Саха (Якутия).

Координатором проекта выступает Комитет по туризму Мурманской области совместно с проектом «Гастрономическая карта России».

****Фестиваль «Вкус Арктики» — это уникальное событие, призванное не только популяризировать арктическую кухню, но и способствовать развитию гастрономического туризма.

На данный момент в Мурманской области прошло уже семь гастрономических фестивалей.

В рамках фестиваля участники представляют разнообразные блюда, приготовленные из местных продуктов. Они адаптируют традиционные рецепты к современным кулинарным технологиям, создавая новые, оригинальные и вкусные блюда.

Программа фестиваля включает не только дегустации, но и мастер-классы от известных шеф-поваров. Гости могут увидеть процесс приготовления блюд и почувствовать себя настоящими кулинарами. Свой мастер-класс представляют также студенты-повара Мурманского индустриального колледжа, осваивающие курс «Арктическая кухня».

Рестораторы поддерживают идею экологически ответственного отношения к потреблению. Традиция родилась в регионе в 2022 году, по итогам года экологически ответственного туризма. Всем, кто приходил со своей кружкой, напиток продавали по специальной цене. Использование собственной посуды позволило сократить количество мусора на фестивале. Рестораторы, регулярно предлагающие гостям напитки по специальной цене, отметили более высокий спрос на данные позиции.

Беседа может сопровождаться вопросами педагога «Какой продукт ассоциируется у вас со вкусом Севера?», «Как влияет на развитие экономики Мурманской области бренд «арктическая кухня?» и т.д. Педагог может рассказать обучающимся об отдельных блюдах арктической кухни.

**Часть 3. Обобщение. Рефлексия.**

Занятие завершается обобщающими вопросами.