## Описание урока для формирования читательской грамотности по литературе

1. Фамилия, имя, отчество автора Науменко Оксана Владимировна
2. Место работы Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Устюжская средняя общеобразовательная школа Емельяновского района
3. Должность учитель русского языка и литературы
4. Класс 7
5. Предмет литература
6. Тема Меню Робинзонов. Обобщающий урок по сказке М.Е. Салтыкова-Щедрина «Повесть о том, как мужик двух генералов прокормил»
7. Место урока в теме и программе по предмету. Это третий урок в теме. На первом уроке ученики 7 класса знакомились с личностью писателя, уточняли термины *сатира, ирония, сарказм, гротеск,* выявляли особенности сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и сравнивали их с народными сказками. На втором уроке учащиеся характеризовали героев сказки: двух генералов и мужика; выявляли исторический контекст сказки. Третий урок обобщает знания учащихся по произведениям жанра робинзонады, изученным ранее: роману Д. Дэфо «Робинзон Крузо», рассказу В.П. Астафьева «Васюткино озеро» и другим. Задуманный мною урок - интегрированный с учебными предметами технологией и ОБЖ (основы безопасности жизнедеятельности) и имеет практическую направленность – учащиеся в конце урока будут владеть знаниями о способе приготовления как минимум одного горячего блюда в экстремальных условиях.
8. Ключевая идея урока в формате проблемного вопроса: Представьте ситуацию: два генерала не нашли на необитаемом острове мужика, но смогли выжить, освоив самые простые навыки выживания в экстремальных условиях. Чем они питались? Составьте «Меню Робинзонов» на три дня.
9. Цель (прописанная через результат): к концу урока каждый ученик будет:

знать:

- произведения жанра робинзонады;

- особенности жанра робинзонады;

уметь (сможет продемонстрировать):

* выделять среди прочитанных произведений произведения жанра робинзонады;
* прогнозировать события на основе информации текста;
* составлять простой план своих действий.

1. Инструменты и критерии/показатели/индикаторы оценки достижения запанированных результатов.

Инструменты оценки достижения запланированных результатов: фронтальный опрос, выполнение заданий по рабочим листам, создание собственного текста (меню Робинзонов).

В ходе урока учащиеся делятся на 3 группы и выполняют письменные задания в рабочих листах по группам (Каждый учащийся обеспечивается рабочим листом, но проверяется один рабочий лист, который заполняет помощник капитана группы).

Критерии оценивания рабочих листов.

1. Задание 1 к Тексту 1. (Здесь и далее см. Приложение 1)

|  |
| --- |
| **Верный ответ:** *Плоды деревьев (яблоки), рыба, рябчики, тетерева, зайцы, картофель.*  Перечислены все шесть продуктов и не указаны лишние **-** *3 балла.*  Перечислены пять продуктов и не указаны лишние **–** *2 балла.*  Перечислены четыре продукта и не указаны лишние **–** *1 балл.*  Перечислены менее четырёх продуктов и /или указаны лишние **–** *0 баллов.* |

1. Задание 2 к Тексту 1.

|  |
| --- |
| **Верный ответ:** *Если кто хочет куропатку съесть, то должен сначала её изловить, убить, ощипать, изжарить*.  Ответ может быть передан своими словами в близкой форме.  Дан верный ответ – *1 балл.*  Дан неверный ответ или ответ не представлен – *0 баллов.* |

1. Задание 3 к Тексту 2.

|  |
| --- |
| **Верный ответ:** *Два генерала забыли о том, что птицу перед приготовлением необходимо выпотрошить.*  Ответ может быть дан в форме неполного предложения или одним словом-глаголом.  Дан верный ответ – *1 балл.*  Дан неверный ответ или ответ не дан – *0 баллов.* |

1. Задание 4 к Текстам 2,3.

|  |
| --- |
| Дано название блюда с указанием способа его приготовления -2 *балла.*  Дано название блюду без указания способа его приготовления – *1 балл.*  Название блюду не дано*- 0 баллов.*  Способ подготовки продуктов к приготовлению указан полностью (*овощи промыть, нарезать ломтиками; птицу ощипать, выпотрошить; рыбу очистить от чешуи, выпотрошить и т.п.)- 3 балла.*  Способ подготовки продуктов указан частично – *1 балл.*  Способ подготовки продуктов не указан – *0 баллов.*  Процесс приготовления блюда описан последовательно, полно. Рекомендации по приготовлению учтены (*например, указано время приготовления блюда, рекомендовано регулярно переворачивать пишу при поджаривании на вертеле или на камнях и т.п.)* – *5 баллов.*  Процесс приготовления описан последовательно, но недостаточно полно – *2 балла.*  Процесс приготовления описан непоследовательно и неполно. Не учтены рекомендации по приготовлению (*например, овощи запекаются в углях или в глине*) – *0 баллов.*  Для описания действий используются глаголы в неопределённой форме – *2 балла.*  Для описания действий используются слова других частей речи или глаголы употреблены в иной форме – *0 баллов.*  **Максимальное количество баллов за задание- *12 баллов.*** |

1. Задание 5.

|  |
| --- |
| Меню составлено на 3 дня, с тремя приёмами пищи в день. На каждый день приходится как минимум одно горячее блюдо, в названии которого указан способ его приготовления. Меню разнообразно, названия горячих блюд не повторяются. В меню включены сырые овощи и фрукты (плоды деревьев) – ***10 баллов.***  Меню составлено на 3 дня, с тремя приёмами пищи в день. На каждый день приходится как минимум одно горячее блюдо, в названии которого указан способ его приготовления. Меню разнообразно, названия горячих блюд не повторяются. В меню **не** включены сырые овощи и фрукты (плоды деревьев) **– *5 баллов.***  Меню составлено менее, чем на 3 дня, или в день предусмотрено менее трёх приёмов пищи. Горячее блюдо предусмотрено не на каждый день, или в названии блюда не указан способ его приготовления. Меню однообразно, повторяются названия горячих блюд. – ***0 баллов.*** |

**Оценки: «5» - 25-27 баллов; «4» - 19-24 балла; «3» - 14-18 баллов; «2»- 13 баллов и менее.** *(Примечание: группа может получить дополнительные баллы за усовершенствование рецепта или, например, за указание способа получения соли (из древесной золы, путем выпаривания), за качество оформления задания 5).*

Выставляется оценка за работу группе в целом; внутри группы оценивает работу каждого учащегося **капитан** группы, исходя из вклада каждого учащегося в выполнение задания. При этом оценка любого участника группы не может быть выше оценки, выставленной группе в целом.

1. Организационно-педагогические условия проведение урока

А) Описание учебной задачи (учебно-познавательной/учебно-практической задачи)

В ходе урока обучающиеся решают следующую **проблемную ситуацию:** Представьте, что два генерала не нашли на необитаемом острове мужика, и им пришлось научиться самим добывать еду. Составьте «Меню Робинзонов» для генералов на три дня и запишите рецепт приготовления одного горячего блюда.

Б) Описание хода урока, его этапы, задания учащимся на основе сконструированных текстов

I. Начинается урок с погружения обучающихся в ситуацию выживания на необитаемом острове. Первая часть урока – фронтальный опрос учащихся по вопросам:

1. Где очутились два генерала? (*на необитаемом острове*)
2. Какие произведения зарубежных и русских классиков описывают подобную ситуацию? (*В первую очередь, конечно, вспоминается роман Д. Дэфо «Робинзон Крузо»)*
3. В чём принципиальное отличие героев «Повести…» и романа? (*Робинзон Крузо, потерпев кораблекрушение, не падает духом, а, прилагая огромные физические и моральные усилия, борется за выживание. За несколько проведенных на острове лет он не просто выжил, а освоил остров: построил жилище, разводил скот, занимался земледелием. Генералы же с самого начала повести демонстрирую полную беспомощность и, вероятно, без помощи мужика, погибли бы.)*
4. Какую естественную для всех живых организмов потребность испытывали генералы? Чем были заняты их мысли во время пребывания на необитаемом острове? (*Генералы испытывали острую потребность в пище. Мысли о еде не давали генералам думать ни о чём другом.)*
5. Перечислите те умения, которые могли бы помочь генералам выжить. (*умение добывать дичь и рыбу, разводить костер, готовить пищу на костре.)*

Формируемые читательские умения: *определять место, где содержится искомая информация (фрагмент текста); находить и извлекать одну или несколько единиц информации, расположенных в одном фрагменте текста; понимать смысловую структуру текста (определять тему, главную мысль/идею, назначение текста); понимать чувства, мотивы, характеры героев; прогнозировать события на основе информации текста.*

II. После этой подготовительной работы обучающиеся готовы к восприятию проблемной ситуации, которую они будут решать в течение урока. Проблемную ситуацию представляет учитель.

Далее совместно с учителем обучающиеся формулируют вопросы, на которые они должны ответить, чтобы решить поставленную проблемную ситуацию:

1. Из чего генералы могут приготовить еду?
2. Что могут употреблять в сыром виде, а что требует тепловой обработки?
3. Как приготовить пищу в экстремальных условиях?
4. Каковы требования к составлению меню?

Учитель делит класс на 3 разноуровневые группы (в каждой группе есть «сильные» учащиеся, обучающиеся–троечники и слабо успевающие ученики), в группах выбирают капитана команды и помощника капитана (капитан организует работу в группе, распределяет обязанности остальных членов группы; помощник капитана письменно оформляет работу группы). В работе я часто использую такой способ деления на группы: назначаю капитанов групп из числа наиболее сильных, ответственных и беспристрастных учеников, а они по очереди набирают себе команду.

Первый этап групповой работы – выполнение задания 1 по тексту 1. Выполняя это задание, учащиеся ответят на первый вопрос в решении проблемной ситуации: «Из чего генералы могут приготовить еду?» После выполнения задания проверяется правильность его выполнения и оценивание задания. Учитель фиксирует результаты работы каждой группы на доске.[стр.11 рабочих листов]

Формируемые читательские умения: *определять место, где содержится искомая информация (фрагмент текста);* *находить и извлекать несколько единиц информации, расположенных в разных фрагментах текста.*

III. Далее – фронтальный опрос, в ходе которого учащиеся ответят на второй вопрос в решении проблемной ситуации: «Что из перечисленных продуктов, существующих на острове, можно употребить в сыром виде, а что требует тепловой обработки?»

Формируемые читательские умения: *использовать информацию из текста для решения практической задачи с привлечением фоновых знаний*.

IV. Затем учащиеся выполняют второе задание к тексту 1 [стр.11] и третье задание к текстам 1 и 2 [стр.12]. После выполнения, проверки, оценивания и фиксации на доске результатов выполнения этих заданий учитель предлагает учащимся сделать вывод: «Что требуется сделать с дичью и рыбой перед их приготовлением?» (*необходимо очистить от перьев, шерсти и чешуи и выпотрошить).*

Формируемые читательские умения: *определять место, где содержится искомая информация (фрагмент текста);* *находить и извлекать несколько единиц информации, расположенных в разных текстах;* определять наличие/отсутствие информации

V. Для перехода к следующему этапу разрешения проблемной ситуации учитель в ходе фронтального опроса просит ответить на вопрос: «О каких способах приготовления птицы мы узнали из рассказа В.П. Астафьева?» и предлагает познакомиться с другими способами приготовления пищи в экстремальных условиях в тексте 3 и выполнить задание четвертое [стр.13] (необходимо уточнить, что учащиеся могут усовершенствовать рецепт, за что могут получить дополнительные баллы). По завершении выполнения задания каждая группа представляет свой рецепт, оценивание данного задания происходит коллективно, совместно с учителем; выставляются дополнительные баллы.

Формируемые читательские умения: *формулировать выводы на основе обобщения отдельных частей текста; использовать информацию из текста для решения практической задачи (записать рецепт) без привлечения фоновых знаний; использовать информацию из текста для решения практической задачи с привлечением фоновых знаний; предлагать интерпретацию нового явления, принадлежащего к тому же классу явлений, который обсуждается в тексте*; *понимать смысловую структуру текста (определять тему, назначение текста).*

VI. Учитель фиксирует результат на доске и предлагает познакомиться с требованиями к составлению меню в задании пятом [стр.13-14], отвечает на возникающие у учащихся уточняющие вопросы по выполнению задания. Это задание является итоговым заданием урока и оформляется учащимися на ватмане формата А3.

Формируемые читательские умения: *использовать информацию из текста для решения практической задачи (составить меню) без привлечения фоновых знаний;* *выявлять связь между прочитанным и современной реальностью; оценивать форму текста (структуру, стиль и т.д.).*

VII. После подготовки задания 5 каждая группа представляет свою работу. Совместно с учителем обучающиеся оценивают выполнение задания каждой группой, выставляются дополнительные баллы за качество оформления меню.

Следующий этап – подведение итогов работы в группах (подсчёт количества баллов, набранных каждой группой, выставление оценок группам); оценивание работы каждого учащегося, которое осуществляют капитаны групп.

Учитель подводит итог урока, предлагая учащимся ответить на вопрос: «В каких жизненных ситуациях вам пригодятся знания и умения, полученные на уроке?»

Формируемые читательские умения: *оценивать содержание текста или его элементов (примеров, аргументов, иллюстраций и т.п.) относительно целей автора; высказывать и обосновывать собственную точку зрения по вопросу, обсуждаемому в тексте; прогнозировать события на основе информации текста; выявлять связь между прочитанным и современной реальностью.*

VIII. Последний этап урока – объяснение учителем домашнего задания и критериев его выполнения.

1. Учебные материалы (тексты), которые будут использованы на уроке.

1) Астафьев В.П. Васюткино озеро. Рассказ //, Журавлев В.П., В.И. Коровин В.И., Коровина В.Я. Литература. 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций. В 2 частях. Часть 2. – М.: Просвещение, 2017. – С.124 - 152.

2) Салтыков-Щедрин М.Е. Повесть о том, как один мужик двух генералов прокормил. Сказка // Журавлев В.П., В.И. Коровин В.И., Коровина В.Я. Литература. 7 класс: учебник для общеобразовательных организаций. В 2 частях. Часть 1. – М.: Просвещение, 2019. – С.272-280.

3) Энциклопедия для мальчиков: выживание в любых ситуациях, на природе и в городе / пер. с англ. Е. Швецова. – М.: Издательство АСТ, 2018. – С.95-103.

1. **Рабочие листы для учеников** (все тексты с вопросами и заданиями) на каждый этап урока или ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ урока.

См. Приложение 1.

1. Оснащение для урока: Распечатанные рабочие листы с текстами и заданиями для учащихся, шариковые ручки, листы ватмана формата А3 и фломастеры (маркеры) для оформления меню на группу учащихся, распечатанные фото или подготовленные учащимися вырезанные картинки готовых блюд, фруктов и овощей для оформления меню. Парты и стулья для учащихся расставляются в виде круглых столов для каждой группы таким образом, чтобы учащимся было достаточно рабочего места и был обеспечен свободный проход для передвижения между столами.
2. Домашнее задание: предлагается на выбор два варианта выполнения домашнего задания.
3. Описать способ изготовления одного из необходимых инструментов или приспособлений для приготовления пищи, добычи дичи или ловли рыбы в экстремальных условиях (*котелок из бересты, удочка, гарпун, силки или ловушка-клетка для ловли мелких млекопитающих или птицы*). Способ изготовления представить в форме простого плана с иллюстрациями или схемами этапов изготовления, выполненными самостоятельно.
4. Описать, как изменится жизнь двух генералов, если в их обиходе появится котелок (кастрюля). Отметить все положительные стороны этого приобретения.

Первое задание более сложное, и оценивается оценкой «5» при соблюдении всех перечисленных требований. Выполнение второго задания оценивается оценкой «4» при обязательном перечислении положительных изменений в жизни генералов.

Приложение 1

**Рабочие листы для учеников**

Прочитайте тексты и выполните задания к ним.

***Текст 1.*** *М.Е. Салтыков-Щедрин «Повесть о том, как мужик двух генералов прокормил» (в сокращении)*

Жили да были два генерала, и так как оба были легкомысленны, то в скором времени, по щучьему велению, по моему хотению, очутились на необитаемом острове.

Перед ними с одной стороны расстилалось море, с другой стороны лежал небольшой клочок земли, за которым стлалось всё то же безграничное море. Заплакали генералы…

- Что же мы будем, однако, делать? - спросил один сквозь слёзы.

- Вот что, - отвечал другой генерал, - подите вы, ваше превосходительство, на восток, а я пойду на запад, а к вечеру опять на этом месте сойдёмся; может быть, что-нибудь и найдём.

Пошёл один генерал направо и видит – растут деревья, а на деревьях всякие плоды. Хочет генерал достать хоть одно яблоко, да все так высоко висят, что надобно лезть. Попробовал полезть – ничего не вышло, только рубашку изорвал. Пришёл генерал к ручью, видит: рыба там, словно в садке на Фонтанке, так и кишит, и кишит… Зашёл генерал в лес – а там рябчики свищут, тетерева токуют, зайцы бегают…

- Стало быть. Если, например, кто хочет куропатку съесть, то должен сначала её изловить, убить, ощипать, изжарить… Только как всё это сделать?

И вдруг генерала, который был учителем каллиграфии, озарило вдохновение…

- А что, ваше превосходительство, - сказал он радостно, - если бы нам найти мужика?

Долго они бродили по острову без всякого успеха, но, наконец, запах мякинного хлеба и кислой овчины навёл их на след. Под деревом, брюхом кверху и подложив под голову кулак, спал громаднейший мужичина и самым нахальным образом уклонялся от работы…

Полез сперва-наперво на дерево и нарвал генералам по десятку самых спелых яблоков, а себе взял одно, кислое. Потом покопался в земле – и добыл оттуда картофелину; потом взял два куска дерева, потёр их друг об дружку – и извлёк огонь. Потом из собственных волос сделал силок и поймал рябчика. Наконец, развёл огонь и напёк столько разной провизии, что генералам пришло даже на мысль: «Не дать ли тунеядцу частичку?»

* 1. Выпишите из сказки М.Е. Салтыкова-Щедрина всё росшее и населявшее необитаемый остров, что можно употреблять в пищу.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. В Тексте 1 найдите и запишите, что понял один из генералов о способе приготовления куропатки.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Текст 2****. В.П. Астафьев «Васюткино озеро» (отрывки)*

Васютка с довольной улыбкой гладил глухаря, любуясь чёрными с голубоватым отливом перьями. Потом взвесил на руке. «Килограммов пять будет, а то и полпуда, - прикинул он и сунул птицу в мешок.

Ему [Васютке] захотелось плакать, но он переборол себя и, ощипав глухаря, начал перочинным ножиком потрошить его. Потом сгрёб костёр в одну сторону, на горячем месте выкопал ямку и положил туда птицу. Плотно закрыл её мхом, присыпал горячей землей, золой, углями, сверху положил пылающие головни и подбросил дров. Через час примерно раскопал глухаря. От птицы шёл пар и аппетитный запах: глухарь упрел в собственном соку – охотничье блюдо! Но без соли какой же вкус! Васютка через силу глотал пресное мясо…

Он ощипал уток, зарыл их в горячие угли костра, лёг на пихтовые ветки и начал щёлкать орехи. Заря догорала… Проснулся Васютка поздно… Васютка встал, поёжился, раскопал уток, раздул угольки…

* 1. Найдите в Тексте 2 описание приготовления Васюткой охотничьего блюда из глухаря. Сравните два способа подготовки птицы к приготовлению в «Повести…» и рассказе В.П. Астафьева и запишите, какое действие пропустили два генерала.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Текст 3.*** *«Энциклопедия для мальчиков. Выживание в любых ситуациях, на природе и в городе»*

Если у вас есть огонь, то вы можете приготовить пищу шестью основными способами: отварить, пожарить, запечь, пропарить, поджарить, на открытом огне и подсушить.

Поджаривание на открытом огне делается с помощью вертелов и шампуров. При этом пищу, особенно мясо, необходимо постоянно переворачивать, чтобы не осталось непрожаренных мест. Этот способ хорошо подходит для приготовления целой тушки птицы или мелкого млекопитающего. Мясо нужно держать не прямо над огнём, а чуть в стороне.

Одним из самых лучших является поджаривание на горячих камнях. Разведите обычный костёр на слое камней. Когда огонь полностью погаснет, сметите золу и тлеющие угли метёлкой из веток с листьями, чтобы очистить раскалённые камни. Положите мясо или овощи прямо на них и почаще переворачивайте. Делайте куски пищи маленькими, чтобы жара камней хватило для их приготовления. [[1]](#footnote-1)

Для полного приготовления мяса можно также использовать глину или грязь. Оберните мясо или рыбу в листву или траву, обмажьте сверток глиной или грязью и положите его прямо в огонь, присыпав сверху раскаленными углями. Глина не допустит пригорания пищи, но достаточно разогреется, чтобы содержимое хорошо пропеклось. Через час извлеките сверток из костра и расколите глину. При удалении она захватит с собой чешую и перья, оставляя вам лишь готовое к употреблению блюдо. Для овощей, однако, этот прием не подходит, так как удаляется кожица, в которой содержится много полезных веществ.

* 1. Прочитайте о способах приготовления пищи в экстремальных условиях в Текстах 2 и 3. Запишите рецепт приготовления одного горячего блюда в виде простого плана (1 группа – из мяса, 2 группа – из рыбы, 3 группа - из овощей). В начале укажите, как подготовить продукты к приготовлению. Каждое действие обозначьте отдельным пунктом плана. Для описания действий используйте глаголы. Глаголы запишите в неопределённой форме. Придумайте название вашему блюду, включив в название способ его приготовления, например, «Мойва, жареная на камнях» или «Кролик, поджаренный на вертеле».

Название блюда:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 4)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 5)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 6)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 7)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 8)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

* 1. Составьте и запишите «Меню Робинзонов» на 3 дня для двух генералов, состоящее из завтрака, обеда и ужина (по одному блюду на каждый приём пищи). Если продукты требуют тепловой обработки, укажите название блюда с указанием способа их приготовления, например, «Мойва, жареная на камнях» или «Кролик, поджаренный на вертеле». Меню должно быть разнообразным и названия горячих блюд не должны повторяться.[[2]](#footnote-2)

**Меню Робинзонов**

*День 1*

Завтрак:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обед:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ужин:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*День 2*

Завтрак:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обед:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ужин:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*День 3*

Завтрак:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обед:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ужин:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. На горячих камнях можно приготовить небольшие рыбины и тонкие кусочки мяса. [↑](#footnote-ref-1)
2. Сбалансированное питание предполагает употребление в пищу сырых овощей и фруктов. Включите их в меню как отдельное блюдо. [↑](#footnote-ref-2)