

СЦЕНАРИЙ

открытого мероприятия «Щедрая Сибирь»

Вед. Здравствуйте, друзья!!

Посмотрите вокруг, сколько сияющих глаз и добрых улыбок!

Отзывчивое сердце у народа нашего - сразу откликнулся он на праздник. Праздник в честь нашего огромного края, который зовется Сибирью! Сибирь имеет свое имя, лежит на своем месте, имеет свой характер. Так почему же она не может иметь свой день, а мы сибиряки- свой праздник, 8 ноября мы отмечаем День Сибири. И поэтому мы решили начать Неделю кулинарии с этого замечательного праздника?! А наше мероприятие называется «Щедрая Сибирь», считается что понятие «Кулинария» тесно связано с щедростью сибирской тайги. Вы со мной согласны?

Об-ся 1. Сибирь! В этом гулком звучании уверенность и надежда, твердая поступь человека по бескрайней сибирской земле. Это воздух, рождаемый сибирскими лесами, которым дышит все живое на земле. Это чистая вода, в которой и сейчас весь мир испытывает жажду. Это земля, которая в состоянии усыновить и прокормить все человечество. Сибирь – это хлеб и мясо, меха и нефть, уголь и газ, золото и алмазы, тайга и могучие реки.

Об-ся 2. А еще Сибирь – это огромный дом, где дружной семьей живут потомки древних сибирских народов. И для всех нас, кто в Сибири родился и живет – это Родина, дороже и ближе которой нет ничего на свете.

Среди просторов нашей страны есть край, где ты родился, где ты живешь, где твой родной дом, твоя родная земля. И где бы ты ни был, куда бы ни ездил, всегда будешь вспоминать свой родной край, свою Сибирь!

Об-ся 1. Сибирь – это не просто слово,
Не смена верст, не их повтор
Нет ! Тут всему первооснова –
Душа ! А уж потом – простор.
А уж потом земли цветенье,
Снега ! И кедры – крепыши
Сибирь – не просто расстояния,
А состояние души.

Об-ся 2. Коренные сибиряки уходя на промысел в тайгу, берут с собой спички, соль и табак. А уходят они не на день, и не на два, а на долгие месяца.

Вы скажете, что осенью немудрено прожить на грибах и ягодах. Но знающий человек найдет в тайге пищу и зимой, и весной.

Тайга оденет, обогреет и прокормит любого человека. Другое дело, что мы забыли секреты прадедов, утерянные рецепты предков.

Настоящие следопыты, отправляясь в тайгу, добывают там хлеб, молоко, масло, варят вкусную кашу, кисели, стряпают пряники и едят салаты. Да такие, что пальчики оближешь.

Об-ся 1. Урожай орехов в тайге велик. А вы пробовали таежное молоко? Чтобы его получить необходимо кедровые орешки хорошо раздавить в миске и залить крутым кипятком. Получится молоко, а «кедровые сливки» почти в три раза питательнее коровьих.

А масло из орехов жмут так же, как и из семечек подсолнечника. Но к маслу и молоку неплохо иметь хлеб и крупу. Этого добра в тайге тоже хоть отбавляй.

Вед. А хлеб пекут из корней вьюна. Корни колокольчиков тоже идут на хлеб и кашу.

Крупа повилика, а растет она даже здесь, чуть выше нашего стадиона, сваренная в молоке, дает превкусную кашу, превосходнее гречневой. Между прочим, повилика - самое «горячее» растение на свете. В пасмурные дни ее листья намного теплее воздуха. Охотники пользуются для обогрева.

По берегам озер густо растет камыш. А это как раз то, что нам нужно: камышовый хлеб очень приятен на вкус и достаточно сытен. Весной в корневищах камыша много сахара

и муки. Надо только как следует измельчить корневища, высушить их, а потом добыть муку. А если сок выварить, то к чаю будет и сахар.

Стебли и листья молодого щавеля вполне заменяют капусту.

Черемша — удивительное растение (его называют еще луком медвежьим) многие любят даже больше домашнего чеснока и лука. Едят ее в салатах и винегретах, в супах и пельменях. Но лучше всего она - с хлебом и солью.

Это в тайге первый подножный корм: черемша появляется, едва только сойдет снег. Едят ее в салатах и винегретах, в супах и пельменях. Но лучше всего она - с хлебом и солью.

Об-ся 2. Если вы пришли в лес не весной, а осенью или летом, поищите растение иван-чай. У нас его не трудно найти, особенно на бывших гарях.

Теперь можете не ходить за кедровыми орешками: иван-чай снабдит вас для обеда всем необходимым. Во-первых, из его корней вы добудете муку для хлеба. Во-вторых, корни отварите — и у вас будет второе блюдо.

Молодые побеги вполне заменят капусту. Свежие листья пойдут на салат.

Высушенные листья дадут ароматную заварку - недаром растение называют иван-чаем. И наконец, из семян вы получите постное масло.

Об-ся 1. Когда вы будете делать салат из листьев одуванчика, не забудьте удалить из них горечь.

Во многих западных странах салаты из одуванчиков ценятся высоко, а во Франции одуванчики выращивают на огородах.

Прекрасный салат получается из листьев первоцвета и побегов папоротника. Их, как и черемшу, можно солить впрок.

Об-ся 2. Чего еще не хватает к нашему столу? Неплохо бы иметь морковку, петрушку, повидло. И то, и другое, и третье вам дадут корни того лопуха.

Способ приготовления тоже простой: отваришь корни - получишь заменитель овощей, вываришь - будешь есть повидло, высушишь - будет про запас мука, поджаришь - напьешься кофе.

Кстати, о кофе. Если сварить его из поджаренных корней одуванчиков, то вряд ли отличишь от натурального. К такому кофе можно даже не подавать сахара: в нем его и так достаточно.

Ну, а кого не устраивает кофе, тот может сварить кисель из корней саранок. Они также годятся на кашу и пироги.

Об-ся 1. Компот из ревеня и вкусен, и прекрасно утоляет жажду. Если его чуть-чуть добавить к бруснике или голубике, получится превосходное ассорти.

Заварки для кипятка можно найти в тайге в любое время года. Летом — это листья малины, земляники, смородины. Смородину можно заварить с почками.

Есть в тайге еще одно удивительное растение, из которого получается прекрасный чай. Это даже не растение, а гриб, который растет на березе. Называется он чагой.

Таежники любят чаговый чай, он по-настоящему вкусен. Оставленный в чайнике, он неделями не плесневеет.

Вед. Но мы совсем забыли о грибах и ягодах. В любом уголке тайги вы обязательно встретите голубику или бруснику. Это у нас голубика растет в диком виде, называют ее синий виноград севера.

Во всяком виде хороша голубика, а особенно вкусна она с таежным молочком. Из брусники можно сварить варенье, можно ее высушить, заморозить, вымочить. Можно, наконец, съесть прямо в лесу, горстями — там она кажется еще вкуснее, чем дома.

В лесу вы найдете землянику, жимолость, смородину, моховку, боярку, шиповник, малину, рябину, костянику. А если вам попадется черемуха — и совсем хорошо. Ее можно истолочь вместе с косточками, испечь удивительные пряники — корсуны. В диких ягодах больше полезных веществ, чем в культурных.

Об-ся 1. Костянику называют сибирским гранатом, по своим свойствам он далеко оставил позади себя заморского собрата, из него можно приготовить **квасы** и **морсы**, кисели и **компоты**, **варенье** и **желе**, **сиропы** и соки, **муссы** и приправы. Для длительного хранения ягоды засыпают сахаром или заливают водой и хранят в холодном месте (холодильник, погреб, ледник).

Вед. Зима в Сибири долгая, намедает снега выше крыши, мороз не дает стоять на месте. И опять тайга нас спасает, у нас шубы, шапки и унты из меха лесных жителей. Все мы любим унты теплые, красивые. Шьют их умельцы, а расшивают бисером мастерица. Мы тоже к зиме приготовились, расшили унты и выставили их на ваше обозрение.

(Подведение итогов конкурса по оформлению сибирских унтов. На стенде представлены рисунки конкурсантов. Награждение победителей сладкими призами)

А как приятно зимними вечерами собраться всей семьей за столом и попить настоящий лесной чай со сладкими пирогами с душистым вареньем. Это не сказка, а самое настоящее волшебство. И мы приглашаем всех на таежный аукцион. Представляем лоты:

№1 «Засушенные лепестки шиповника». Как удивительный аромат, легкая грусть о лете, о безмятежности, о теплом солнышке.

№2. «Сбор из шиповника и боярышника». Очень полезная вещь для влюбленных, здесь и витамин «С» в ягодах шиповника, что немало важно для молодого организма, а боярышник- первый помощник в сердечных делах.

№3. «Желе из костяники». Всем видно, что это желе из красной ягоды, но какой? Вот вопрос! Я хочу услышать варианты ответов, даю подсказку- ягода лесная. А еще эта ягода хорошо снимает температуру при простуде.

№4. «Желе из жимолости». Эта ягода очень хорошо снимает давление, усталость после трудового дня, укрепляет память. Ягода неприметная, но весьма полезная.

(Проходит аукцион, стартовая цена 5 рублей).

Об-ся 1. У каждой реки есть исток, маленький ключик, с которого все начинается. Чувство малой Родины со своим особым обликом, со своей, пусть самой скромной и непритязательной красотой, есть у каждого человека, свет отчего дома и тепло родного очага согревает и освещает его путь всю жизнь.

Вед. И дай Бог, процветать народам, которые живут и прославляют своим трудом нашу великую и могучую Сибирь!

Есть у нас пословица «Соловья баснями не кормят». Мы это не забываем и поэтому угощаем тем, что припасло для нас щедрое сибирское и сладких напитков лета.

(Дегустация кондитерских изделий)