

Неделя корейской культуры

МБОУ СОШ № 2

г. Аксай



План работы



Этнокультурный
образовательный проект
МБОУ АСОШ №2

15-21 октября 2018 г.

неделя

Корейской культуры

❖ Классные часы «Культура Кореи»	В течение недели
❖ Радиолинейки (флаг, блюдо, костюм)	В течение недели
❖ Национальные корейские игры на уроках физкультуры	В течение недели
❖ Национальные корейские игрушки на уроках технологии	В течение недели
❖ Национальные писатели Кореи	В течение недели
❖ Участие в «Областном интерактивном уроке для педагогов и старшеклассников»	17.10.2018



Настоящий корейский флага



НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОРЕЙСКИЙ

КОСТЮМА



НАЦИОНАЛЬНЫЙ КОСТЮМ

Национальное корейское блюдо

ЧАПЧХЭ

Потребуется:

- говядина – 0,5 кг;
- чеснок – 3-4 зубчика;
- грибы шиитаке – 2-3 шт.;
- шампиньоны – 0,2 кг;
- морковь – 1 шт.;
- перец болгарский – 2 шт.;
- стеклянная лапша – 0,15 кг;
- соевый соус – 3 ст.л.;
- кунжутное масло – 2 ч.л.;
- сахар – 1 ч.л.;
- красный перец, соль – по вкусу;
- зеленый лук – для украшения.



Национальное корейское блюдо

Приготовление:

Вымочить в воде шиитаке, нарезать соломкой.

Нарезать говядину полосками, уложить в посуду, приправить солью, перцем, 2 ст.л. соевого соуса, рубленым чесноком, шиитаке. Оставить мариноваться.

Нарезать морковь, перец, шампиньоны. Обжарить на сковороде до полуготовности.

Отварить лапшу, добавить оставшийся соевый соус, кунжутное масло и сахар.

Обжарить замаринованную говядину.

Выложить лапшу, овощи, говядину в посуду, посыпать измельченным луком.

Традиционные корейские игры



традиционные корейские игры



интерактивный урок в ДДПБ



«Пещера Масипкуль», школьный театр

