Муниципальное автономное образовательное учреждение

МАОУ «Гимназия» г.Реутов Московской области

Урок – ярмарка

**Тема: «Зарубежная Европа» (обобщение знаний)**

11 класс

Проектная технология

 **Учитель географии:**

 **Белоусова Марина Александровна**

**2018 - 2019 год**

**Тема урока: «Зарубежная Европа» (обобщающее повторение)**

**Урок - ярмарка, 11 класс**

Цели и задачи:

● Организовать деятельность учащихся по обобщению и систематизации знаний в рамках темы «Зарубежная Европа».

● Показать «экономическое лицо» стран Зарубежной Европы», расширить представление о многообразии различных культур, воспитывать чувство прекрасного, уважения к традициям и обычаям разных стран и народов.

● Представлять и рекламировать продукцию различных отраслей Зарубежной Европы, используя собранные материалы.

● Развивать интеллектуальные и творческие способности школьников,

познавательную самостоятельность, коммуникативные навыки при работе в группах.

**Оборудование:**

● Политическая карта Зарубежной Европы.

● Учебные атласы.

● Компьютер, проектор.



● **Ярмарочная выставка:** продукция, экспонаты и различные товары, выпускаемые странами Зарубежной Европы.

(французская косметика и парфюмерия; швейцарские часы и шоколад; изделия из чешского фарфора и хрусталя, посуда из богемского стекла, чешская бижутерия; болгарское розовое масло; голландский сыр, деревянные башмачки (кломпы), тюльпаны; испанские апельсины, оливки и оливковое масло; итальянская пицца, лимончелло, обувь и одежда Италии; исландские рыбные консервы; немецкая бытовая техника, пиво; французские сыры;

**Форма урока :** урок-ярмарка

**Технология:** Проектная, игровая.

**Этапы урока:**

**I этап: Подготовительный.**

1. Разделить класс на группы, распределить темы и задания между членами группы с учетом склонностей и желания учащихся;
2. Формировать группы по 3-5 человек в каждой;
3. Познакомить учащихся с темой, формой и целью проведения урока;
4. Назначить главных представителей, которые сами распределяют задания внутри группы;
5. Подготовить материал к выступлению (презентация, продукция данной страны);

**II. Проведение урока.**

В кабинете столы расставлены для работы в группах, каждый стол оформлен: название страны, эмблемы, товарные знаки продукции ,представленные на ярмарке, выставка продукции.

**Ход урока:**

**1.Организационный момент**

**(**вступительное слово учителя)

Сегодня мы проводим заключительный урок по теме: «Западная Европа». Наш урок - это так называемая ярмарка, где «визитной карточкой» страны являются не только ее исторические и культурные ценности, но и то, что представляет и рекламирует страна на европейском и мировом рынке. Мы увидим «экономическое лицо» многих европейских стран. Используя инструктивную карту ( карта выдается каждой группе) вы сможете оценить работу всех групп, а также внести свои предложения.

**II. Работа по группам:**

Группы стран, представленные на ярмарке:

1 группа - Италия – страна уникальной архитектуры и пиццы

2 группа – Швейцария – страна часов и банков

3 группа – Испания – страна корриды, фламенко и апельсинов

4 группа – Голландия – страна сыров и тюльпанов

5 группа – Австрия – страна вальса и горных лыж

6 группа – Греция – страна Эллады

7 группа – Франция – страна высокой моды и парфюмерии

8 группа – Чехия – страна фарфора, хрусталя и пива

9 группа – Болгария – страна золотых песков и розового масла

10 группа – Исландия – страна гейзеров, льдов и рыболовства

11 группа – Германия – страна автомобилей и высоких технологий

12 группа - Франция – сырная страна Европы

13 группа - Финляндия – страна Санта Клауса и тысячи озер

14 группа – Дания – страна молочных продуктов и сказок Андерсена

15 группа – Люксембург – жизнь в стиле «люкс»

**Урок – ярмарка**

**«Зарубежная Европа»**

(инструктивная карта)

**Цель урока:** Показать «экономическое лицо»европейских стран ; расширить представление о многообразии различных культур, воспитывать чувство прекрасного, уважения к традициям и обычаям разных стран и народов. Развивать интеллектуальные и творческие способности, познавательную самостоятельность, коммуникативные навыки при работе в группах.

План работы:

1. Вступительное слово учителя.
2. Групповые выступления учащихся по выбранным темам

(с презентациями).

1. Оценка выступления ( каждая группа дает оценку работе других

групп).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **№ группы** |  **Тема** |  **Оценка**  |
|  1 группа | **Италия** – страна уникальной архитектурыи пиццы» |  |
|  2 группа | **Швейцария** – страна часов и банков |  |
|  3 группа | **Испания** – страна корриды, фламенко иапельсинов |  |
|  4 группа | **Голландия** – страна сыров и тюльпанов |  |
|  5 группа | **Австрия** – страна вальса и горных лыж |  |
|  6 группа | **Греция** – страна Эллады |  |
|  7 группа | **Франция** – страны высокой моды и пар-фюмерии |  |
|  8 группа | **Чехия** – страна фарфора, хрусталя и пива |  |
|  9 группа | **Болгария** – страна золотых песков и розового масла |  |
|  10 группа | **Исландия** – страна льдов, гейзеров ирыболовства |  |
|  11 группа | **Германия** – страна автомобилей и высокихтехнологий |  |
|  12 группа | **Франция** – сырная страна Европы |  |
|  13 группа | **Финляндия** – страна Санта Клауса и тысячи озер |  |
|  14 группа | **Дания** – страна молочных продуктов исказок Андерсена |  |
|  15 группа | **Люксембург** – жизнь в стиле «люкс» |  |

***Мои предложения:***

 **Италия – страна уникальной архитектуры и пиццы (презентация)**

 (звучит музыка «Санта Лючия») – выступающие создают «образ страны».

 на ярмарке представлены: пицца, лимончелло, обувь и одежда Италии

 Италия - одна из самых интересных, уникальных, красивых стран мина. Вряд ли кто-то сможет с этим поспорить. Эта страна имеет свой неповторимый характер, свой колорит и, можно сказать, свой характерный темперамент. Хотите ярких ощущений, новых впечатлений, отличного отдыха? Так добро пожаловать в Италию!

Иностранные туристы никогда не потеряют интерес к Италии, и для этого есть множество

причин. Основная из них – это то, что в Европе только Италия обладает уникальными памятниками культурного наследия человечества, которые знакомы всем, кто знаком с историей мирового искусства. А еще тут есть Ватикан, Рим, Венеция, Флоренция, столица мировой моды Милан, промышленный Турин, государство-анклав Сан-Марино и Альпы, где можно кататься на лыжах. Тут каждый сантиметр земли пропитан историей, потому что здесь творил Микеланджело и Леонардо да Винчи, делал свои скрипки Страдивари, сочинял Джузеппе Верди.

Богатая многовековая история этой страны, каждого ее города ежегодно притягивает миллионы туристов. Среди самых известных достопримечательностей Рима, столицы Италии, «вечного города», которому уже более 3 тыс. лет выделяют храм Пантеон, Колизей, Форум, Триумфальную арку, Капитолийский музей, собор Св. Павла, Национальный музей. В Милане находится знаменитая опера «Ла Скала», церковь Сан-Амброджо, монастырь с фреской «Тайная вечеря». Уникален город-музей Венеция, исторический центр которого расположен на 118 островах с 400 мостами. Знаменитая «Падающая башня» находится тоже в Италии, в живописном городке Пиза.

Традиции и обычаи Италии специфичны, как и обычаи любой южной страны.

Итальянцы любят громко разговаривать, экспрессивны, быстро заводятся и выходят из

себя. Яркая итальянская традиция – язык жестов, который еще более усиливает экспрессию. Каждое слово в разговоре дополняется жестикуляцией.

Италия – вообще необычная страна Европы. Здесь не встретишь сетевых магазинов или ресторанов. Это домашняя, семейная страна. Здесь в каждой лавке можно купить тысячи сортов пасты ручного приготовления, в небольшом баре найдется тот, с кем можно выпить рюмочку граппы или лимончеллы. Не будет проблемой даже то, что итальянцы в своем большинстве не знают никакого языка кроме итальянского – жестикуляция и мимика им вполне заменяет английский.

И наконец, неповторимая итальянская кухня, об этом мы тоже сегодня поговорим.

Влюбленные в свое национальное блюдо итальянцы всячески защищают его от подделок.

Еще бы! Ведь на сегодняшний день на территории страны работает более 23000 пиццерий.

И потому, с недавнего времени, неаполитанская пицца охраняется законом. Так что же называют современные итальянцы настоящей пиццей? Проще ответить на этот вопрос – что они именуют подделкой. Все то, что приготовлено не в Италии. Настоящая пицца, по их мнению, имеет тонкий корж, а ее начинками являются сыр моццарела, изготовленный из молока буйвола и специальные сорта томатов. В виде добавок, по оригинальным рецептам, допускается только оливковое масло, базилик, душица и чеснок. Тесто для пиццы не раскатывается, а вращается и подкидывается. Готовить итальнскую пиццу принято при температуре 200-215 градусов в печах на дровах.

Идея лепешки нашла дорогу в Италию, где уже в 18 веке лепешки, называемые «Пиццами» вовсю продавались на улицах и на рынках. Это были именно лепешки, потому

что тогда они еще не были ничем покрыты. Поскольку пицца была относительно дешевая, ее стали продавать на каждом углу, и она стала популярна среди все слоев населения, включая самых малообеспеченных жителей Неаполя. Появлению пиццы в ее сегодняшнем

виде способствовало появление помидоров и визит королевы. Примерно в 1889 г королева

Маргарита в сопровождении мужа Умберто I, совершала поездку по итальянской части Королевства. Во время своего путешествия по Италии королеву заинтересовали множество людей, особенно крестьян, которые ели большой, плоский хлеб.

Королева любила хлеб, хотя увлечение пищей простолюдинов не вызывало восторга в ее

ближайшем окружении. Движимая любопытством, королева приказала охране принести ей одну из этих лепешек на пробу. Лепешка пришлась по вкусу. Маргарита вызвала шев-повара Рафаэля Эспозито в королевский дворец и приказала выпечь особую пиццу для ее Величества. В честь обожаемой подчиненными королевы, Рафаэль решил сделать эксклюзивную и очень необычную пиццу. Он украсил ее помидорами, сыром Моцарелла и свежим базиликом, которые вместе составили цвета итальянского флага. Пицца необычно понравилась королеве, и стала ее любимым блюдом. «Королевский рецепт» очень быстро нашел популярность не только при дворе, но и среди простых итальянских граждан. Так родилась тридиционная пицца Маргарита, которая по сей день популярна не только в Неаполе, но и во всем мире.

 **Швейцария – страна часов и банков (презентация)**

 на ярмарке представлены : швейцарские часы, швейцарский шоколад

Когда речь заходит о Швейцарии, первое, что приходит на ум, это швейцарские банки.

Они стали по праву визитной карточкой страны. Банковская отрасль играет определяющую роль в национальной экономике. На долю банков приходится свыше 11% ВВП. Важнейшими финансовыми центрами Швейцарии являются Цюрих и Женева.

Банки – главные субъекты швейцарского финансового рынка. Их основная деятельность

заключается в управлении активами. Имея в управлении 11 300 млрд. франков, швейцарские банки сосредоточили в своих руках почти 10% мирового капитала.

Швейцарские банки на протяжении многих лет ассоциируются с профессионализмом,

конфедициальностью и надежностью, как и сама Швейцария ассоциируется с нейтралитетом и безупречным хранением банковской тайны. Лица, желающие защитить значительные капиталы от проверок или чрезмерных налогов, традиционно рассматривают консорциум швейцарских банков как очень привлекательный вариант.

Такую славу она заслужила неспроста: история успешной работы банков Швейцарии насчитывает более 100 лет. В самом начале XX века по инициативе государственного советника Шеррера-Фуллера был открыт первый швейцарский национальный банк, осуществляющий свою деятельность и по сей день.

На нашей ярмарке представлены часы, которые тоже по праву считаются «визитной карточкой» Швейцарии. Безупречное качество, точность, уникальность, прочность, постоянство, многовековые традиции, дизайн, инновации…. Этот список можно продолжать до бесконечности, чтобы описать многогранность качества швейцарских часов. Репутация швейцарских часов проверена временем. Традиция часового дела зародилась в Женеве более 500 лет назад и быстро распространилась по всему региону.

Постоянное внедрение инновационных технологий и дизайнерских решений обеспечило Швейцарии лидирующие позиции на мировом рынке. Разнообразию часов нет предела:

от дешевых пластиковых и кварцевых до эксклюзивных шедевров в золотой оправе и украшенных бриллиантами. На любой вкус и практически на любой кошелек. Швейцарские часы славятся во всем мире и считаются престижными. 95% часов «Swiss made» экспортируются за границу. Часовая промышленность является ключевой экспортной отраслью швейцарской экономики. Сегодня качество швейцарских часов защищается на законодательном уровне. Легендарная надпись (сделано в Швейцарии) помимо указания страны–производителя, гарантирует покупателю непревзойденное качество. Время не стоит на месте… Эта истина служит швейцарским часовым мастерам

источником вдохновения. Им не страшны ни кризисы, ни конкурентная борьба, они способны вынести все ради того, чтобы «хранители времени» продолжали жить в новых формах и дизайнах.

 **Испания – страна корриды, фламенко и апельсинов (презентация)**

на ярмарке представлены: испанские апельсины, оливки и оливковое масло, вино;

**Испания –** страна золотистых пляжей и теплого моря, необыкновенно красивых ландшафтов и жаркого солнца, апельсиновых рощ и заснеженных гор. Это родина корриды, горячащих кровь вин и пылких серенад. Здесь античные сооружения соседствуют с мавританскими дворцами, а древние крепости со средневековыми храмами.

Испания – родина великих художников и поэтов, которые вдохновлялись неповторимыми красотами страны-мечты; это место рождения страстных фламенко, дом легендарных Дон Жуана и Кармен, творения великого Гауди и Сальвадора Дали.

Что для вас Испания? Апельсины? Коррида? Эмоциональные мужчины? Страстные женщины? Калорийные блюда, при виде которых невозможно устоять? У каждого туриста

Испания своя, но все мнения сходятся к одному: эту страну необходимо увидеть, чтобы влюбиться в нее на всю жизнь.

Как известно, Испания – страна вечно оранжевых апельсинов! Они растут здесь везде:

На гигантских плантациях, на улицах самих городов, в небольших частных садиках и возле официальных учреждений, практически в любом сезоне, даже весной..

Страна является одним из самых известных мировых производителей цитрусовых, общая площадь апельсиновых рощ здесь составляет более 70 000 га. Начиная с XVII века и по сей день основное производство этих фруктов приходится на провинцию Валенсия. Вкус апельсинов буквально впитался в историю Испании, они спасали от простуды зимой и утоляли жажду жарким летом. Однако не только замечательные вкусовые качества этого цитруса покорили весь мир. В одном плоде размером в 160-200 г содержится 80мг витамина С (суточная норма), 2,6 г пищевых волокон (пектин), витамины группы В (тиамин), такие минералы, как марганец, кальций, селен. До 1% веса составляют органические кислоты, такие как лимонная, яблочная, отвечающие за специфический вкус. Арабы привезли горький апельсин в Испанию примерно в начале XI в в качестве лекарственного растения. Они умели извлекать восхитительный аромат из его цветков, а также исцелять от болезней при помощи его сока. Солнечный фрукт пришелся испанцам по вкусу и впоследствии стал национальным символом любви и счастья.

Сейчас Испания выращивает апельсины в огромных количествах и занимает первое место в мире по экспорту апельсинов на европейские рынки. А Валенсию называют апельсиновым сердцем Испании. Освежающий сладкий, сочный, гармонично круглый и

радостно-оранжевый апельсин никогда не выйдет из моды.

Испанию нельзя представить без знаменитой корриды. Это традиционное и, наверное, самое известнейшее на всей земле испанское развлечение. Коррида в Испании это не просто схватка матадора с быком, это древнейшее искусство, которое вначале возникло как ритуал и лишь в наше время стало интригующим и захватывающим зрелищем. И если вы хотите посмотреть истинную корриду, вам нужно отправиться в Севилью – родину корриды. Коррида – это не просто борьба человека с быком, это внушительной силы и драматизма действо, которое держит зрителя в напряжении до последней минуты. Коррида – это представление в нескольких действиях. У нее есть вступление, основная часть и завершающая часть, убийство быка. Коррида необычайно популярна в Испании, потому что она является воплощением страсти, силы, ловкости и бесстрашия – качеств, высоко ценимых испанцами. Тореадоры являются настоящими героями Испании, символом страны и ее народа. Коррида считается одним из воплощением испанского национального духа.

Испанцы – народ экспрессивный, живущий эмоциями и страстями. Особенно ценят хорошую музыку и танцы. Поэтому умение петь и танцевать заложено у них практически с детства, ну а визитной карточкой страны конечно же является фламенко.

Фламенко – родился на землях Андалусии. Истоками танца является мавританская и цыганская музыка, наложившая отпечаток на стиль исполнения. Под звуки пальмаса (отбивание ритма с помощью ладоней) и аккомпанемент гитары и перкуссии танцоры фламенко начинают свой чувственный танец. С первыми аккордами в зале наступает тишина, которая не нарушается до конца постановки. Только после завершения представления зрители начинают аплодировать. Благодаря своему неповторимому стилю, закрепленному прошедшими веками истории, и его ценности для испанского общества, 16 ноября 2010 года танец фламенко был включен во всемирную базу объектов наследия ЮНЕСКО.

Испания – это настоящий праздник, каждая секунда которого останется в памяти фрагментами невероятного счастья, веселья и восторга. Страна радушия, гостеприимства, ярких красок и эмоций.

**Голландия – страна сыра и тюльпанов (презентация)**

на ярмарке представлены: голландские сыры, деревянные башмачки, голландские цветы,

голландская сельдь

Много ли мы знаем о Голландии? Маленькая, уютная страна, где делают вкусный сыр, и до сих пор трепетно относятся к деревянным башмакам и мельницам. Вот, пожалуй, и все.

Конечно, традиционная Голландия это бескрайние цветочные поля, сырные рынки в Гауде, знаменитые музеи и неспешные прогулки по каналам или быстрая езда на велосипедах, которых здесь больше, чем жителей.

Если этого мало, то Голландия – это модные клубы, уникальные фестивали и праздники,

дизайн и инновации.

Голландцы, конечно, известные любители сыра. Сыр у них – не просто один из важнейших продуктов, это, можно сказать, часть национального самосознания.

Сыр – это визитная карточка Голландии. Каждый, посетивший эту страну, непременно

Запоминает слово «kaas», что означает сыр. В Голландии каждую на городских площадях проходят сырные ярмарки, которые привлекают к себе сотни покупателей. За каждым названием кроется – целая история. Вот, например «Эдам». В XIV веке старинный нидерландский город Эдам был важным портом, из которого сыр отправлялся в другие города Голландии и за границу. Чтобы увеличить срок его хранения, сыр покрывали красной краской, которая изготавливалась из особого сорта дерева. Позже эта краска была заменена красным воском. Есть и еще одна версия о том, что сыр перевозили в бочках из- под красного вина – вот он и окрашивался в красный цвет.. А только потом уже его стали покрывать воском для сохранности. Вкус этого сыра зависит от стадии созревания. молодой «Эдам» обладает нейтральным вкусом, когда же сыр зрел дольше, его вкус становился более выраженным. Сейчас Эдам – это тихий и уютный городок, где много каналов, ветряные мельницы, а в воздухе витает дух старины. Сырная Ярмарка проводится здесь с 1592 года. Ярмарка проводитс с элементами костюмированного шоу. Одетые в национальные костюмы жители города разворачивают настоящее представление, изображая старинную продажу сыра. После завершения сделки головки сыра переносят на оригинальных носилках и взвешивают на особых весах. Доброе суматошное ярмарочное настроение охватывает всех, повсюду музыка, суета, веселье.

Алкамар – единственный город в мире, где до наших дней сохранилась особая гильдия

«носильщиков сыров». Эта гильдия существует здесь уже четыре столетия. Чтобы вступить в нее, необходимо обладать богатырским телосложением: за один присест носильщику приходится переносить к весам до 80 килограммов сыра!

А вот сыр Гауда – почти национальная валюта Голландии : в свое время голландские моряки платили головками этого сыра портовые налоги. Интересно, что именно сыр гауда дал название городу, а не наоборот. Впрочем, если обо всем по порядку, то сначала была река – Гауда. А на ее побережьях находились селения, где крестьяне делали из коровьего молока довольно жирный и питательный темно-желтый сыр – и в каждом местечке по своему, соверешено оригинальному рецепту. В одном из таких селений образовался большой рынок, куда и свозили сыры со всей округи. Именно это местечко с рынком и превратилось в 1272 году в город Гауду. Специалисты говорят, что в своей «номинации» в смысле качества этот сыр так же совершенен, как шедевры нидерландских мастеров живописи., ибо является настоящим произведением искусства. Этот сыр, как и другие традиционные голландские сыры, вот уже 125 лет делает компания «Frisiand Foods Cheese” – самый крупный производитель сыра в Нидерландах.

Так в чем же секрет отменного вкуса голландского сыра? Как свойства вина зависят от сорта винограда и особенностей почвы, так и оригинальный вкус и аромат каждого сыра определяется составом корма животных, у которых берут молоко, особенностями пастбища и климатом. Во всем мире считается, что сыр, обладающий исконным вкусом, может производиться только в местности исторического происхождения. Например, сыры под маркой «Фрико» делаются из отборного молока знаменитых фризских коров. На вкус этого молока влияет множество факторов: и уникальные климатические условия, и великолепные пастбища, и даже близость к морю. И, конечно, мастерство сыроделов.

Любовь к сыру у голландцев настолько велика, что даже популярная в Европе диета, придуманная сестрами Лесли и Дэбби Эш из Амстердама, основана на сыре!

Но еще нельзя не сказать о том, ради чего в Нидерланды съезжаются гурманы со всей Европы, чтобы отведать хоть раз знаменитую селедочку.

Лучшая голландская сельдь называется «девушка-селедка» или «селедочная девственница» - которая не метала икру перед тем, как ее изловили. Ловят девственных сельдей в конце мая, и начало «селедочного сезона» отмечается в Голландии особыми рыбацкими гонками которых побеждает судно, которое первым доставит на берег первый улов. Проданные из «первого бочонка» «девушки-селедки» уходят с аукциона за невероятные деньги. Попробовать свежую «девственную» селедку из других бочонков можно на любом углу Амстердама или других голландских городов. В сезон она стоит копейки, продают ее с лотка, выложенной на картоне с репчатым луком, мелко порубленными, ярко-желтыми солеными огурчиками.

На вопрос – чем еще знаменита Голландия? Сразу же в голове всплывают продолжительные поля тюльпанов, которые кажутся бесконечными. Но не стоит думать, что родиной тюльпанов является Голландия. Эти цветы пришли в Голландию совсем из других регионов. Родиной тюльпанов являются горы Кавказа, в в Голландию луковицы тюльпанов привез ученый Каролус Клусиус.

Когда в Голландии увидели тюльпаны в них влюбились с первого взгляда. По всей стране

началась повсеместная «тюльпаномания». Выращивать цветы стали все слои населения от дворян до подмастерьев, от торговцев до трубочистов, от короля до слуг. Дело доходило до самоубийств ради некоторых сортов. Многие нанимали охранников для охраны своих садов. По некоторым данным одна луковица сорта « Вице-король” стоила 4600 флоринов, пару лошадей и карету. Так, благодаря удивительной любви к цветам, Голландия стала «королевой тюльпанов». Парк Кейкенхоф – главное место Голландии, где проводят удивительные по своей красоте цветочные ярмарки и фестивали.

И наконец, удивительные башмачки (кломпы) – это деревянные башмачки, которые тоже являются одним из символов Голландии. В 19 веке кломпы носили все и всюду. Привычка носить башмаки из дерева появилась у голландцев в средние века, когда самые бедные слои населения не могли себе позволить настоящую обувь. Однако деревянные башмаки – вещь очень практичная, но не для нашего времени.

В наши дни эту необычную обувь используют только крестьяне в Голландии, но и те немногие, кто хочет сохранить исконно голландские традиции. Как это ни странно, кломпы, действительно очень удобны. Понимаю, что в это трудно поверить. Но все сомнения рассеяться, когда вы просто померяете пару-другую башмачков. Можете и не покупать, но примерьте обязательно!

**Австрия. Страна вальса и горных лыж (презентация)**

Австрию считают одной из красивых стран Центральной Европы. Она привлекает путешественников живописными, словно сошедшими с книжных страниц деревушками Тироля, архитектурными и историческими красотами Зальцбурга и Вены, очарованием

парков и знаменитыми лыжными курортами. Но визитной карточкой этой страны являются первоклассные горнолыжные курорты, которые посещают ежегодно сотни туристов.

Горнолыжные курорты Австрии – это не развлечение, это образ жизни. Сказочно красивая природа, величественные горы, пушистый снег – это праздник для души и тела!

Незабываемые впечатления ожидают туристов и от самих горных лыж в Австрии, и от предлагаемых там развлечений. Туристическая индустрия в этой стране очень развита, особенно – для любителей зимних видов спорта.

Горные лыжи в Австрии – это сотни трасс, оборудованных по последнему слову техники.

Кроме того, сотни отелей, от самых дорогих до самых демократичных приглашают любителей горных лыж провести незабываемый отдых в Австрийских Альпах.

Австрия считается одной из самых лучших горнолыжных стран Европы и мира. В Австрии очень тесно переплелись спорт, туризм и горнолыжная индустрия. Здесь имеется более пятидесяти зон катания. Уютные, с отличным сервисом отели, рестораны, отлично обустроенные трассы – все это можно найти на многочисленных курортах. А вообще горнолыжный потенциал этой страны – более двадцати двух тысяч километров маркированных трасс! Приглашаем вас посетить самые известные горнолыжные курорты Австрии: Сант-Антон – самый фешенебельный курорт Австрии. Он известен каждому горнолыжнику в мире, так как именно здесь сто лет назад зародился горнолыжный спорт.

Сант-Антон – это образец австрийского горнолыжного сервиса.

Китцбюэль – один из самых знаменитых курортов Тироля. Местные жители именно его считают колыбелью горных лыж, так как, по их мнению, именно здесь проводились первые соревнования по горным лыжам. Курорт обязан своей всемирной славой прежде всего трассе скоростного спуска Штрайф. Это излюбленное место встреч прославленных горнолыжников. И наконец, Цель-ам-Зее, Капрун пользуется особой популярностью у российских туристов. Здесь есть все: попробовать проехать по всем трассам, которые в изобилии спускаются с ледника Капрун, попробовать и обойти все ресторанчики и кафешки, в которых кормят замечательными австрийскими штруделями и поят австрийским пивом и посетить сноу-парк для любителей сноуборда.

Австрия – это еще и венский вальс. Впервые вальс стал популярен в Вене в 80-х годах

XVIII века, в последующие годы распространившись во многие страны. Очевидно только одно – венский вальс точно не из Австрии, а называют его так, поскольку пик популярности он пережил в начале 19 века в Вене под музыку Штрауса.

В 1754 г в Германии появилась первая музыка, которая отдаленно напоминала современные вальсы. Танцы, похожие на вальс, впервые исполнялись в Париже в 1775 году. Специально для вальса открывались большие танцевальные залы. В 1812 г танец появился и в Англии под названием «немецкий вальс» и вызывает большую сенсацию, наибольшей популярностью достигая в 1816 году.

Первоначально вальс танцевали довольно медленно; постепенно ритм ускорялся. То, что во время танца кавалер брал даму за талию, было очень необычным – ведь в большинстве танцев той эпохи партнеры соприкасались лишь кончиками пальцев. Из-за этого поначалу многие сочли вальс «безнравственным танцем».

Когда вальс появился в России, ни Екатерина II, ни Павел I его не одобрили. Взойдя на престол, Павел специальным указом запретил танцевать вальс в России, дорога вальса к русскому двору была закрыта. Зато на частных балах вальс стал одним из любимейших танцев. В особую моду его ввел Венский конгресс (1814-1815г), на котором решалась судьба Европы. Днем дипломаты решали важные проблемы послевоен6ого устройства, а вечерами вели активную светскую жизнь и танцевали на балах, где вальс был коронным танцем. Много людей съехались тогда в Вену: короли и императоры, целые европейские дворы, журналисты и писатели, великосветские красавицы, и все с упоением вальсировали. В Вене появился «король вальса» Иоганн Штраус, музыка которого облагородила и усовершенствовала хореографию танца. Он стал исполняться более красиво и грациозно, а темп его еще ускорился. Таким образом, Австрия и в настоящее время является родиной бессмертного венского вальса, который полюбили многие народы мира. Австрия – это место, где всегда рады гостям!

**Греция - страна Эллады (презентация)**

на ярмарке представлены: оливковое масло, апельсины, греческая кухня (традиционный греческий салат с брынзой), греческий костюм

Древняя легенда гласит, что Бог при сотворении мира, случайно уронил в море горсть камней. А эти камни чудесным образом превратились в цветущие острова и каменистые атоллы. Так появилась на свет Греция, тысячелетия назад именовавшаяся Элладой. Ее жители – эллины – всему миру поведали о красоте Афродиты и могуществе Зевса, о кровавых загадках критского лабиринта и 12 подвигах Геракла. Многочисленные острова и южное побережье современного Балканского полуострова населяли люди, которые гордо именовали себя эллинами, а свою страну – Элладой. Миллионы иностранных туристов ежегодно посещают Грецию, чтобы насладиться морем, познакомиться с ее достопримечательностями. Вся земля Греции – один огромный музей древней и средневековой истории. Повсюду руины старинных городов и храмов, древние театры и стадионы, византийские церкви, крепости и дворцы крестоносцев, венецианцев, турок, колонны, статуи, мозаика. Главное место среди этих бесценных памятников истории и культуры занимает знаменитый Акрополь в Афинах, храм Парфенон, древнегреческий город Олимпия, знаменитые острова в Эгейском море, Метеоры и т.п.

Ни один народ не дал миру так много во всех областях человеческой деятельности. Философы Аристотель, Платон, Сократ, Пифагор, Архимед, Гиппократ. Нвозможно даже перечислить сотни выдающихся имен. Их открытия, труды, деяния навечно вошли в мировую историю, науку, культуру, искусство.

Греция – родина Олимпийских игр. Каждые четыре года из древней Олимпии начинает свой путь олимпийский огонь на очередной праздник спорта.

Трудно представить себе место на земном шаре, которое бы в большей степени ассоциировалось с оливками и их выращиванием, чем Греция. Богатый опыт, древние традиции выращивания и переработки оливок, удивительная природа – все говорит в пользу реализации этой бизнес идеи.

Греция – это страна, богатая своей историей и традициями, одна из которых выращивание оливковых деревьев, много веков считавшимися в Греции священными. Греки по достоинству оценили оливки и одни из первых начали делать из спелых плодов масло, которое стало таким популярным, что его назвали «жидким золотом» и одно время оно было самой популярной валютой. Сейчас оливковое масло не используют в качестве денег, но оно высоко ценится за неповторимый вкус, уникальный состав и целебные качества, про которые можно написать целую книгу.

Оливковые рощи – это не только потрясающая местная достопримечательность, без которой трудно представить себе Грецию. Это место, откуда берет свое начало ключевая отрасль промышленности Греции – производство оливкового масла.

**Самым ценным считается масло, получаемое холодным отжимом. Для производства 1 кг такого масла нужно 5 кг оливок. Ассортимент масла, производимого в Греции очень разнообразен – обычное без наполнителей, пряное, фруктовое, сладкое, с ароматным трав и другие удивительные сорта.**

**По уровню потребления оливок и оливкового масла на душу населения, Греция занимает первое место в мире, ведь объем употребляемого продукта превышает 20 л на душу населения в год. Страна является лидером по производству высококачественного масла первого отжима, выпуская до 80% этого непревзойденного продукта.**

**На сегодняшний день, насчитывается около 100 разных сортов оливок. Каждые из них отличаются не только вкусом, но и размерами, самые большие в длину по 4 см.**

Греческая салат – это настоящая гордость средиземноморской кухни. Сегодня мы еще раз попробуем его ( крупно порезанные овощи, большой кусок сыра Фета, оливки, душистое оливковое масло и орегано.

**Франция – страна высокой моды и парфюмерии (презентация)**

на ярмарке представлены : французские духи, косметика и парфюмерия,

 журналы французской моды, шампанское и вино

 Наверно у большинства людей «мода» ассоциируется именно с Францией. Мы привыкли, что эта страна движет модным ветром и диктует нам наряды.

Франция уже с 17 века захватила модников мира. Все началось с Людовика XIV, его двора и строгих геометрических платьев. Позже они сменились на пышные убранства сложного кроя, и Франция еще сильнее проникла в умы модников. С приходом во Францию стиля барокко наряды коренным образом изменились. Исчезла пышность и строгость. На смену бархату и металлу пришли кружева и шелк. В конце 19 века свое влияние на женскую моду оказали Генри Ван де Велде и Альфред Морбюттер, Шанель. Моделирование одежды они сделали искусством. Коко Шанель принесла в женский гардероб немало популярных и сегодня вещей. Кто знает, какая еще женщина решилась бы облачить нас в мужские брюки, ввести в моду на свитера и тельняшки. Сумочки через плечо и металлические украшения – тоже изобретение Шанель.

50-е года XX века были расцветом Высокой моды и Дома моды Dior. Во Франции царила элегантность. Для моды 60-х годов много сделал Ив Сен-Лоран. После показа его первой коллекции в 1962 г поговаривали, что «это лучшие дамские костюмы, созданные после Шанель». Сейчас существует большое количество французских марок одежды. Например, такие как : Lacoste, Pierre Cardin, Louis Vuitton и многие другие.

Франция – это еще и парфюмерная индустрия мира. Элитная парфюмерия играет немалую роль в современной жизни. Ее производят во многих странах мира: Америке, Италии, Франции и др.. Но по-прежнему, как и сотни лет назад, эталоном элитной парфюмерии считают французскую. Впервые Франция заставила говорить о себе как о стране парфюмерии в XVII веке, когда придворные мастера создали ароматизированные дамские перчатки. Это новинка вызвала настоящий фурор в высшем обществе, поскольку дамам не нравился запах настоящей кожи, который исходил от перчаток. За век применение ароматов достигло такого уровня, что парфюмы стали выпускать сами по себе и в большом количестве. Создание первого одеколона на основе цитрусовых и специй произвело настоящую революцию, но и добавлялись к вину и использовались в качестве эликсира для полоскания рта.

Парфюмерная индустрия Франции никогда не знала упадка. На парфюмерном рынке Франции ежегодно появляется как минимум сотня новых ароматов, создание и продвижение которых обходится приблизительно в 20 млн. долларов.

Мировой рынок парфюмерии имеет точный центр, и центр этот находится в небольшом городке Грасс, что около Канн. Именно здесь и произошло зарождение парфюмерной индустрии. Большинство изготовителей парфюмерии используют для создания своей продукции химическое и синтетические вещества, однако вдохновение черпают в ароматах цветов, растущих на склонах Грасса. В этом небольшом городке в парфюмерной индустрии занято более двух тысяч человек. Ежегодный объем продаж продукции из Грасса составляет более полумиллиарда долларов, то есть половину всего объема рынка французской парфюмерии.

Один запах создается из тысяч составляющих, которые поставляются из разных уголков мира. Получение эфирных масел – это очень дорогое производство. Приблизительно из 3 тонн цветов получается всего лишь какой-нибудь 1 кг продукта, используемый для изготовления духов.

Сегодня у нас представлены такие марки духов как : Lancom, Dior, Chanel, Nina Ricci, Poison, Calvin Klein.

**Чехия – страна фарфора, хрусталя и пива (презентация)**

на ярмарке представлены: изделия из чешского фарфора и хрусталя, посуда из богемского стекла, бижутерия, пиво

Чехия – это страна, которая издавна славилась своим хрусталем. Еще четыре сотни лет назад в Богемии зародилось производство посуды из стекла. Раньше для ее изготовления использовалось венецианское стекло, но оно не обладало достаточной прочностью. Настоящий хрусталь Чехия начала производить в XVII веке, когда в стекло научились добавлять оксид свинца, что дало просто ошеломительный результат. Чешский хрусталь обладает наилучшей прозрачностью и большей прочностью, которая позволяет мастерам делать искусную резьбу. Чешский хрусталь называют также богемским стеклом. Изделия из него просто поражают игрой света и великолепной отделкой, выполненной драгоценными металлами.

Секрет богемского хрусталя заключается, с одной стороны, в особых свойствах массы – при застывании она дает очень твердую, чистую поверхность с неповторимым блеском, а с другой – в искусстве резчиков и шлифовщиков, заставляющих поверхность изделия искриться, подобно алмазу. Многовековая традиция шлифовки хрусталя сохранилась до сих пор: хрусталь шлифуется вручную.

О качестве материала говорит долгий «прозрачный» хрустальный звон. Если звук кажется глухим, похожим на стук или клацанье, перед вами не хрусталь.

Раньше богемское стекло могли позволить себе только самые знатные и богатые люди, во многих королевских дворцах были люстры именно из чешского хрусталя. Лучшие мастера в своей работе сочетают старинные рецепты и современные технологии. Благодаря этому, на сегодняшний день чешский хрусталь является эталоном качества и мастерства. Сервизы и люстры из богемского стекла, изготовленные в Чехии, можно встретить в лучших отелях и ресторанах мира. Свой хрусталь Чехия поставляет во все страны мира, и сейчас во многих домах можно увидеть изделия из богемского стекла. Если вам доведется побывать в Чехии, то лучшим подарком, который можно привезти оттуда станет какое-либо изделие из хрусталя.

Чешский хрусталь – это признак хорошего вкуса, он способен украсить любой интерьер.

Изделия из богемского хрусталя – бокалы, вазы, люстры – занимают достойное место в любом интерьере, так как сочетают в себе безупречный вкус, высокое качество и современный дизайн.

Чешский фарфор – на протяжении многих столетий является символом богатства, власти и роскоши. Изысканная утонченность фарфоровых изделий способна принести в дом уют, элегантность и радость от каждой выпитой чашечки кофе или чая.

И это неудивительно, поскольку некоторые изделия из чешского фарфора можно приравнять к произведениям искусства, насколько они уникальны. Тонкий и легкий фарфор отличается абсолютной белизной и мелодичным звучанием, похожим на звон колокольчиков.

Первые производители фарфора очень строго хранили свои секреты по его производству. Материалы, из которых изготавливался чешский фарфор, также был тайной. И никто не имел ни малейшего понятия о том, как из обыкновенной глины, получались настолько изумительные изделия, поражающие своей красотой любого, даже самого пристрастного человека. Белоснежные украшения из тонкого и звонкого фарфора служили украшением на праздниках и светских приемах, а также считались лучшим подарком из всех, какие можно было только получить. Даже тот, кто не является настоящим целителем фарфоровых изделий, с уверенностью скажет, что фарфор их Чехии – это изысканная и модная посуда во все времена.

И наконец, чешская бижутерия, которая славится во всем мире по той причине, что ее качество идеально соответствует европейским стандартам, а используемые в украшениях металлические части изготовлены из томпака – это особый медно-цинковый сплав обладающий пластичностью и высокой стойкостью к коррозии. Самая известная фирма Jablonex имеет свои представительства в центрах моды по всему миру. Каждая коллекция отражает самые последние тенденции моды, обещающие стать хитами сезона цвета, направления и темы. Самая значимая часть ассортимента – это изделия из огнеполированных бусин и имитирующие жемчуг поджемчужные бусины. Ценительниц качественной бижутерии заставляют замирать от восторга каскады сверкающих камней, мерцающие стразы, удивительный по красоте стеклярус и умопомрачительный чешский бисер.

**Болгария – страна розового масла (презентация)**

на ярмарке представлены: розы и розовое масло, болгарские духи

Один из символов Болгарии – розовое масло. Долина роз – район, расположенный к югу от Балканских гор. Долина славится выращиванием роз для промышленных целей и является символом Болгарии. На протяжении веков там выращивают Rosa Damascena. Это растение было импортировано из стран Ближнего Востока 300 лет назад и теперь используется фармацевтической, парфюмерной и других отраслях. В Болгарии производится 70% розового масла, что делает ее крупнейшим производителем в мире. Болгарское розовое масло завоевало золотые медали на выставках в Париже, Лондоне, Милане и многих других столицах мира. Его добыча сопровождается старинными культурными традициями. Сбор осуществляется вручную, начинается рано утром и продолжается до полудня. Цвет должен быть свежим, ни в коем случае ни перегорелым. Это необходимо, чтобы максимально сохранить аромат и содержание влаги.

Для получения настоящего розового масла выращивают специальные эфиромасличные розы. С 1 га плантации, а это 4-5 тонн лепестков, получают примерно 1 кг натурального розового масла по специальным технологиям.

 Чудесная, алая, с пышными головками, неповторимая болгарская роза – мы знаем о ней все и не знаем ничего! Тайна и душа Болгарии, ставшая ее символом, хранит бесчисленные истории, вошла буквально во все сферы жизни и находится в особом почете.

 В Болгарии с розами связано буквально все: палисадники и целые плантации, свадьбы, национальная кухня, косметическая промышленность Болгарии, медицина, различные фестивали, аллегорические воспоминания туристов о стране и прочее. Благодаря розам, Болгарию без труда можно назвать страной любви. О розе сложено множество песен, ее рисовал каждый художник Болгарии. Она, как истинная королева, участвует во всех национальных летних обрядах.

 На весь мир разошлась слава масла болгарской масличной розы. Стоит отметить, что не из каждой розы можно получить этот бесценный экстракт, а только из одного сорта, который был завезен в Болгарию из Сирийского Дамаска три с половиной века назад. Масличная роза попала в Болгарию с Востока в 17 столетии. Она была вывезена из Индии через Сирию, Турцию и Персию, найдя в Болгарии самые благоприятные условия для своего роста – легкие песчано-каштановые почвы, высокую влажность и подходящую температуру.

 Розы начали выращивать в 1610 году, в период, когда основали город Казанлак, на склоне Балканских гор. Роза растет на высоте 380 метров над уровнем моря. Являясь самым крупным производителем и продавцом масла розы. Болгария ежегодно производит около 1300-1400 кг розового масла. Для получения одного килограмма масла необходимо собрать 3-5 тонн лепестков розы. Так же как и в старые времена, лепестки собирают вручную. Из-за трудоемкости процесса производства масла розы, оно имеет очень высокую цену на мировом рынке. В Болгарии есть даже Музей роз. Музей масличной розы был основан в 1969 году и может рассказать всем желающим трехсот тридцатилетнюю историю самой розы и производства розового болгарского масла.

Нужно отметить, что болгарская масличная роза получила широкое применение в научной и народной медицине, а также в косметологии. Среди древнейших препаратов из розы наибольшую популярность имели розовая вода и целебные мази. Масло применяют внутрь, используют при болезнях печени и желудка. А смесь розового масла и уксуса помогала при лечении инфицированных ран. В болгарской медицине лепестки розы являются излюбленным средством при ангинах, воспалении слизистых оболочек.

Розовая вода – исключительное по своей эффективности средство для лечения глаз. Продукты переработки розы успешно используются в стоматологии, для лечения пародонтоза. А кожа от розовой воды становится эластичной и упругой, исчезают морщины. Сухими лепестками роз ароматизируют вина и чаи. Эфирное масло идет на разработку высококлассных духов, одеколонов и элитных косметических средств.

 Точно так же, как Германия прославилась Пивным фестивалем, а Бразилия – красочным карнавалом, болгарский Фестиваль роз носит не только отражение образа жизни, но и является по сути культурным и духовным наследием целого народа.

Фестиваль роз проходит в двух старинных болгарских городах – Карлове и Казанлаке.

 Народные ремесленники ткут ковры, изготавливают кувшины, угощают розовым ликером, свежеиспеченными лепешками и другими блюдами национальной кухни. Все это сопровождается концертами фольклорных ансамблей, выставками художников и фотографов, шествиями местных кукеров. Наиболее значимое и незабываемое событие в рамках Фестиваля – Парад Роз, на котором проходит традиционный конкурс избрания Царицы Розы. Это удивительное и незабываемое зрелище!!!

**Исландия – страна льдов и гейзеров (презентация)**

на ярмарке представлены: рыбная продукция Исландии (консервы)

Страна льда и пламени – так называют приезжие Исландию. Этот остров таит в себе настоящие чудеса. Такие природные явления как полярные сияния, гейзеры в сочетании с горами и ледниками создают завораживающую обстановку. Загадочный лунный ландшафт, открывающийся взору отдыхающим, позволяет представить себя в роли космического путешественника, посещающего различные миры и планеты. Именно так многие описывают свои ощущения.

В холодной Атлантике, у самого Полярного круга, лежит уникальный сказочный остров – Исландия. Сама страна называется также как и остров, на котором она расположена – Исландия, который покрыт не только ледниками, но и вулканами, а также гейзерами и лавовыми источниками. Многие вулканы Исландии действующие, например, знаменитая всему миру – Гекла, которая стала своего рода символом Исландии.

Гекла – самый популярный вулкан в Исландии. Идеально правильный пологий конус хорошо виден из Рейкьявика, и для исландцев она такой же национальный символ, как и для японцев – Фудзияма. И так же, как в Японии, тысячи туристов стремятся подняться каждый год на ее вершину и заглянуть в темную глубину кратера.

 А также вулкан Эйяфъядлфйёкюдль, который извергаясь, вулканической пылью затуманил всю Европу и благодаря которому теперь Исландия многими воспринимается, как одно из самых опасных мест на земном шаре. Но несмотря ни на что, Исландия по праву считается одним из самых красивых мест на земле. И во многом это заслуга сказочной долины Хаукадалур – долины гейзеров в Исландии. Красота его аскетична и сурова: извергаются вулканы, чмокуют грязевые озера, клубятся паром горячие источники, сползают с гор ледники. Но самое удивительное в этой необыкновенной местности – раскинувшаяся в ста километрах от исландской столицы – Рейкьявик. – долина гейзеров. Эффектное зрелище отрывается уже на пути к ней: издали виден белый пар, то стелющийся над землей, то рвущийся ввысь. Именно это и побудило норвежского мореплавателя Ингольфура Арнарсона, высадившегося здесь в 871 году, назвать столицу Исландии Рейкьявиком, что означает «Дымящая гавань». Самый знаменитый среди множества горячих ключей и кипящих колодцев Исландии – Большой Гейзер. В далекие времена его считали существом одушевленным: имя древнего божества, Гейсир, и дало название всем подобным природным явлениям. Гораздо активнее ведет себя его «коллега» Строккур (в переводе с исландского – «Маслобойная кадка»), выбрасывающий столб пара и горячей воды на высоту 20-30 метров. Гейсир был обнаружен людьми еще в конце 18 века и считается первым, бьющим из земли источником, найденным человеком. Согласно записям оставленным историками того времени, Гейсир извергался с такой силой и частотой, что на многие сотни километров во всей округе дрожала земля. Энергия горячих источников широко используется в Исландии для обогрева домов ( в таких домах живет более 85% населения страны), подачи теплой воды в бассейны и теплицы.

Ледники – это еще одна природная черта Исландии (11,8 тыс. кв км покрыто ледниками).

Самый большой покровный ледник не только Исландии, но и всей Европы – Ватнайёкудль, который располагается на юго-востоке острова. Его площадь составляет 8300 кв. км. Это обширное ледяное плато, проткнутое в восьми местах остриями потухших и действующих вулканов. Исландские ледники – самая большая область современного оледенения в Европе.

Исландия – рыбная страна. В прибрежных водах Исландии много рыбы, поэтому главное занятие жителей острова – морское рыболовство. Многие отрасли хозяйства связаны с переработкой рыбы: изготавливают свежемороженое филе, рыбную муку, консервы, солят и вялят рыбу. Национальный вылов в Исландии составляет до 7,2 млн. тонн. Исландия и по сей день удерживает ведущее место в мире по вылову рыбы и снабжению ею рынка в мире. Исландский рыболовный флот считается одним из наиболее оборудованных в мире, а рыболовство считается национальной отраслью страны. Он объединяет 800 судов, включая 121 трайлер. Около 2 миллионов тонн рыбы в год вылавливается исландским рыболовным флотом. Треска является основным экспортируемым продуктом Исландии.

Уединенность острова во многом помогла его жителям сохранить нетронутыми дивную природу, свою культуру и древние традиции. Здесь до сих пор говорят на языке викингов, пусть и претерпевшим некоторые изменения с течением времени. Здесь удивительным образом переплелись христианские и языческие традиции: жители свято хранят свою веру в эльфов и троллей, что, впрочем, не мешает оставаться им одной из самых образованных наций в мире.

Морская кухня – вот чем славится Исландия. Блюда из рыб настолько разнообразны, что и года не хватит распробовать все из них. Копченая, соленая, печеная, вареная – любая на ваш вкус. Если вы посетите эту страну, вам представится возможность испробовать знаменитые закуски, аналогов которым нет в мире! Запеченная в соусе треска со сливками и белым выдержанным вином, рыба в чесночном соусе, популярные рыбные фрикадельки и многое другое ждет вас в небольших ресторанчиках страны.

И, наконец, любопытные и интересные факты об этой стране:

1. Продолжительность жизни у исландцев составляет в среднем 80 лет. Это связано с чистейшей экологией и употреблением в пищу морских продуктов.

2. Рисунками на монетах служат изображения различных морских обитателей. На монете в одну крону – треска, 10 – сельдь, 50 – краб, а 100 – окунь.

3. Традиционный сувенир в Исландии – свитер Лопи с круговым орнаментом у горла.

4. Исландцы – очень грамотные и начитанные люди. По количеству прочтенных книг страна занимает первое место. Жители говорят, если в жизни есть смысл, значит, в ней обязательно должны быть и книги. Писательство – их национальное хобби.

5. Самое экзотическое блюдо - «Хакарл» - готовится из мяса протухшей акулы.

6. В Исландии практически все знают друг друга, пускай не лично, но в лицо.

**Германия – страна автомобилей, высоких технологий и пива (презентация)**

на ярмарке представлены: немецкая бытовая техника, немецкое пиво, спортивная обувь и одежда «Адидас»

Германия — это страна с мощной развитой экономикой, высочайшим уровнем жизни и экономический локомотив Европейского Союза, одна из наиболее развитых стран мира и Западной Европы.

Германия – это высокие Альпы на юге, равнины Баварии, и холмы Центральной Германии, до побережья Северного и Балтийского морей. Германия – это старинные замки с башнями, речные долины с зелеными немецкими лугами, средневековые деревни и высокоиндустриальные города. Германия это сказка братьев Гримм, волшебство средневековых традиций и всем известная немецкая дисциплина.
Германия – это пиво и народные пивные фестивали. излюбленных стран для Германия – это вторая родина для многих турков и арабов. Германия – это немецкая философская школа, это немецкий кинематограф и радио. Германия, безусловно, страна ученых всех естественных наук.

Одной из опор германской экономики является машиностроение. Машиностроение в Германии является разнообразным и многоотраслевым видом промышленности. Оно состоит из нескольких видов, но самыми развитыми в Германии являются электротехника, автомобилестроение, производство необходимого оборудования для различных предприятий, производство вычислительной техники и станкостроение.

Одной из главных отраслей машиностроения в Германии является автомобилестроение. Германия является 4-ым по величине производителем в мире после таких мировых держав, как США, КНР и Японии. Более 70% автомобилей, произведённых в Германии, отправляются на экспорт по всему миру, ведь германское качество ценится во всём мире. Производство легковых автомобилей в ФРГ в основном находится в землях Гессен, Рейнланд-Пфальц, Нижняя Саксония, пригороды Вольфсбурга и прочее.

Германия – страна самых узнаваемых, надежных и популярных марок автомобилей, таких как Мерседес – Бенц (Mersedes - Benz), Ауди (Audi), Фольксфаген (Wolksvagen) и, конечно БМВ (BMW). В Германии находится крупнейший рынок автомобилей в Европе.

Так, например, «Фольксваген АГ», это немецкий автомобильный концерн. Производит легковые автомобили, грузовики, микроавтобусы. 5 августа 1955 года состоялась торжественная церемония выпуска миллионного Фольксваген. Девизом этого времени в жизни немцев становится популярная фраза, связанная с Фольксфаген, - «Он член моей семьи». Проверенная годами надежность и доступная цена машины усилили экспортные возможности автомобиля. Он продается уже в 150 странах мира.

Германия – страна высокотехнологичной промышленности, поэтому здесь один из высоких уровней жизни. Франкфурт-на-Майне – финансовый центр Германии. В эт

Германия – это страна - лидер в области многих перспективных технологий, таких как: био, нано, информационных, а также высокотехнологичных (биометрия, авиация, космонавтика, электротехника, станкостроение и т.п.).

Германия – это достопримечательности, горнолыжные курорты и настоящий рай для ценителей пива. Знатоки пенного напитка утверждают, что немецкое пиво – самое лучшее в мире. Немцы пьют пиво во время завтраков, обедов и ужинов, а иногда утоляют им жажду, так же как водой. Наиболее качественное немецкое пиво изготавливают в Баварии, именно здесь проходит знаменитый фестиваль «Октоберфест».

Общеизвестно, что практически 40% всех пивоваров на нашей земле работают в Германии. В этой стране пива пьют больше, чем в любой другой стране мира. Менее известна точная цифра ежегодного потребления отдельно взятым германцем этого чудесного напитка. А она на сегодняшний день равняется 140 л на каждого.
Неотъемлемой частью повседневной жизни для многих немецких пивоваров является марка Pilsner, изобретенная в 1550 году в Чешском городке Пильзень. Это пиво до сих пор остается наиболее продаваемым не только в Чехии, но и в Германии. Этот сорт наиболее распространен в силу своей светлости и малой алкогольности, он легко усваивается и способствует хорошему пищеварению.

**Октоберфест (Oktoberfest)** — крупнейший в мире фестиваль пива. Он проходит в столице Баварии — **Мюнхене**, начинается в третьи выходные сентября и продолжается 16 дней. Как появился в истории этой страны Октоберфест?

Все началось с бракосочетания Баварского наследника престола, кронпринца Людвига I и принцессы Терезы Саксонской. **12 октября 1810 года**, в день, когда состоялась их свадьба, на праздничные гуляния были приглашены все жители города. Их собрали на большом лугу, в то время находившемся за чертой города. Теперь, в честь принцессы, его называют **Луг Терезы (Theresienwiese)**. Для мюнхенцев в тот день были устроены гуляния с бесплатным пивом и конными скачками. Все прошло живо и весело, что Людвиг отдал распоряжение праздновать Октоберфест ежегодно.

**Люксембург – жизнь в стиле люкс (презентация)**

Люксембург – маленькое, карликовое государство Европы. Маленькое, но интересное. Недаром некоторые считают его самым идеальным государством Европы. Согласно данным Европейского статистического ведомства, Люксембург – самая богатая страна в Европе. Средний годовой доход на душу населения там составляет порядка сорока тысяч евро. При этом трудно найти в мире более скромных людей, чем люксембуржцы. Их главный жизненный принцип: как можно меньше привлекать внимание к собственной персоне, не выкаблучиваться! На улицах Люксембурга практически не встретишь женщин в мини-юбках. «Никаких громоздких украшений и высоких каблуков, макияж неброский, очень сдержанный – у нас не принято выделяться, говорят местные жители. Да, и мужчины, даже самые богатые, не ездят на 2Феррари». Демонстрировать свой достаток считается неприлично. В этой стране немало миллионеров, но их невозможно определить по внешнему виду. Они не покупают роскошных замков, многопалубных яхт и частных авиалайнеров. Вы удивитесь, но всего два человека в Люксембурге имеют собственные самолеты, хотя позволить себе это могут многие. Для жителей Люксембурга такая покупка - никчемна. Лучше приобрести обычную лодку и плавать на ней время от времени – это намного полезнее для здоровья! Такое поведение вполне объяснимо, если вспомнить корни люксембуржцев – они крестьянские. А ведь много веков Люксембрг был аграрной страной. Зато в прошлом столетии Люксембург превратился в мировой финансовый центр.

В Люксембурге в принципе невероятно законопослушное население. Уровень преступности – самый низкий в Европе. Достаточно сказать, что двери домов зачастую не закрываются на замки. Дворец, где живет великий герцог, охраняется всего одним солдатом! Армия состоит из 600 человек, из них 40- это военный оркестр.

«Государство у нас невелико, смеются жители, - все друг друга знают, как в большой деревне. Нарушать правила, какие бы то ни было, просто неудобно! Даже на красный сигнал сфетофора никто на улицах не проедет. Что скажут соседи! Ведь моментально потеряешь уважение людей».

Ритм жизни, он тоже очень специфичен. Неспешные, продолжительные бизнес-ланчи – неотъемлемая часть жизни. За столом люди не только трапезничают, но и ведут деловые переговоры, решают насущные проблемы. К слову, ресторанов, удостоенных упоминания в знаменитом гастрономическом справочнике «Мишлен», в Великом Герцогстве больше, чем где бы то ни было в Европе. В Люксембурге любят поесть, да и вкусно приготовить умеют. Дома стоят у плиты только по субботам и воскресеньям. Во время уик-эндов часто устраиваются вечеринки, собираются гости, но строго по регламенту. После 22ч музыку уже нужно приглушать, а заканчивать застолье необходимо до полуночи. Иначе не избежать проблем, могут и полицию вызвать. «Поэтому с соседями стоит дружить и на вечеринки непременно их приглашать». Да, в Люксембурге необходимо думать об окружающих. Газоны, например, в воскресенье стричь запрещается, чтобы не потревожить покой тех же соседей. Постоянных садовников и домработниц даже в самых респектабельных семьях не держат. Считают, что это дорого. Помощников по хозяйству привлекают лишь на несколько часов в день.

Своих детей родители в Люксембурге балуют, не жалея денег на одежду, игрушки, образование. Часто отправляют учиться за границу. Все жители Великого Герцогства полиглоты – знают как минимум пять языков. В школах с первого по шестой класс в обязательном порядке изучают немецкий, французский и английский, помимо родного люксембургского. А с седьмого класса добавляются итальянский и испанский. К достойному образованию, как правило, стремятся. Нерадивых учеников родители даже наказывают – отлучают на несколько часов от компьютера! Ослушаться старших считается дурным тоном. Вообще же молодые люди стремятся как можно быстрее, едва достигнув восемнадцатилетия, освободиться от родительской опеки, уйти в свободное плавание и снять жилье. Вот такая жизнь – в стиле ЛЮКС!!!

В Люксембурге множество древних замков, монастырей и руин, музеев, памятников и зелёных парков. Кажется, что время здесь остановилось, оставив эту маленькую страну в средневековье — и даже современные постройки и высокий уровень жизни населения не в состоянии смыть этого впечатления. А еще виноградники и вина Люксембурга знамениты во всем мире, изготовленные из винограда Мозельской долины.

Вот такая жизнь – в стиле ЛЮКС!!!

 **Финляндия – страна Деда Мороза и тысячи озер (презентация)**

 на ярмарке представлены: финская бумага и картон

В финском народном эпосе есть сказание о Вайнемейнене, который отнял у полярного чудовища счастье финского народа. Во время возвращения на него напали злые воины полярного чудовища. Вайнемеейненеу удалось отбиться от них, но во время схватки он уронил счастье, и оно, упав на землю, разбилось на тысячи осколков. Этот художественный образ находит свое отображение в одной существенной детали финского пейзажа – многочисленных озерах, покрывающих территорию этой страны.

Кстати сказать, сами финны не называют свою родину Финляндией, для них это слово чужое и имеет германское происхождение. В финском языке даже нет звука «ф». Для них их страна – Суоми, а сами они суоми-лайсет. Правда слова Финляндия и Суоми имеют одинаковое значение – «страна болот (озер)».

Финляндию называют страной тысячи озер. На самом деле их десятки тысяч. Большинство из них расположено в центральной части, на так называемом озерном плато. Озера Финляндии имеют причудливые береговые очертания, разделяются на отдельные плесы, соединяющиеся узкими извилистыми протоками. Все вместе взятое создает во многих местах страны весьма запутанный лабиринт.

Финляндия – это еще лесные богатства. Самая богатая лесными ресурсами страна в Европе. Более 76% ее территории покрыто лесами. Леса относятся к финскому культурному наследию. Финны привыкли жить в лесу, там они находили защиту от врагов и приобретали душевный покой.

Основными видами продукции лесной промышленности являются целлюлоза, бумага, картон, продукция переработки бумаги и картона, пиломатериалы, фанера, древесные плиты. Наибольшую известность в мире получило выпускаемое финскими фирмами целлюлозно-бумажное оборудование. Именно им принадлежит мировые рекорды по скорости выработки газетной, суперкаландрированной, легкомелованной бумаги, а также не содержащей древесной массы высококачественной бумаги и бумажной основы.

Финляндия – это еще и родина Санта – Клауса. Санта–Клаус – это рождественский дед, сказочный персонаж, который дарит подарки детям на рождество.

Санта-Клаус живет в лапландском местечке Корватунтури ( в переводе – сопка –ухо). Холм расположен на восточном побережье Финляндии и напоминает уши кролика, но на самом деле является ухом Санта-Клауса, которым он слушает, как ведут себя дети во всем мире. Бытует мнение, что такое необычное «строение» существенно облегчает работу Санта-Клауса. Ухо с легкостью улавливает все без исключения рождественские просьбы мальчишек и девчонок и слышит, хорошо ли они себя ведут. Сюда пишут дети со всего мира, и в канун Рождества письма приходят мешками. А так как Санта-Клаус весьма почтенного возраста, то разобраться с письмами ему помогают сказочные эльфы и гномы. На почте, где кипит работа, они трудятся в забавных колпаках и полосатых гольфах. В 1994 году их было 200 тысяч. Четыре года спустя – вчетверо больше. Деревня Санта-Клауса

(деревня Йоулупукки) – является одним из наиболее посещаемых мест а Финляндии, которое посещают сотни туристов из всех уголков земного шара.

 **Франция – сырная страна Европы (презентация)**

на ярмарке представлены разнообразные французские сыры

**Франция** - **страна**, подарившая миру столько прекрасных творений искусства, моду и шампанское, коньяк и духи. Но одним из самых любимых гастрономических пристрастий французов является сыр.

Французы слывут искусными сыроделами уже больше 2000 лет. Еще древнеримский писатель Плиний Старший утверждал, что сыр, известный ныне под именем Конте – это одно из любимых лакомств и лекарств его современников

Франция – страна больших любителей этого продукта. Здесь производится около 400 видов различных сыров. Такого разнообразия не предлагает никакая другая страна в мире. Готовятся они из коровьего (Камамбер, Бри и др.), козьего (Валансе, Кер-де-шевр и др.)
Сейчас по разнообразию сырного меню [Франции](http://www.wise-travel.ru/europe/france/) нет равных: проехав страну с севера на юг и с востока на запад, можно отведать несколько сотен сортов: мягкие и твердые, молодые и выдержанные, с плесенью, с белой корочкой, из коровьего и козьего и овечьего молока.
Отправиться в путешествие по дальним странам стоит хотя бы ради того, чтобы отведать многообразную кухню народов мира. 'Кулинарный репертуар' в разных уголках света настолько огромен, что попробовать все блюда, конечно, невозможно. Но ради некоторых из них действительно стоит выделить отдельный отпуск и отправиться в специальный 'гурман-тур'.
На вопрос 'сколько сортов сыра во Франции?' затрудняются дать ответ даже знатоки. Возможно, его и вовсе никто не знает. Знаменитое высказывание Шарля де Голля гласит, что их столько же, сколько дней в году. Исследователи же колеблются в диапазоне от четырехсот до шестисот. Можно взглянуть на это дело и по-другому: известно, что у одного коллекционера хранятся около десяти тысяч этикеток разновидностей одного только камамбера, собранных за последние двадцать лет. При таком подходе мы получим, страшно подумать, этак полсотни тысяч вариантов сортов!
Все просто: в каждой французской деревушке хранят свой неповторимый рецепт приготовления сыра. Одним сортам повезло больше – о них знает весь мир, и они красуются на витринах супермаркетов. У других и названий-то нет. Дело не в этом. Дело в том, что сыр во Франции – это не просто еда. Это традиция, искусство, наука, почти религия. Перепробовать все французские сыры – дело воистину непосильное. Да что там, их, как видим, даже перечислить трудно! Однажды кулинары попробовали составить 'Карту французских сыров', заполнив очертаниями сырных голов контур страны. Уместились только шестьдесят самых известных сортов…

Французы классифицируют сыр и по внешнему виду и консистенции мякоти сыра:

- сыры со свежей мякотью (творожистые);

- сыры с плесенью внутри ( Рокфор);

- мягкие сыры (Камамбер, Бри);

- невареные твердые (Морбье, Салерс);

- вареные твердые (Эмменнталь, Конте);

На нашей ярмарке представлены некоторые из этих знаменитых сыров, попробуйте, и вы

получите огромное удовольствие соприкоснуться с гастрономической кухни этой страны.

**III. Заключительный этап**

Подведение итогов урока, вывод самих учащихся, выставление оценок.