**Сценарий концерта «Вкусная музыка»**

**в рамках реализации Всероссийской культурной программы «Пушкинская карта»**

**Вступительное слово:**

В наше непростое время - время перенасыщения цифровизацией очень важным для развития гармоничной и счастливой личности ребёнка является формирование вкуса ребёнка к классической музыке в живом её исполнении. Для этого необходимо сделать её доступной для детей и важной частью повседневной жизни.   
В рамках реализации Всероссийской культурной программы «Пушкинская карта» преподавателями ДМШ №3 подготовлен и организован концерт "Вкусная музыка". Программа концерта включает в себя многообразие музыкальных номеров разных национальных культур, яркие шедевры классической музыки.

**Цель:** активное привлечение детей и молодежи к изучению художественной культуры и искусства, повышение культурного уровня подрастающего поколения.

**Задачи:**

1. Приобщение детей к классической музыке;
2. Воспитания хорошего музыкального вкуса у подростков;
3. Формирование гармонично развитой культурной личности;
4. Повышения нравственного уровня современной молодежи.

**Организатор, ведущая**: преподаватель МБОУ ДО ДМШ №3 Маннапова Р.Р.

**Артисты:**

1. Преподавталь МБОУ ДО ДМШ №3 Гайнеева А.Р.
2. Преподавталь МБОУ ДО ДМШ №3 ШагиахметоваЭ.М
3. Преподавталь МБОУ ДО ДМШ №3 Петрова А.Н.
4. Преподавталь МБОУ ДО ДМШ №3 Шаехова Г.И

**Музыкальное, интерактивное оборудование:**

1. Фортепиано
2. Аккордеон
3. Скрипка
4. Микрофоны, стойка
5. Интерактивный экран
6. Ноутбук, презентация

**Программа концерта «Вкусная музыка»**

**Ход концерта «Вкусная музыка»**

**Продолжительность: 50 мин.**

**Слайд №1 ресторан**

**Ведущий:**

Здравствуйте, дорогие дети! Двери нашего музыкального ресторана открыты для вас!

А пригласили мы вас в музыкальный ресторан  не случайно – будем сегодня угощать вас музыкальным настроением.  
В нашем ресторане есть музыкального  меню "Вкусная музыка" и я представляю вашему вниманию наше фирменное блюдо!  
Для приготовления этого блюда нам понадобилось капельки доброты, несколько ложек тепла и нежности, щепотка мудрости, пригоршня ласки, все это приправляем заботой, и добавляем самый главный ингредиент – вашу любовь. И уа ля – блюдо "Вкусная музыка" готово. Приятного аппетита!

**Муз.№1 –«Восточная мелодия» Ведущий:**

**Для вас прозвучала пьеса композитора Ванессы Мэй «Восточная мелодия» в исполнении электроскрипки нашего преподавателя Эльзы Мирзиафоны.**

Дорогие дети, наверняка, вы знаете о том, что есть пищу под музыку намного приятнее, чем в тишине. А вы знали о том, что ученые только недавно обнаружили, что музыка значит больше, чем просто атмосфера для еды, и стали изучать связи между звуком и вкусом? Нет? Тогда я с удовольствием вам расскажу об этом факте поподробнее.

**Слайд №2 еда+ музыка**

К концу XX века исследователям и шеф-поварам стало понятно, что музыка может намного больше. Одно дело — создавать атмосферу с помощью певцов и исполнителей. А совершенно другое дело — точно знать, какие именно звуки и каким образом воздействуют на наши вкусовые рецепторы, и умело этим управлять.

**Слайд №3 еда**

Музыка перестает быть фоном и становится одним из ингредиентов для создания вкусового ансамбля. Выражаясь аллегорически, сегодня мы наконец-то получили в руки «музыкальные специи». Низкие звуки добавляют в пищу нотки горечи. Медно-духовые инструменты привносят шоколадно-кофейный оттенок. Звук флейты усиливает сладость еды. А, Цитрусовый вкус связан с высокими трелями фортепиано.

Сейчас мы предлагаем вам вкусить и насладиться нашим следующим блюдом под названием «Дым» и ощутить нотки цитрусового вкуса.

Итак, мы приглашаем на сцену Петрову Аделину Николаевну. Она исполнит для вас прекрасную мелодию на цифровом фортепиано.

**Муз.№2 «Дым»**

**Слайд №4 портрет Чарльза Спенса**

**Ведущий:**

В Оксфорде есть Кросс-модальная исследовательская лаборатория, которая занимается вопросами мультисенсорного восприятия. Т.е. одновременное восприятие информации сразу несколькими органами чувств: зрение, слух. Вкус, осязание, обоняние. Все наши чувства связаны между собой и крайне любопытно было бы узнать, как, например, слух влияет на вкус, и наоборот. Такими вопросами уже более 10 лет занимается профессор Чарльз Спенс, по специальности психолог и гастрофизик – это человек, который с помощью физики и химии исследует пищу, эффекты приготовления пищи, вкус еды и его влияния на организм человека.

По мнению профессора Спенса, чтобы пробудить аппетит и «прочистить» вкусовые рецепторы, хорошо подходят простые мелодии в мажорном ключе.

**Слайд№5**

Следующее музыкальное блюдо будет именно таковым, оно называется «Хеллоу, Долли!» в исполнении дуэта балалайки и фортепиано. А, приготовили его наши преподаватели Шаехова Гузель Ильдаровна и Петрова Аделина Николаевына. Очень надеемся, что оно вам понравится! Приятного аппетита!

**Муз.№3 «Хеллоу, Долли!»**

**Ведущий:**

**Слайд №6 сыр**

Но кто сказал, что музыка может влиять только на наше восприятие еды? А что насчет производства самих продуктов? В этом направлении тоже идут активные эксперименты. Швейцарский сыродел Бит Вампфлер при поддержке ученых из Бернского университета в сентябре 2018 года представил результат необычного испытания. Команда специалистов давала «слушать» созревающему сыру разные музыкальные и звуковые композиции. В эксперименте участвовало девять головок сыра. К восьми из них подключали разные звуковые записи, а девятый был контрольным, он зрел в тишине. И когда эксперимент закончился - выяснилось, что все головки сыра, которые подверглись музыкальной обработке, были мягче и приятнее на вкус, чем тот, который созревал в тишине.

**Слайд№7 напитки**

А, австрийский музыкант Маркус Бахман пошел дальше экспериментов. Он придумал прибор для насыщения виноградных напитков звуками. По его запатентованной технологии можно обрабатывать музыкой разные сорта благородных напитков из винограда, причем мелодиями разными по жанру — от классики до рэпа и техно.

И сейчас мы предлагаем вам попробовать наш музыкальный коктейль, который называется «Last one уou» в исполнении Гайнеевой Альбины Рамилевны.

**Муз№4** «Last one уou»

**Слайд№8 кухня**

**Ведущий:**

Как мы видим, еда от музыки только выигрывает. Во всех смыслах. Под музыку приятнее обедать и ужинать. Музыка может быть «приправой» к блюдам, дополняя их вкус и добавляя оттенки. Музыка даже способна менять вкус продуктов во время их создания, например, напитков и сыра.

А как насчет обратного эффекта?

Может ли еда что-то привнести в музыку. Оказывается, еще как!

Речь не только о застольных сценах в классических операх. И не о песнях, посвященных еде, хотя и такое есть. А о том, как звуки приготовления еды становятся полноправными инструментами в музыкальных произведениях. И не просто как остроумный акцент. Автор «кухонных» пьес шведский композитор Пер Самуэльсен буквально охотится за звуками приготовления еды. Ходит по ресторанным кухням со студийным оборудованием и записывает, как кипит вода, шкворчит масло, как отбивают мясо, режут овощи, перемалывают специи, смешивают в блендере продукты, как рубят, шинкуют, натирают на терке. А потом работает с этими шумами как с партией любого «нормального» музыкального инструмента. В его электронной музыке все звуки равноправны, какая разница, на чем играешь — на гитаре или на сковородке, — главное, что получается круто!

Попробуйте дома вместе с родными и близкими создать такой музыкальный оркестр! Я уверена, что у вас обязательно получится!

А пока, предлагаю вам насладиться еще одним нашим необычным блюдом в исполнении замечательного дуэта балалайки и фортепиано.Для вас прозвучат 5 татарских народных песен в обработке Айрата Шафикова.

**Муз.№5 « 5 татарских народных песен»**

**Ведущий:**

Пищевые продукты не только вдохновляют композиторов на создание музыки. Они и сами могут послужить в качестве музыкальных инструментов.

**Слайд №9 из тыквы инструменты**

Например: в Японии есть целый оркестр тыквенных инструментов под руководством Мики Сюндзи. В нем порядка 60 ударных, струнных и духовых инструментов, и все сделаны из тыквы.

**Слайд №10 калимба**

Из орехов кокоса в Африке и Азии делают инструмент с красивым названием «калимба». Его еще называют «ручным фортепиано». Он звучит как музыкальная шкатулка, и на нем можно играть довольно сложные мелодии, в том числе аккордами.

А, звуки нашего фортепиано привнесут удовольствие и расслабление при вкушении музыкального десерта « Джазовый этюд»

**Муз.№ 6 « Джазовый этюд»**

**Ведущий:**

В нашем музыкальном меню есть блюдо под названием «Веселые слухи о музыкантах и еде». Предлагаем первый слух:

**Слайд №11 портрет Джокани Россини**

Джоаккино Россини – итальянский композитор 19 века, автор опер «Севильский цирюльник», «Золушка», любил хорошо пожить и вкусно поесть. И был человеком весьма корпулентного сложения. О нем ходит такой анекдот. Будто бы великий итальянский композитор плакал только три раза в своей жизни. Первый раз — от обиды, когда провалилась его первая опера. Второй раз — от восхищения, когда услышал игру Никколо Паганини. И третий раз — от горя и отчаяния, когда по пути на пикник за борт гондолы – лодки, свалилась индейка, начиненная трюфелями.

Слух номер два:

**Слайд №12 портрет Эрик сати**

Французский композитор и пианист начала 20 века Эрик Сати слыл крайне эксцентричным человеком. И, говорят, сам немало сил приложил, чтобы о нем ходили такие слухи. (В начале XX века образ творческого человека-гения, художника не от мира сего был в моде — вспомним хотя бы Винсента Ван Гога и Эдварда Мунка.) В числе странностей Сати была привычка писать ноты красными чернилами, придумывать загадочные названия для своих произведений, например «Три пьесы в форме груш». А еще у него были необычные кулинарные пристрастия. Вне дома он ел только пищу белого цвета: яйца, сахар, соль, кокосы, рис, турнепс, выпечку, белый сыр и белые сорта рыбы. И ни в коем случае не разговаривал во время еды — боялся подавиться.

Слух номер3:

**Слайд №13 портрет Бах**

Первый известный нам «рекламный песенный хит» написал Иоганн Себастьян Бах. Это была «Кофейная кантата» для кофейного дома Циммермана. Заказ был продиктован прагматическими соображениями. В 30-е годы XVIII века кофе в Германии был новым напитком и многие считали, что он не подходит для женщин. Господин Циммерман решил всех разубедить. Как? Написать шлягер о достоинствах кофе! Для этого он нанял самого знаменитого в городе композитора — Баха. Главной героиней его шуточной кантаты стала фройляйн Лизхен, любительница ароматного напитка, которая напевала такие слова: «Ах! Как сладок вкус кофе! Нежнее, чем тысяча поцелуев, слаще, чем мускатное вино!» Скоро эту песенку стали напевать все девушки Лейпцига. Что еще нужно для удачной рекламы? Правда?

Предлагаю вам поддержать позитивный настрой и послушать в исполнении электроскрипки пьесу «Танцующая обезьяна» композитора Тони Уотсона.

**Муз.№7 электроскрипка «Танцующая обезьяна»**

**Слайд №14 ресторан**

**Ведущий:**

Вы никогда не замечали, что страсть к музыке и страсть к кулинарии часто встречаются у одних и тех же людей? Если вы тонко слышите мелодии, то наверняка чувствительны к вкусам и запахам. И воспринимаете и то и другое схожим образом: ноты, нюансы, акценты, послевкусие, настроение, тональность. Вообще, музыка и кулинария связаны между собой гораздо крепче, чем мы все думали раньше. И сильнее, чем мы думаем сейчас, даже с учетом многочисленных экспериментов гастроисследователей. Сегодня нам только приоткрывается огромное поле для творчества и экспериментов. И это вдохновляет. Потому что музыка и кулинария — это два самых понятных способа испытать искреннее наслаждение и получить самую большую радость в жизни.

***Аттака***

**Муз.№8 песня «Если в сердце живет любовь»**

Вот и подошел наш концерт «Вкусная музыка». Мы благодарны вам. За то, что посетили наш необычный музыкальный ресторан и попробовали наше необычные музыкальные вкусности.

Мы желаем вам всегда идти в ногу с прекрасным искусством под названием «Музыка»!

И напоследок для всех сладкий сюрприз! (детям предлагают конфеты на подносе)

Угощайтесь! До новых встреч!