Тема внеклассного мероприятия:

«Преданья

 старины

 глубокой»

Цель: Воспитание духовности, патриотизма, уважение к русской культуре,

 возрождение народных традиций.

Задачи: 1. Ознакомить с историей русского народа.

 2. Развивать выполнение художественно-прикладных работ в

 русских народных традициях.

 3. Прививать уважение к народным традициям, культуру поведения,

 неравнодушное отношение к родному краю, заинтересованность

 в преемственности традиций, навыки коллективного творчества.

 Разработала:

 Учитель технологии

 Шевень С.Г.

 Красногорская СОШ №1

 п.г.т. Красная Гора - 2023г.

Ведущий:

Есть в русском языке слово, которому трудно найти аналоги в языках других народов. Слово это – хлебосольство. Его произносят обычно, когда хотят подчеркнуть гостеприимство, радушие при угощении. Хлебосольство всегда было присуще русскому народу, с ним связаны многие обряды и поверья, пословицы и поговорки, легенды и сказки.

* Если в дом приходил посторонний и заставал домочадцев за обедом, то как правило, он приветствовал их словами: «Хлеб да соль». Хозяин на это отвечал: «Хлеб кушать, милости просим».

Ведущий:

 Вот и мы начинаем наше мероприятие хлебом – солью.

*( Подносят гостям на полотенце хлеб – соль, с низким поклоном ставят на стол гостям.)*

Ведущий:

 Такое уважение к хлебу на Руси объясняется тем, что он был всегда символом не легкого крестьянского труда, благополучия, достатка. Наши предки верили в святость хлеба. Они, например, считали, что человек, уронивший кусок хлеба, должен, подняв его, обязательно поцеловать.

 По умению испечь хлеб определяли домовитость хозяйки… Женщина, которая пекла хлеб, пользовалась в семье особым уважением. Хозяйка, что владела искусством хлебопечения лучше других, считалась самой домовитой и, по праву, гордилась этим.

 Наверное, сегодня найдется немного охотников приготовить дома хлеб, разве что кто-нибудь из сельских жителей, в чьем доме имеется русская печь, решит попробовать вкус хлеба, который пекли почти сто лет назад.

* Хлеб – главное кушанье на все времена.

 Хочешь есть калачи – не лежи на печи.

 На чужой каравай рот не разевай, а пораньше вставай, да свой

 затевай.

 Заработанный ломоть лучше краденного каравая.

 У каждой стряпни свои повадки.

 Хлеб за брюхом не ходит.

 Пироги на кустах не растут.

Ведущий:

 Однако не только хлеб занимал и занимает почетное место на русском столе. Как никакая другая, русская кухня славится своими мучными кушаньями – блинами, пирогами.

* «Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красен и горяч, как горячее, всепрогревающее солнце, блин полит растительным маслом – это воспоминание о жертвах, проносимых могущественным каменным идолам. Блин – символ Солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей». Так писал о блинах русский писатель А.Куприн.
* Обычай издавна такой,

 Обряд заведенный не нами:

 Весну с языческой мечтой

 Встречали русичи блинами.

 Обряд языческих письмен

 Живет, хранимый вечно нами.

 Он изменен и обновлен,

 Но замечателен блинами.

Ведущий:

 Блины олицетворяют собой праздник проводов зимы и встречи весны – Масленицу. Масленица – один из самых продолжительных, веселых праздников. Масленицу празднуют в течение недели. Все дни недели имели свои названия.

* Первый день – понедельник – встреча Масленицы. Степенный народ встречу Масленицы начинал с посещения родных. Повсюду сооружались горки, балаганы, столы с лакомствами. Дети ходили по домам ватагами и кричали: «подайте на Масленицу, на Великий пост редьки!». Из домов приносили всякое тряпье, из которого позднее делали костер, добавив хвороста.
* Второй день – вторник – «заигрыши». Молодицы приглашали всех покататься на санках, поесть блинов. Румяные блины были символом праздника весны, Солнца, они символизировали образ Солнца. «Без блина – не Масленица» - эта старинная поговорка записана в словаре В.Даля.

Ведущий:

Почему именно блины стали символом Масленицы? Блин – круглый, поджаренный, снятый «с пылу, с жару» - напоминал солнце. А древние славяне, наши далекие предки, особо почитали Ярилу – бога Солнца. С Масленицы начиналась весна, под солнечными лучами пробуждалась в природе новая жизнь. Вот и стал блин символом вновь набирающего яркость и жар весеннего солнышка.

* Третий день – среда – «лакомка», «сладкоежка», в этот день лакомились блинами, на «лакомки» тещи приглашали своих зятьев на блины. В некоторых местностях, помимо блинов, пекли еще оладьи.

Ведущий:

Оладьи появились при Иване Грозном, когда наладились торговые отношения между русскими и греками. Этот пышный, жирный блинчик – действительно праздничное угощение, ибо не всякий день русские могли себе позволить жарить лепешки на греческом оливковом масле, жмых от этого масла по-гречески – «эладион» вот от «оливок» и «эладиона» и произошли оладьи.

* Четвертый день – «широкий четверг» - масленичный разгул: катание на санях по улицам, различные обряды и кулачные бои. В некоторых местах с четверга начинали петь «коляду», люди ходили по домам с бубнами, балалайками, рожками, поздравляя с праздником. За это их угощали, награждали деньгами. В «Широкий четверг» было принято водить хороводы, петь частушки.
* Широкая Масленица

 Мы тобою хвалимся,

 На горах катаемся,

 Блинами объедаемся!

 Масленица, Масленица,

 Блинами и пеканщица,

 Приходи раненько,

 Встретим хорошенько.

 Сыром, маслом, и блином,

 И румяным пирогом.

 Масленица блиноеда

 Накормила до обеда,

И сама за плетень

 На весь день, на весь день.

 Полизала сыр и масло,

 А сама потом погасла.

* Пятый день – пятница – «тещины вечерки». Говаривали: «Хоть тещины блинки сладки, да тещ угощают на масленую зятьки».
* Шестой день – суббота – «золовкины посиделки», молодая невестка приглашала своих родных к себе. Именно в субботу устраивалось последнее масленичное игрище – «взятие снежного городка».
* Седьмой день – воскресенье – «Прощенный день», «проводы». В этот день дети должны были слепить снежную бабу, усадить ее в санки и скатить с горы, все от мала до велика, просили друг у друга прощенья. Вечером сжигали «Масленицу». На Масленицу было принято угольки от костров разносить по дворам и класть в свои печки. Считалось, что огонек с праздника Масленицы должен «гореть» до следующего прихода весны.

Ведущий:

 Ни один праздник у русского народа не обходился без пирогов. Само слово «пирог», вероятнее всего, имеет своей основой слово «пир». Пироги были обязательным атрибутом свадебного, новогоднего, именинного и любого другого праздничного стола. Пекли пироги и со всевозможной начинкой: капустой, картофелем, садовыми и дикими ягодами и фруктами, мясом, птицей и рыбой.

* Еще пекли пряники. Печатный пряник считался особым гостинцем, его дарили друг другу во время торжественных обрядов.

Ведущий:

 Пряники на Руси известны с былинных времен. С ними связано представление о путешествии русских кораблей в далекие страны Востока и Индии за пряностями. В ХVI веке пряники выпекались во многих русских городах. Славились на Руси пряники тульские, вяземские, архангельские и другие, которые отличались по формам, размерам, вкусовым качеством.

 Кстати, славный город Тула стал в России родиной пряника. Тульский пряник, пропитанный медом, со слоем повидла внутри, называли печатным. Делали такие пряники с помощью специальных деревянных форм – трафаретов. В результате на поверхности пряников самых разных размеров отпечатывались затейливые рисунки, надписи: «Хочешь чаю хлебнуть, про меня не забудь», «Родом я из Тулы, самовару брат».

 На пряниках изображали целые города с церквями и башнями, фантастическими птицами и зверями. Были даже пряники-буквари с алфавитом. Их выпекали не только для еды, а как непременный сувенир к различным народным праздникам.

 *(Подносят гостям на полотенце пряники.)*

* Чай горячий, ароматный

 И на вкус весьма приятный.

 Он недуги исцеляет

 И усталость прогоняет,

 Силы новые дает

 И друзей за стол зовет.

 С благодарностью весь мир

 Славит чудо-эликсир!

Ведущий:

Среди разнообразных напитков, изготовляемых людьми, самый известный и распространенный – чай. Его пьют всюду. Чай обладает целебными свойствами, помогает излечиться от многих болезней.

Чай – это прекрасный, полезный напиток, который утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, поднимает настроение. Для многих народов он необходим так же, как хлеб.

* Одна из старинных китайских легенд так рассказывает о происхождении чая: «Давным-давно пастухи заметили, что стоит пощипать их овцам листьев вечнозеленого растения, растущего в горах, как они начинают резвиться и легко взбираться на кручи. Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе. Они посушили их, заварили в кипятке, как делали с другими лекарственными травами, и стали пить ароматный настой, ощущая мгновенный прилив свежих сил».

Ведущий:

 Действительно, впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времен.

 В давние времена чай в Китае ценился очень высоко. Императоры дарили чай своим вельможам за особые заслуги. Во дворце этот ароматный напиток пили во время торжественных церемоний.

 Известно, что чай впервые попал в Россию в качестве подарка царскому двору от монгольского Алтын-Хана в 1638 году. Существует противоречивое мнение о том, как царь отнесся к этому иностранному блюду. Вероятнее всего, чай не очень понравился царю. Возможно, это произошло из-за того, что, подарив сухой чай, дарители утаили способ приготовления ароматного напитка. Во всяком случае, покупка чая у Китая началась лишь в 70-х годах XVII века.

* В 1696 году из Москвы отправился первый караван за чаем. Его везли 11 тысяч километров на верблюдах, арбах, телегах, санях; переплавляли на паромах по рекам. Около года караван добирался до Москвы.

Ведущий:

 Чай все больше распространялся в нашей стране, но был очень дорогим из-за трудной доставки, высоких пошлин и алчности купцов, продававших его дороже, чем закупали.

 Цена чая была очень высока, поэтому первоначально его употребляли лишь богатые слои населения. А простой народ использовал для утоления жажды настои и отвары с ягодами, с листьями разных растений.

* Раз прислал мне барин чаю

 И велел его сварить,

 А я отроду не знаю,

 Как проклятый чай варить.

 Взял тогда налил водички,

 Всыпал чай я весь в горшок

 И приправил перцу, луку

 Да петрушки корешок.

 Разлил варево по плошкам,

 Хорошенько размешал,

Остудил его немножко,

 На господский стол подал.

 Гости с барином плевались,

 Сам он ажно озверел

 И, отправив на конюшню,

 Меня выпороть велел.

 Долго думал, удивлялся,

 Чем же мог не угодить?

 А потом-то догадался,

Что забыл я посолить.

Ведущий:

 Только спустя, примерно, сто лет чай вошел и в жизнь простого люда. Конечно, для народа продавались самые низкосортные чаи, продавщиц чая называли чайницами, а продавцов – чайниками. Элитные сорта чая выменивали в Великой поднебесной Империи на русские меха. В дворянских хоромах хозяйка хранила чай, как зеницу ока, в ларцах-чайницах. Именно с тех пор пошло высказывание: «дать на чай», как обозначение щедрости.

* Как тут не вспомнить «Евгения Онегина» А.С.Пушкина, где в уютном доме Лариных проходило чаепитие.

Смеркалось; на столе блистая

Шипе л вечерний самовар,

Китайский чайник нагревая;

Под ним клубился легкий пар.

Разлитый Ольгиной рукою,

По чашкам темною струею

Уже душистый чай бежал,

И сливки мальчик подавал.

Ведущий:

 Огромное значение в русском чаепитии играет самовар. Неизвестно, кто и где первым изобрел самовар. Многие считают, что это случилось в Туле. Есть предположение, что самовар был изобретен в Сибири, где развивалась металлургия.

 В трубу, которая находилась внутри самовара, засыпали шишки, сухие чурки, древесный уголь, поджигали лучиной, раздували огонь сапогом, и вода закипала. Сверху ставили заварочный чайник.

 На Западе самовар в шутку называли главным русским изобретением, а немцы – русской чайной машиной.

 Самовары делали круглыми, цилиндрическими, конусообразными, квадратными. А в качестве материалов для изготовления использовали серебро, медь, железо и фарфор.

 *(Исполнение частушек)*

 Посидеть за самоваром

 Рады все наверняка.

 Ярким солнечным пожаром

 У него горят бока.

 Самовар пыхтит, искрится,

 Щедрый, круглый, золотой.

 Озаряет наши лица

 Он своею добротой.

 Лучше доктора любого

 Лечит скуку и тоску

 Чашка вкусного, крутого,

 Самоварного чайку.

Ведущий:

 Самовар со временем стал таким же традиционным русским сувениром, как знаменитые «матрешки», хохломская деревянная посуда, балалайки.

 Родился добрый обычай – всей семьей собираться за столом с кипящим самоваром. За чаем обсуждали новости, решали семейные проблемы. Чай согревает, располагает к непринужденности…

* Я хочу открыть секрет

 И полезный дать совет:

 Если хворь с кем приключится,

 Чаем можете лечится,

 Чай всех снадобий полезней,

 Помогает от болезней.

 Чай в жару нас освежает,

 А в морозы согревает.

 И сонливость переборет,

 И с усталостью поспорит,

 Сокрушит любой недуг,

 Чай здоровью – лучший друг!

Ведущий:

 Несмотря на появление газа и электричества, самовар сохранился. В последние годы их делают в основном электрические (для использования в быту) или декоративные (для подарка в качестве сувенира).

*(Исполнение частушек)*

 На столе у нас пирог,

 Пышки и ватрушки,

 Так споем же под чаек

 Чайные частушки!

 В пляске не жалей ботинки,

 Предлагай-ка чай друзьям,

 Если в чашке есть чаинки,

 Значит, письма пишут нам!

 Самовар блестит, кипя,

 Чай в нем пенится!

 Погляди-ка на себя –

 Ну и отраженьице!

 Подавай мне чашку чаю,

 Ведь тебе не жалко чай?

 В чае я души не чаю,

 Наливай горячий чай.

* Сверху пар, снизу пар –

 Шипит наш русский самовар.

 Милости просим на чашку чая!

 Вот так мы живем:

 Пряник жуем, чаем запиваем,

В гости всех приглашаем!

Ведущий:

 Вот и завершается наше мероприятие. Много мы сегодня услышали и узнали. Я надеюсь, что на этом не закончатся наши познания о жизни наших предков. Мы еще много будем говорить об обычаях русского народа на уроках технологии при изучении разных разделов. Я желаю вам активно приобретать культурное богатство русского народа.