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.