Администрация города Магнитогорска

Муниципальное образовательное учреждение

«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат № 4» города Магнитогорска

455026, Челябинская обл., г. Магнитогорск, ул. Суворова, 110

Тел.: (3519) 20-25-85, e-mail: [internatHYPERLINK "mailto:internat4shunin@mail.ru"4HYPERLINK "mailto:internat4shunin@mail.ru"shuninHYPERLINK "mailto:internat4shunin@mail.ru"@HYPERLINK "mailto:internat4shunin@mail.ru"mailHYPERLINK "mailto:internat4shunin@mail.ru".HYPERLINK "mailto:internat4shunin@mail.ru"ru](mailto:internat4shunin@mail.ru); <http://74203s037.edusite.ru>

**«В СТАРИНУ ЕДАЛИ ДЕДЫ»**

(Методическая разработка классного часа по духовно – нравственному воспитанию)

****

**Автор – составитель:**

Чубаева Наталья Николаевна,

воспитатель группы

продлённого дня,

учитель начальной школы

МОУ «С(К)ОШИ №4»

**Г. Магнитогорск, 2014**

Цель : познакомить обучающихся с особенностями русской национальной кухни, лучшими кулинарными традициями и обычаями русского народа.

Задачи:

вспомнить старинные обряды, связанные с русской печью;

собрать информацию о старинных русских блюдах, подготовить рассказ о них;

 развивать интерес к культурному наследию своего народа;

закреплять знание правил гостеприимства, приобщить к бытовой культуре предков;

воспитание интереса к древней русской культуре, побуждение к познанию, осмыслению нравственных ценностей, стремление к физическому и духовному самосовершенствованию.

Оформление:

На лавке стоит домашняя утварь (горшки, чугунки, самовар, ухват, солонка, ложки деревянные, крынки).

Плакаты с русскими пословицами по теме:

                           «Печь нам что мать родная».

                           «На печи зимой красное лето».

                           «Все что в печи все на стол мечи».

                           «Хлеб всей жизни голова».

                           «Чай пить - не дрова рубить».

                           «Не красна изба углами, а красна пирогами».

Репродукции картины Милле «Крестьянка, пекущая хлеб».

               4.   Фонозапись – песня «Конфетки -бараночки…»,

     песня «Коробейники», минусовка частушки.

Перспективное задание: Класс разделен на 5 групп по желанию. Каждая группа путем жеребьевки получила задание: приготовить одно блюдо по старинным русским рецептам. И на праздник принести приготовленное блюдо.

Вступительное слово. (звучит русская народная песня «Конфетки -бараночки…»)

1-ый ведущий Дорогие гости! Речь сегодня пойдет о русской старине, о том, как жили не тужили наши деды. Старое уходит, но его нужно знать и беречь.

Неужели в наши дни никто не хочет иметь стол, простой и разнообразный, здоровый и полезный?

Русская старина вся пронизана добротой, а это очень важно в наши дни. Хлеб да соль зовут к миру, к теплу домашнего очага.

2-ой ведущий.

В течение многих столетий простые русские люди употребляли в пищу практически одно и то же. Их меню составляло,  прежде всего, из ржаного, реже пшеничного, хлеба, каши, овсяного и горохового киселя, различных овощей. Мясная пища была обильна и доступна для всех: кроме домашних животных и птиц употреблялась всякого рода дичь, которой было много в лесах. Реки и озёра изобиловали разнообразной рыбой. Ели также мясо медведей и белок, но против этого сильно встало духовенство, считая этих животных «нечистыми». Из напитков русские люди употребляли в основном различные сорта кваса, браги, пива, мёда. И сегодня мы поговорим о том, что же ели наши предки, и каковы были обычаи, связанные с трапезой. Главное место среди «разносолов» крестьянского стола занимал, разумеется, хлеб. Каких только пословиц, поговорок, присказок не сочинено о нём!

1-ый ведущий

Есть в природе нашего народа

Вечные, особые черты –

Не берут ни годы, ни невзгоды,

Ни капризы ветреной моды,

От души они, от доброты.

Гость, войди, традиций не нарушим.

С ним чайку всегда попьем.

Всем известно русское радушье:

Хлебосольство и открытый дом.

2-ой ведущий. Забывать мы стали, что главное в доме – печь. Затрещит мороз, завоет ветер в трубе, а на печи тепло и уютно. А знаете ли вы, что русская печь существует уже около четырех тысячелетий? Причина ее долговечности – в универсальности. Русская печь отапливает жилье, в ней приготавливается пища, выпекается хлеб, варится квас, сушатся продукты и одежда, в ней даже мылись.

1-ый ведущий. Русская печь – это и посуда особой формы: горшки да чугуны. Дело в том, что посуда в русской печи нагревалась больше с боков, поэтому она должна была иметь большую боковую поверхность.

Кроме того, посуду такой формы удобнее доставать рогачом или ухватом. Приготовленные в русской печи кушанья отличаются особым вкусом и ароматом. Русская печь определила приемы приготовления гусей, уток, кур, поросят, их жарили целыми тушками. Окорока запекали целиком.

Но с XVIII века русская печь постепенно начала уступать место огненной плите, а горшок – наплитной посуде.

Тем не менее во многих местах, как всем известно, она сохранилась до наших дней.

2-ой ведущий. А какие угощения дарит нам печь! Каша, щи, пироги самые румяные. Вот собрались сегодня и у нашей печки и стар и млад блинов и пирогов покушать, старинные песни послушать, умение свое показать.

Звучит «Семеновна».

1-ый ведущий. В старину говорили: «Печь нам что мать родная…» И сейчас без печи словно чего-то не хватает.

2-ой ведущий. Рады видеть вас у печки,

Без нее и дом пустой,

В ней и жарить, в ней и парить!

И зимой в ней как весной,

В старину так говорили:

«Печь нам мать родная всем,

На печи все красно лето,

У печи и сплю, и ем!»

1-ый ведущий. А еще так говорили: «Все, что в печи, – на стол мечи». Про хлеб говорили так: «Хлеб – всему голова».

Славится он первым на селе,

Славится он первым на столе,

Ветер его холит, холят его степи.

Он лежит сейчас парной,

Ситный, белый и ржаной.

Выбирай, тебе – какой?

1-ый ведущий «Хлеб в основном пекли из черной ржаной муки. Муку сеяли     через сито. Оно было крупное или мелкое. Поэтому и каравай называли ситным. Каравай из ячменя, пшеничной муки было мало. Вкусным хлеб был овсяный, овес размачивали молоком и пекли ярушники. Месили тесто в квашонке деревянной (как бочонок выглядела). Закваску делали, добавляя в тесто хмель. Вечером растворишь и до утра (до 5 часов). Ставили квашонку в теплое место, например, на печь.

А утром в 5 часов месили тесто гуще, через 1-2 часа тесто поднималось. Начинали валять тесто и делить на каравай. Раскладывали тесто на доски покрытые льняным полотенцем. А в это время печь топилась. Когда печь протапливалась, угли заметали в левый передний угол кочергой, чтоб не осталось углей. И сразу садили каравай в печь. Пекли 10-12 караваев, т.к. семья то большая.

2-ой ведущий

Ни один праздник у русского народа не обходился и без пирогов, это слово скорее всего и произошло от слова «пир».Русская кухня знает массу рецептов самых разных пирогов Они передавались из поколения в поколение, но каждая хозяйка старалась привнести в них что-то своё, ведь по качеству пирога судили о домовитости хозяйки. Пироги были обязательным атрибутом свадебного, именинного и другого праздничного стола. А в будни часто пекли пироги небольших  размеров -пирожки, причём использовали самую разнообразную начинку: мясную, рыбную, капустную, ягодную .

 « Рецепты» (из истории русской кухни):

1. Хлеб и соль сопровождали все радостные горестные события, которые происходили в жизни русских людей. Хлебом и солью встречали самых именитых гостей, им в первую очередь запасались, отправляясь в дальнюю дорогу. По умению испечь хлеб определяли домовитость хозяйки. Наши предки верили в святость хлеба. Они считали что человек, уронивший кусок хлеба, должен поднять его и попросить прощения, поцеловать.

Согласно другому поверью, все куски и крошки хлеба, которые человек выбрасывает, за ним подбирает чёрт. И если после смерти человека весь выброшенный им хлеб будет весить больше, чем он сам, то чёрт заберёт его душу!

Издревле хлеб служил основой питания восточнославянских народов. Хлеб считался богатством Руси. Славянская земля «родит рожь и пшеницу в громадном изобилии», - писали иностранцы. Роль хлеба в жизни русских людей была настолько велика, что в неурожайные годы в стране начинался голод, несмотря на достаток животной пищи (мясо животных и птиц, рыба).

Основными зерновыми культурами на Руси были пшеница, рожь, ячмень, просо, овёс. Причём рожь русские узнали гораздо позже, чем пшеницу. Она проникла «нелегально» с юга, «поселилась» в посевах пшеницы как сорняк (из Урарту). Позже крестьяне заметили удивительную способность ржи выдерживать холод и непогоду. И к XI-XII векам на Руси ели в основном ржаной хлеб.

2.Разнообразны на Руси были и хлебобулочные изделия: калачи, бублики, баранки, сушки, крендели и пряники.

Особой любовью на Руси всегда пользовались калачи. Появились они очень давно и уже в древнерусском быту играли немаловажную роль. Калач был к месту на будничном столе рядового горожанина и на пышных пиршествах  царей. Царь, например, посылал калачи в знак особого расположения патриарху и другим духовным особам. По свидетельству историков, в день рождения Петра I гостям–чернослободцам дарили толчёные калачи. Калачами одаривали нищих и заключённых по большим праздникам. Форма калачей была самая разная.

3.Отменным хлебом славились московские булочники. Широкой известностью среди них пользовался Филиппов. Филипповские булочные прославились пирогами, калачами, сайками, но больше всего чёрным хлебом превосходного качества. Сам Филиппов любил повторять: «Хлебушко чёрненький труженику первое питание». Филипповские калачи и сайки отправляли в Петербург к царскому двору.

Обозы с филипповскими изделиями шли даже в Сибирь. «Их как-то особым способом горячими, прямо из печи замораживали, везли за тысячи вёрст, перед самой едой оттаивали особым способом, в сырых полотенцах и ароматные горячие калачи где-нибудь в Иркутске подавались на стол с пылу жару».

4.А один случай чуть не стоил знаменитому булочнику потери всего его дела и вместе с тем привёл к появлению нового «филипповского изделия» - сайки с изюмом:

… В те времена полновластным диктатором Москвы был генерал-губернатор Закревский. Каждое утро к завтраку подавали горячие сайки от Филиппова.

Что это? Таракан? Подать сюда булочника Филиппова! – заорал как-то Закревский.

Это что? А? – и тычет сайку с запечённым тараканом.

И очень даже просто… - поворачивал перед собой сайку старик.

Что…? Просто…?

Это изюминка-с.

И съел кусок с тараканом.

Врёшь, мерзавец! Разве сайки с изюмом бывают? Пошёл вон.

Бегом выбежал Филиппов в пекарню, схватил решето изюма да в саечное тесто вывалил, к ужасу пекарей. Через час Филиппов угощал Закревского сайками с изюмом, а через день от покупателей не было отбоя.

5. Один из древнейших славянских напитков – это квас. Впервые он упоминается в летописи с 1056 года, спустя 170 лет после упоминания меда. Готовили его в России почти без изменения старинных рецептур вплоть до конца XIX века, причем, как слабоалкогольный напиток – 2-3 градуса крепостью. Приготавливался он на ржаном солоде с добавлением ароматических и пряных трав – мяты, чабреца, душицы. При приготовлении кваса использовали ягодные и фруктовые соки малины, брусники, яблок, груш и … лимона. Оказывается, этот фрукт наши предки тоже знали, покупали или обменивали у своих восточных торговых партнеров и активно использовали. Позднее квас стали готовить в фабричных условиях и, конечно, рецептура была видоизменена, но близка по вкусу к исконному напитку. Квас стали изготавливать из готового печеного хлеба, из сухарей и остатков теста и муки на хлебозаводах. Кстати, как рассказала технолог Луховицкого хлебозавода Ирина Коршунова, они также сохраняют эту традицию и готовят в небольших количествах этот напиток, на основе закваски для черного хлеба.

1-ый ведущий:  Гостеприимство считалось характерной чертой русского народа. Никакое застолье не обходилось без весёлой речи, шутки, обсуждения новостей. Вашему вниманию предлагаются вопросы и шутливые, и весьма серьёзные. А уж вы постарайтесь определить, где шутливый подвох, а где здравый смысл.

1. Без чего хлеб не испечь?       (Без корки).

2. В каком году люди едят более обыкновенного?    (В високосном)

3. Какую воду можно принести в решете?  (Замороженную).

4. Сколько яиц можно съесть натощак?    (Одно).

5. Сколько минут лучше всего варить крутое яйцо – две, три, пять?  (Нисколько, оно уже сварено).

6. Что важнее: спать или есть?  (Спать. Потребность в сне для человека и животного более важна, чем потребность в пище. В среднем человек должен спать 7 – 8 часов. В состоянии сна мы проводим 1/3 нашей жизни. Но, например, Пётр 1 и Наполеон спали не более 5 часов, а Эдисон – лишь 2 часа).

7. У какого завсегдатая кухонь, столовых и ресторанов усы  длиннее ног?  (У таракана).

8. Можно ли «приготовить сапоги всмятку»? (Да. Так называли сапоги с голенищами – гармошками. Чтобы сделать такую «гармошку», особым образом мяли кожу – вот и получались «сапоги всмятку»).

2-ой ведущий:  Конечно, правила поведения за столом родились не в одночасье. Строгое соблюдение правил хорошего тона мы связываем  с 13 веком, когда в Европе появились первые книги по бонтону. Но что это были за правила! Вот что считалось нарушением правил поведения, недопустимым в 13 – м веке:---- Недопустимо нескольким людям глодать одну кость и возвращать её обратно в тарелку.---- Не залезайте в тарелку, словно свинья в корыто, не сопите, не чавкайте, не плюйте на стол и стулья.---- Отвернись от стола, когда сморкаешься. В 14 – м веке правила поведения за столом становятся более «утончёнными». Судите сами: «тот, кто прочищает горло во время еды или сморкается в скатерть, - невоспитанный человек».В 15 – м веке прогресс идёт дальше: ---- Не клади обратно в тарелку то, что побывало у тебя во рту.----Если не можешь прожевать кусок пищи, отвернись и, если никто не видит, выброси его куда – нибудь.---- Когда плюёшь, отвернись от присутствующих.---- Если высмаркиваешь нос, не смей после этого рассматривать платок, словно в нём завёрнуты жемчужины и рубины.---- Неприлично облизывать измазанные жиром пальцы или вытирать их о камзол. Лучше воспользоваться скатертью. Конечно, все эти советы сегодня кажутся смешными, но достойна восхищения тяга человечества к культуре, к просвещению, к хорошим манерам, к самосовершенствованию.Давайте и мы внесём свой шутливый вклад в правила хорошего тона современного школьника. Подумайте и предложите  «сои правила» поведения за столом.

1-ый ведущий. Редкое блюдо в народном застолье могло сравниться с блинами. В старину блины, как ритуальная пища, сопутствовала человеку в течение всей жизни от рождения (роженицу кормили блинами) до смерти (блины входили наряду с кутьей в состав поминальной трапезы). И уж, конечно, какая может быть масленица без блинов!

Вопрос: Из какой муки пеклись традиционные русские блины? (Из гречишной. Она придавала им большую рыхлость и пышность, да ещё слегка кисловатый привкус).Если на масленицу пекли блины, а на пасху ели куличи, то весну встречали жаворонками – особыми пряниками, по форме напоминающими птиц. Пряники не имели начинки, но в тесто добавляли мёд и пряности (отсюда и произошло название «пряники»). На русских свадьбах существовал обычай. Когда торжество заканчивалось, гостям раздавали маленькие пряники – разгоняи, прозрачная намёка, что пора по домам.

Вопрос: Персонаж известной русской сказки Колобок – хлеб, пирог или пряник?(Пряник, только шарообразный. Вспомните хорошенько сказку: «на сметане мешан»).

2-ой ведущий: Многое изменилось в питании народа за последние три столетия. Важное место на столе заняли неизвестные ранее картофель и помидоры. В то же время из нашего меню почти исчезла репа. А ведь в древности она занимала в питании крестьян важнейшее место. Похлёбка из неё не сходила с крестьянского стола, а сама она до появления картофеля считалась «вторым хлебом». В России о её доступности и лёгкости приготовления говорит пословица.

Вопрос: О чём идёт речь?  (Репа. «Проще пареной репы).

1-ый ведущий. Готовясь к этому классному часу, мы изучали старинные рецепты и, используя некоторые из этих рецептов, решили приготовить разные блюда.

Вывеска «Трактиръ»

Хозяйка «Трактира».

Вот орешки! Хорошие орешки,

Вкусные, на меду, давай в шапку накладу!

Кому пирожки, горячие пирожки?

С пылу, с жару – гривенник за пару!

работницы трактира исполняют частушки.

На столе у нас пирог,

Пышки и ватрушки.

Так пропойте ж под чаек

Чайные частушки.

В пляске не жалей ботинок!

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 чая.

Ведь люблю я русский чай.

В чае я души не чаю,

Наливай горячий чай!

2-ой ведущий В 1638 году состоялось первое чаепитие в России. Когда испробовали этот напиток, то оказалось: «Питье доброе, и когда привыкнешь – гораздо вкусно».

1-ый ведущий. В 1679 году появились в России самовары. О чае пошла молва, что он усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, будит мысль, облегчает и освежает тело.

2-ой ведущий. По русской традиции чай – лучшее завершение праздничного обеда. К нему подают лимон, варенье, мед, печенье, бублики, пряники. Пейте чай, друзья, по-русски и в накладку, и в прикуску.

Белякова, Т.С. Славянская мифология / Т.С. Белякова. - М., 2005. - 173 с.

Боровский, Я.Е. Мифологический мир древних славян / Я.Е. Боровский, В.С. Моляев. - Киев, 2002. - 192 с.

Рыбаков, Б.А. Язычество древних славян / Б.А. Рыбаков. - М., 2007. - 86 с.

[Давыдова М. М.](http://spisok-literaturi.ru/author/davyidova-m-m.html) [30 детских утренников для начальной школы. Сценарии](http://spisok-literaturi.ru/books/30-detskih-utrennikov-dlya-nachalnoy-shkolyi-stsenarii_928626.html), Издание: [Аквариум ЛТД, ФГУИППВ](http://spisok-literaturi.ru/publisher/akvarium-ltd-fguippv.html) - 2001