**Все, что есть в печи, на стол мечи…**

**(музейный урок для старшего дошкольного возраста)**

**Вид занятия:** занятие – игра с предметами музея.

**Форма занятия:** занятие – исследование.

**Цель:**

- раскрывать перед дошкольниками уникальный мир русской истории, познакомить с предметами крестьянского быта Ярославского края.

**Задачи**:

- продолжать знакомить дошкольников с укладом жизни и бытом наших предков в русской деревне;

- расширять представления о национальной русской кухне, технологии приготовления некоторых блюд.

- уточнить имеющиеся у детей знания о кухонной утвари, предметах быта, орудиях труда, способах действий с ними, и их предназначении.

- вызвать у дошкольников чувство уважения к труду людей, бережного отношения к результатам труда.

- развивать связную речь, пополнять словарный запас.

- поощрять любознательность, инициативу.

**Методы и приемы:** беседа, рассматривание иллюстраций и предметов быта, объяснение, вопросно - ответный, наглядный методы, устный фольклор.

**Оборудование:** репродукции картин русских художников, деревянные лопаты, ухваты, чугунки, горшки, керамические горшочки с блюдами русской кухни: щи, квашеная капуста, блины, гречневая каша, рыба жареная, микроволновка, мультиварка.

**План занятия:**

1. Организационный момент.

2. Основная часть занятия – исследование.

3. Практические задания, игры.

4. Рефлексия.

5. Подведение итогов.

**Ход занятия:**

Педагог:

Ребята, вы уже хорошо знаете, как и когда в старину строили избы, какие породы деревьев использовали, а также, что все избы были разные. Пройдешь по деревне и 2-х одинаковых не найдешь! А знаете ли вы, что у всех у них было общее? В каждой избе стояла печь. Слово «изба» произошло от слова «истопить».

- В русской печи готовили первое и второе блюдо, пекли хлеб, варили квас, пиво, на печи сушили съестные запасы. Поначалу русские печи делали без дымохода и топили по- черному, т.е. дым, обогревая избу, выходил в небольшое отверстие в потолке. В такой избе потолок и стены были все в саже (И. Горохов « В избе»). Но со временем печи превратились в непростые сооружения с трубами, духовыми шкафами и приделанными к печам плитами.

-Угол напротив устья печи с маленьким окошком назывался **«бабьим кутом».** Это - «стрепня» или кухня. Она отгораживалась перегородкой или занавеской (картина И. Горохова «У печи»). Там обычно стоял стол, а на стене крепились полки.

- Как вы думаете, что у хозяйки было на полках? (миски, чашки, ложки)

- Как все это можно назвать по-другому? (посуда, кухонная утварь).

- Из чего сделаны миски? (из дерева, глины).

А ложки? (из дерева)

- Ребята, вы слышали пословицу «Хлеб - всему голова»?

- Почему хлеб считался главной пищей? (наши предки были в основном мирными земледельцами, много трудились и съедали немало хлеба).

- Хлеб у русского человека всегда был наравне со святыней, доставался человеку большим трудом и относились к нему с благоговением. Ронять его или выбрасывать считалось немалым грехом. Ржаной (черный) хлеб по праву занимал главнейшее место на столе простого человека. А белого хлеба простой люд не знал. Да и не был он распространен на Руси вплоть до начала XX в.

- Какую еду вы видите на столе на картине «Семейная трапеза» худ В.Маковского? - Можно ли сказать, что пища на столе разнообразная?

- Нашим предкам полюбился хлеб из кислого (дрожжевого) теста. На основе кислого теста они научились делать сочни, сайки, плюшки, а еще? (блины, оладьи, пироги)

-Давайте вспомним, какой путь проходит хлеб, чтобы появиться у нас на столе? (последовательность выращивания, орудия труда, техника современная).

- Кто из вас видел и может рассказать, как готовится дрожжевое тесто? В какой посуде? Послушайте, как это делали в старину.

-Для приготовления теста использовалась деревянная кадка (наподобие ведра). Работа эта нелегкая. Сначала в кадку заливали теплую воду, клали закваску (тесто, которое оставалось от предыдущей выпечки), засыпали муку и тщательно перемешивали. К утру тесто поднималось и тут надо уследить, чтобы тесто (квашня) не убежало (картина В. Маковского «У печки»). Готовую квашню хозяйка принималась месить до тех пор, пока тесто не начинало отставать от стенок кадки. Давайте и мы с вами потренируемся в вымешивании теста **(игра-имитация движений).** Потом тесто, присыпанное мукой «разделывалось на хлеба» и на широкой деревянной лопате отправлялось в печь. Но прежде чем выпекать, печь протапливали.

А в нашем музее есть такие лопаты? Хотите попробовать «посадить хлеб» в печь? (**имитация**).

Помните ароматный дух выпечки, заполняющий детский сад, когда на кухне повара готовят булки или пирожки? От мастерства хозяйки зависит качество выпечки, поэтому в народе говорили «Не красна изба углами, а красна пирогами». А еще говорили: «Обед надо сначала заработать». Поэтому завтрак, был очень скромен. Он ограничивался остатками вчерашней пищи, сохранившимся еще теплым в печи. А то и просто куском хлеба и кружкой кваса или молока, а мужчина мог съесть до 1 кг хлеба в один прием.

-Какие пословицы о хлебе вы знаете? («Хлеб да вода-простая еда», «Худ обед, коли хлеба нет» и др

-Ребята, назовите изделия из муки, которые мы покупаем в магазине?

**Игра « Кто больше назовет»**

- День начинался очень рано, еще до света. У каждого в семье были свои обязанности, так что общего завтрака не получалось. К примеру, женщинам надо было подоить корову, обиходить скотину - перед выгоном ее в стадо, накормить семью.

- Но в полдень работа замирала: наставал час обеда. Тут уж собирались все вместе. Глава семьи читал краткую молитву и занимал свое освященное обычаем место на лавке в углу под иконами. Вслед за ним садились, строго соблюдая порядок старшинства, остальные мужчины. Почему так повелось? Дело в том, что в самые далекие времена ели из одной миски, строго соблюдая очередность - младшие после старших. Но и когда появилась отдельная посуда на всех членов семьи, этот порядок не соблюдался. Так же, по старшинству - было удобнее раздавать или разбирать еду. А вот женщины в то время за стол не садились, они лишь подавали кушанья, сами ели позже.

- После обеда полагался «час отдыха», который мог длиться несколько часов. Затем обычная работа возобновлялась - вплоть до ужина. Ужин, как и обед, проходил в обстановке чинной, если не торжественной. Затем наступало свободное время, да только много ли его оставалось? Ведь на завтрашнее утро, спозаранку всем членам семьи снова надо было браться за дело…

- Но бывали и «горячие» деньки, когда убирали в поле урожай зерновых. Тогда выходили всеми семьями. Надо было успеть убрать урожай до дождей и без потерь. Уходили в поле на работу и еду брали с собой. Посмотрите внимательно на картину К. Маковского «Крестьянский обед в поле».

- Кого вы видите на картине? (старики, мужчины, женщины, дети). Как они сидят? Что находится в центре? Как вы думаете, что они едят? Что делает девочка на переднем плане картины? Что делают люди у навеса? Покажите снопы, копны? Как можно назвать хлебное поле? (бескрайним) Много ли еще работы предстоит сделать семье?

- Какие блюда нашей русской кухни вы знаете? Назовите жидкие горячие и холодные блюда? (щи, похлебка, кисель, квашеная капуста).

- Кто знает, какие блюда готовили из рыбы? Где ее брали? (уха, расстегай, рыба жареная, отварная, печеная).

Какие овощи выращивали крестьяне на своих огородах и что готовили из них?

- Какую пищу давал людям лес?

- Да, на нашем столе много овощных, рыбных и грибных « деликатесов». И это понятно, потому как большинство дней в году были постными.

- Ребята, в нашем музее есть посуда, в которой готовили пищу? (глиняные горшки, чугунки). Покажите их. Еда, приготовленная в печи, отличалась особым вкусом. Этому способствовали форма посуды, равномерный нагрев со всех сторон и специальный температурный режим. И горшки, и чугунки имели узкую горловину, маленькое донышко и большие выпуклые бока.

-Давайте проведем по горлышку и бокам горшка и чугунка. Так ли это? Узкая горловина уменьшала испарение, поэтому ароматы, витамины и питательные вещества лучше сохранялись. Важна была и температура - высокая или не очень. Так и говорили о печном « жаре» - до хлебов, после хлебов или на вольном духу. Готовилась пища почти без кипения благодаря тому, что температура в печи, если ее не поддерживали на одном уровне, мало-помалу понижалась. Пища в русской печи больше парилась, или, как говорилось раньше, «томилась». Вот почему такими вкусными и ароматными получались щи из квашеной капусты, каши, гороховые супы и др.

- А вы любите каши? Какие каши вам больше нравятся?

- С помощью какого приспособления хозяйка вынимала из печи горячие чугунки и горшки? Хотите попробовать и вы передвинуть чугунки?

- А сейчас я предлагаю поиграть-угадать блюдо русской кухни по запаху. Посмотрим, какие вы знатоки русской кухни.

**Игра «Угадай блюдо по запаху»**

-Знаете ли вы, что про слабого, болезненного человека не случайно говорили, что он мало каши ел. Наши предки не сомневались, что самый крепкий сынок вырастет у матери, которая любит каши, особенно перловые и ячневые. Сварить кашу было не хлопотно: крупу засыпали в глиняный горшок, заливали водой, солили, сластили, добавляли сало или масло. Горшок накрывали крышкой и оставляли в печке до утра на остывающих углях. К утру, к завтраку, в семье уже была готовая ароматная «рассыпуха». Известный русский поэт и писатель А. С. Пушкин очень любил обыкновенную гречневую кашу с молоком. Во всех делах должно быть уменье. В народе говорили: «Не та хозяйка, что красиво говорит, а та, что хорошо щи варит».

- Найдите карточки с изображением русских блюд и назовите их. Победит тот, кто не ошибется.

**Игра «Назови правильно»**

- Ребята, а вы любите блины? Какой предмет помогал хозяйке измельчать зерно и превращать его в муку? (ступа и пест).

Мне рассказывал один знакомый, что, когда он был маленьким, то вместе с сестрами и братьями по очереди долбили пестом пшено, пока из него не получалась мука для блинов. Блины пекла им бабушка. А вы хотите попробовать измельчить пшено в ступе? Тогда берите в руки пест. (**Практическая работа).**

- Что получилось? Легко или трудно это делать? Все достается трудом и терпеньем.

А сейчас какая техника помогает вашей маме в этой работе? На чем мы готовим пищу? (на газовых и электрических плитах, микроволновках).

Инженеры придумали такую печь, которая готовит почти как деревенская печка. Хотите попробовать кашу, приготовленную в мультиварке? (дегустация гречневой каши)

- Какие пословицы о труде вы помните?

- Русский народ всегда отличался гостеприимством. Гостей встречали у ворот или на пороге дома. Говорили: «У нас на Руси прежде гостю поднеси». И коли гость на пороге, угощали его всем, что было. В народе говорили: «Что есть в печи, все на стол мечи». Особых почетных гостей встречали хлебом-солью на красивом полотенце со словами и с поклоном: «Милости просим, гости дорогие!». Кто из вас хочет попробовать себя в роли приветливой хозяйкой и пригласить гостей в дом? **(имитация)**

Спасибо за занятие, я думаю, что вы много нового и интересного узнали.