

методическая разработка

в мини-музее

«В гостях у бабушки Федоры»

«Щи да каша – пища наша»

Цель: познакомить детей со старинной посудой.

Задачи:

- Продолжать прививать интерес к быту, к русской деревне.
- Закрепить знание детей о современной и старинной посуде.
- Расширять словарный запас.
- Побуждать упражнять в словообразовании.
- Активизировать мыслительную деятельность
- Учить разгадывать загадки и разрешать проблемные ситуации.
- Воспитывать бережное отношение к посуде.
- Обогащать духовную культуру.
- Расширять кругозор посредством игр, плясок, песен ("Патока с имбирем", "Варись, кашка")

Ход занятия :

Воспитатель:

«Скачет сито по полям,

А корыто по лугам,

За лопатой метла

Вдоль по улице пошла.

Воспитатель:

Ребята, скажите, пожалуйста, из какого произведения эти строки.

Воспитатель: Скажите, о чем это произведение?(о Федоре, она не любила убираться по дому, мыть посуду, а посуда проучила Федору, и ушла от нее).

Воспитатель: А, вы знаете, кто написал это произведение?

Воспитатель: А, вы хотите, отправиться в гости к бабушке Федоре ?

- Тогда в путь.

(Дети под музыку отправляются в гости к бабушке Федоре)

В музее детей встречает Федора.

Федора :

- Милости прошу ко мне в избу! Хлеб да соль, с поклоном приглашаю вас. В руках у меня рушник , а на нем хлеб и соль , так встречали почетных гостей на Руси.

Знаете, как здоровались в старину? Говорили: «Здраве буде».

– Что означает, как вы думаете? Будьте здоровы, здравствуйте.

Проходите, присаживайтесь поближе к печи. Дорогих гостей всегда усаживали возле печи, а непрошенных возле порога.

Горница у меня небольшая. Да красивая какая! На убранство поглядите.

Ребята, посмотрите, у меня в избе чисто, убрано.

Скажите, что у меня на столе? (чугунок , горшок, крынка)

- Как, можно назвать одним словом?

Ребята, отгадайте мои загадки:

Сколько ни мучайся, ни три его

А белей не сделаешь?

Книзу узок, верх широк,

Не кастрюля ...(чугунок)

- Верно, это чугунок.

Потрогайте, какой он? (гладкий, холодный, черный). Подержите его

в руках, какой он еще? (тяжелый). Чугунок сделан из специального сплава металла.

- А как нам поставить наш чугунок в печь, ведь наша печь уже горячая? - А вот есть такое приспособление (показ ухвата). Это ухват. На что он похож? Посмотрите, ухват как-бы хватает чугунок и ставит его в печку (показ способа действия). Из чего сделана ручка ухвата? (из дерева). А сам ухват? (железный).

У чугунной посуды довольно долгая история: еще во времена Средневековья люди заметили, что литой чугун быстро нагревается по всему объему и долго хранит тепло. Это позволяет сохранять полезные и вкусовые свойства готовящегося блюда.

В России первая чугунная посуда появилась при Петре I. До этого металл использовали для отливки орудий, ядер, колоколов. С появлением утвари уральские умельцы быстро освоили новые способы литья и стали выпускать самые разные предметы домашнего обихода

- В чугунке, я варю кашу, похлебку.

А вот следующая загадка :

«Был я на копанце,

Был я на топанце,

Был я на кружале,

Был я на пожаре,

Был я на обваре.

Когда молод был,

То людей кормил,

А стар стал,

Пеленаться стал».

- О чем эта загадка?

- А вот в старину эту загадку мог отгадать каждый. Герой её – он, глиняный горшок.

Работа над загадкой .

БЫЛ Я НА КОПАНЦЕ,

- «Копанцами» деревенские гончары называли яму или карьер, где добывали глину.

БЫЛ Я НА ТОПАНЦЕ,

- С копанца глина попадала на «топанец» - ровное место во дворе или избе, где её топтали ногами, тщательно разминая и выбирая попавшие в неё камешки.

БЫЛ Я НА КРУЖАЛЕ,

- После обработки глина попадала на «кружало», то есть на гончарный круг, где она приобретала форму горшка или какой – либо другой посуды

БЫЛ Я НА ПОЖАРЕ,

- Когда горшок высыхал, его отправляли на «пожар», а точнее в печь, где после обжига он становился твёрдым как камень.

БЫЛ Я НА ОБВАРЕ,

- Чтобы горшок не впитывал влагу, он должен побывать на «обваре». Для этого его в горячем виде опускали в квасную гущу или жидкую мучную болтушку.

КОГДА МОЛОД БЫЛ, ТО ЛЮДЕЙ КОРМИЛ,

- Объясните, как горшок «людей кормил»? Что можно было приготовить в нем ? (Ответы детей)

- В последней части загадки образно и кратко показана дальнейшая судьба глиняной посуды.

А СТАР СТАЛ, ПЕЛЕНАТЬСЯ СТАЛ.

- Дело в том, что хозяйки не спешили выбрасывать старые, треснувшие горшки. Их обвивали узкими распаренными лентами бересты, словно пеленали. В такой посуде хранили сухие припасы, и она служила людям ещё долгие годы.

- Отсутствие украшений было обусловлено назначением горшка: быть всегда в печке, лишь ненадолго в будни показываться на столе во время завтрака или обеда.

Из глины делали также и кринки, в котором хранилось молоко, а также подавалось к столу. Отличительной чертой этой посуды было расширенное горло. Оно было таким с тем расчетом, чтобы было удобно брать его кистью руки. Было замечено, что напиток в таком сосуде долго остается свежим.

Если сравнить молочный кувшин (кринку) с другими кувшинами. Он отличается широкой горловиной, в то время как у других сосудов, предназначенных для кваса, воды, пива горлышки узкие.

- Почему?

- Дело в том, что молоко, в отличие от других жидкостей, образует на стенках кувшина нерастворимые осадки. Удалить их – мыть с помощью тряпки, мочалки или хвоща. Значит, горловина у них должна быть такой, чтобы в неё свободно входила рука человека.

«Всех кормлю с охотою,

А сама безротая» (ложка)

В крестьянской семье у каждого члена семьи была своя ложка, которую вырезали из дерева. Заготовки для деревянных ложек называли “баклушами”, отсюда и выражение “бить баклуши”. Так как разбивать полено на баклуши считалось работой очень простой. Для изготовления ложек использовалась древесина яблони, липы, рябины и т.д.

И в гости тоже всегда ходили со своей ложкой. Даже поговорку сложили «Запасливый гость без ложки не ходит». Ложкой не только ели, на ложках можно было играть и пускаться в пляс.

- Давайте и мы с вами попробуем поиграть на ложках, да потанцевать под народную музыку.

Дети под народную музыку придумывают и выполняют танцевальные движения, играя на ложках.

- Из дева также вырезали сахарницы , солонки , черпаки и. т.д.

(демонстрируются предметы)

- Что же готовили наши предки ?

« Каша – мать наша» - каша считалась символом благополучия и богатства в семье. Ее готовили на свадьбу , поминки , пиры и т.д

Очень любили варить кисели : мучные , молочные , ягодные , крахмальные .

В печах парили репу , свеклу, тыкву и другие овощи.

- Зимой варили щи из квашеной капусты, густой овощной суп с большим содержанием лука.

Пекли блины, используя ржаную и пшеничную муку в равных пропорциях.

Исконно русский напиток – квас. Его готовили в каждой семье.

И конечно, «всему голова» - хлеб , который выпекали каждый день в печи.

Пищу принимали два раза в день. Рано утром и вечером. В полдень небольшой перекус из лепешки и ли хлеба, вареного картофеля, кваса.

- А сейчас вы с вами будем варить кашу.

Музыкальная часть

Знакомство с русским фольклором

"Патока с имбирем", "Варись, кашка"

Используемые интернет ресурсы <http://ped-kopilka.ru/>