**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**



**Казаковская средняя общеобразовательная школа**

**Вачского района, Нижегородской области**

**Фольклорный праздник «Деревенские посиделки»**

**Авторы: Маресева Н.М.,**

**Семёнова Н.А.,**

**Обыдённова Н.С.**

**Село Казаково**

**2012 г.**

**Фольклорный праздник «Деревенские посиделки»**

**Актуальность.**

Во все времена люди высоко ценили духовно – нравственное развитие и воспитание. В рамках внедрения ФГОС II поколения разработана Концепция духовно-нравственного развития и  воспитания личности гражданина России. В концепции говорится: «Современный национальный воспитательный идеал – это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укорененный в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации».

Новые стандарты в образовании и воспитании  ориентирует педагогов   на воспитание гражданской идентичности личности, как одну из приоритетных задач государства в сфере образования.

**Новизна** заключается в том, что данная разработка интегрирует различные образовательные линии: культурологическую, православную, краеведческую, оздоровительную  – в единое образовательное содержание.

   Источниками духовности в процессе формирования и развития  духовно-нравственной  личности младшего школьника считают:

* воспитание патриотизма и гражданственности, знакомство с историко-культурным  наследием;
* обращение к духовно – нравственным традициям православной культуры.
* трудовое воспитание, направленное на социально значимую деятельность;
* развитие взаимодействия и сотрудничества семьи и школы.

Культуру России невозможно представить себе без народного искусства, которое раскрывает истоки духовной жизни русского народа, наглядно демонстрирует эстетические ценности, художественный вкус и является частью его истории. Устное народное творчество, музыкальный фольклор, народные промыслы должны найти большое отражение в новом содержании образования и воспитания младших школьников, так как сейчас образцы массовой культуры других стран активно внедряются в жизнь, быт, мировоззрение детей.

Мир народной культуры открывает детям нравственные ценности народов России: трудолюбие, милосердие, любовь к природе, к родной земле. Народное искусство обладает большими воспитательными возможностями. Оно несет в себе огромный духовный заряд, эстетический и нравственный идеал, веру в торжество прекрасного, победу добра и справедливости. Народное искусство позволяет приобщать детей к духовной культуре своего народа, частью которого оно является.

**Цель:** духовно- нравственное воспитание детей, приобщение к глубинным истокам этнокультуры русского народа.

**Задачи:**

* Формирование интереса к русской национальной культуре;
* Формирование идеала крепкой, благополучной семьи;
* Формирование интереса к праздникам православного календаря;
* Организация досуга детей, предложение альтернативного вида отдыха;
* Приобщение молодого поколения к истории родного села, промыслам,
* укрепление любви к малой родине.

**Предварительная работа:**

* Изучение семейных традиций, генеалогического древа;
* Проведение семейного конкурса декоративно-прикладного творчества по теме

«Интерьер русской избы»;

* Знакомство с православными праздниками, со старинными русскими обрядами;
* Исследование старинных рецептов русской кухни каждой семьи и их практическое

использование для формирования здорового образа жизни;

* Разучивание русских народных песен, плясок, игр, забав, потешек, небылиц;
* Привлечение родителей к работе с детьми по обучению вышивке, плетению, лоскутной мозаике, лепке из глины;
* Посещение храма Никольской церкви с. Казакова и музея «Казаковская филигрань» и производственных цехов по изготовлению филигранных изделий при ЗАО «Казаковское предприятие художественных изделий» .

**Оборудование:** русские народные костюмы; предметы интерьера русской избы; утварь; прялка; лапти; самовар; народные музыкальные инструменты; инструменты и материал (скань) для филигранного дела; записи русской народной музыки.

**Сценарий праздника**

*Класс оформлен как русская изба( сундуками, столами, лавками и домашней утварью). Все действующие лица- в русских народных костюмах. На полу домотканые половики. В горнице находятся хозяин с хозяйкой. Звучит русская народная музыка.*

**Ведущий:** Россия, Россия, края дорогие, Здесь издавна русские люди живут. Они прославляют просторы родные, Раздольные русские песни поют.

В старину долгими зимними вечерами собирались люди в большой избе, пряли, вязали, вышивали, плели корзины и при этом обязательно пели частушки, рассказывали побасенки, сказки. Так веселее было работать да и быстрее проходил вечер. Молодые люди на этих вечерах, которые назывались посиделками, учились мудрости.

***Появляются хозяин с хозяйкой, оба в русских народных костюмах****.*

**Хозяйка** : Пожалуйте, гости дорогие, пожалуйте!

**Хозяин** : Веселья вам да радости!

**Хозяйка** : Давно мы вас поджидаем, праздник без вас на начинаем!

**Хозяин:** У нас для каждого найдется и местечко ,и словечко!

**Хозяйка**: Припасли мы для вас забавушек на всякий вкус, кому сказку, кому песенку!

***На сцену выходят гости. Девочки в юбках из красного ситца и пестрых кофточках, на плечах цветные шали. Мальчики в рубашках навыпуск, отделанных красной тесьмой. Гости кланяются хозяевам, рассаживаются.***

**Хозяин**: Удобно ли вам ,гости дорогие? Всем ли видно, всем ли слышно? Всем ли места хватило?

**Гости**: Гостям-то, известное дело, хватило места, да не тесновато ли хозяевам?

**Хозяин**: В тесноте, да не в обиде.

**Хозяйка**: Много гостей- много новостей.

**Хозяин**: Большой праздник приближается – Сретенье Господне (15 февраля).

**Хозяйка**: К нам в гости пожаловал служитель Казаковской Никольской церкви отец Сергий (Железнов). Ему предоставляем слово.

**Отец Сергий**: Большой православный праздник отмечали люди 15 февраля- Сретенье Господне.

Через 40 дней после рождения Иисуса Христа Мария и Иосиф по иудейской традиции пришли с младенцем в Иерусалимский храм, чтобы принести жертву благодарения Господу – двух птенцов голубиных. В то время в Иерусалиме жил праведный старец Симеон. Ему было предсказано святым духом, что он не умрет, пока не увидит Спасителя. По Божескому внушению Симеон пришел в храм, когда Мария и Иосиф принесли туда Христа. Он взял на руки Младенца и сказал: «Ныне отпущаеши раба Твоего, Владыко, по глаголу Твоего, с миром: яко видели очи мои спасение Твое, еже еси уготовал пред лицеем всех народов». Православная Церковь называет праведного Симеона Богоприемцем.

В народе считается, что на Сретенье Господне на Руси случаются третьи сильные морозы.

**Хозяйка**: Небылицы в лицах, сидят в теремах- светлицах, щелкают орешки да говорят насмешки.

***Гости исполняют шутливые диалоги.***

1. - Федул, чего губы надул?

- Кафтан прожег.

- Можно подшить?

- Да иглы нет.

- А велика ли дыра?

- Один ворот остался.

2 . - Фома, что из леса не идешь?

-Да медведя поймал.

- Так веди его.

- Так он не идет.

- Так сам иди.

- Да он меня не пускает.

3. - Сынок, сходи за водицей на речку.

- Брюхо болит.

- Сынок, иди кашу есть!

- Что ж, раз матушка велит- надо идти.

4. Ехала деревня Мимо мужика,

Вдруг из-под собаки Лают ворота.

1. Выбегала палка С мальчиком в руках, А за ним тулупчик С бабой на плечах.
2. Деревня закричала: Сарафаны с бабами

На пожар спешат!

7.Крыши испугались, Сели на ворон,

Лошадь подгоняла Мужика кнутом.

8.Лошадь ела кашу, А мужик – овес. Лошадь села в сани, И мужик повез.

9. Вы послушайте, ребята,  
Чепуху мы будем петь.  
На дубу коза пасётся,  
В бане парится медведь.

10. Рано утром вечерком,   
Поздно на рассвете  
Баба ехала пешком  
В ситцевой карете.

11. А наш дедушка Иван  
Посадил кота в карман.  
Котик плачет и рыдает  
Громко дедушку ругает.

12. На заборе чепуха жарила варенье  
Куры съели петуха в одно воскресенье.

***Сценка 1***

*Девочка мальчику.*

**Девочка:** Где ты, брат Иван?

**Мальчик:** В горнице.

**Девочка:** А что делаешь?

**Мальчик:** Помогаю Петру.

**Девочка:** Петр что делает?

**Мальчик:** Да на печи лежит.

***Сценка 2***

*Мальчик девочке*

**Мальчик:** Вставай, Дунюшка, уже день занимается!

**Девочка:** Пусть занимается, у него до вечера много дел.

**Мальчик:** Вставай, Дунюшка, вставай, петушок поет!

**Девочка:** Пусть поет! Петушок маленький, ему и ночь долга!

**Мальчик:** Вставай, Дунюшка, уже солнышко всходит!

**Девочка:** Пусть всходит, ему далеко бежать нужно!

**Мальчик:** Вставай, Дунюшка, каша готова!

**Девочка:** А я уж за столом сижу!

**Ведущая**

На завалинках, в светелке, иль на бревнышках каких  
Собирались посиделки пожилых и молодых.  
При лучине ли сидели,   
Иль под светлый небосвод -   
Говорили, песни пели

И водили хоровод.

**ЧАСТУШКИ**

1.Эх, топни, нога, Топни, правенькая, Я плясать пойду, Хоть и маленькая,

2.Я плясать пойду По соломушке, Раздайся народ По сторонушке!

3.Я стояла босиком, Осмотрела все кругом. Оглянулася назад – Сапоги мои лежат.

4.Не хотела я плясать,

Стояла и стеснялася.

А гармошка заиграла -

Я не удержалася.

5.Сидит ежик на березе – Белая рубашка, На головке – сапожок, На ноге – фуражка.

6.На горе стоит телега, Слезы капают с дуги. Под горой стоит корова, Надевает сапоги

1. Если б не было воды, Не было б и кружки, Если б не было девчат, Кто бы пел частушки?

**Ведущий**:

Русские люди не только умели плясать и петь, но и хорошо работать. А работы было много: и по дому, и в поле. Посмотрите, как это отражалось в русских народных песнях.

**(Инсценировка песни: «Ой, вставала я ранёшенько...»)**

*Описание действий, выполняемых детьми:*

1.Группа детей в костюмах крестьянки, коровы, медведя выходят на середину избы. Медведь прячется в кустах.

2.Девочка просыпается и гонит корову на пастбище.

3. Из кустов выскакивает медведь и пугает девочку с коровой.

4. Девочка уговаривает медведя отпустить их. Медведь прячется в кустах.

5. Девочка с коровой возвращается домой

**Текст песни «Ой, вставала я ранёшенько…»**

1.О, вставала я ранешенько,  
 Умывалася белешенько.  
Припев (2 раза):  
 Ой, люли-люли, да-ли, калинка моя,  
 В саду ягода-малинка моя!  
2.Надевала черевики на босу,  
Я гнала свою корову на росу.  
Припев (2 раза).  
3.Я гнала свою корову на росу…  
Повстречался мне медведь во лесу.  
Припев (2 раза).  
4.Я медведя испугалася,  
Во часты кусты бросалася.  
Припев (2 раза).  
5.Ты, медведюшка-батюшка,  
Ты не тронь мою коровушку.  
Припев (2 раза).  
6.Ты не тронь мою коровушку,  
Не губи мою головушку!  
Припев (2 раза).

**Ведущий**: Прослушав песню, вы заметили, что нелёгок был крестьянский труд, но всякая работа почётна и должна приносить радость.

А в нашей местности издавна славились филигранных дел мастера.

Ребята, вы в очередной раз убедитесь в том, как интересна эта работа, что в родном селе необходимо продолжать традиции ваших предков, и чтобы наше село процветало, вы можете заниматься этим народным промыслом. Ведь не зря говорят в народе: «Где родился, там и пригодился!»

**Ведущий** : А сейчас ребята нам расскажут, что они знают о таком искусстве, как филигрань.

**(дети рассказывают о филиграни)**

**Девочка:** Филигрань – ажурное узорчатое ювелирное изделие из тонкой крученой золотой или серебряной проволоки. В селе Казаково Вачского района есть специальное предприятие «Казаковское предприятие художественных изделий», где создаются такие изделия (показывает изделия мастеров).

Узоры из проволоки, дополнены маленькими шариками – зернью,превращаются в умелых руках казаковских мастеров в вазы, чаши, подстаканники, конфетницы, шкатулки.

В основе узора – сказочный цветок с длинными вытянутыми лепестками и отходящими от него крутыми завитками-листьями. Пространство между линиями цветка заполняется тончайшими металлическими кружевами.

Волшебные узоры сверкают и переливаются, словно иней на ветках деревьев в солнечный день.

**Ведущий**: - Ребята, а вам самим хотелось бы научиться плести кружево из металла? К нам в гости пришёл мастер филигранного дела Роман Валерьевич Евтеев . Этому он вас сейчас и научит.

**МАСТЕР – КЛАСС «Изготовление филигранного изделия»**

Мастер филигранного дела Роман Валерьевич Евтеев показал детям как при помощи корценков и скани можно изготовить деталь для изделия. Дети по желанию подходили и пробовали сами скрутить деталь «завиток» или «капельку». Затем эти детальки сложили в определенной последовательности и получился узор. Почти каждый из детей смог попробовать себя в филигранном деле.

**Хозяйка**: Гости дорогие, не хотите ли конфеточек покушать, да сказочку послушать?

Угощает всех конфетами.

***(Инсценирование сказки «Старуха, дверь закрой!»***

(*народная сказка в переработке****С. Маршак****. )*Под праздник, под воскресный день,  
Пред тем, как на ночь лечь,  
Хозяйка жарить принялась,  
Варить, тушить и печь.

Стояла осень на дворе,  
И ветер дул сырой.  
Старик старухе говорит:  
- Старуха, дверь закрой!

- Мне только дверь и закрывать.  
Другого дела нет.  
По мне – пускай она стоит  
Открытой сотню лет!

Так без конца между собой  
Вели супруги спор,  
Пока супруг не предложил  
Супруге уговор:

- Давай, старуха, помолчим.  
А кто откроет рот  
И первый вымолвит словцо,  
Тот двери и запрет! –

Проходит час, а ним другой.  
Хозяева молчат.  
Давно в печи погас огонь.  
В углу часы стучат.

Вот бьют часы двенадцать раз,  
А дверь не заперта.  
Два незнакомца входят в дом,  
А в доме темнота.

- А ну-ка, - гости говорят, -  
Кто в домике живет? -  
Молчат старуха и старик,  
Воды набрали в рот.

Ночные гости из печи  
Берут по пирогу,  
И потроха, и петуха, -  
Хозяйка – ни гугу.

Нашли табак у старика.  
- Хороший табачок! -  
Из бочки выпили пивка.  
Хозяева – молчок.

Все взяли гости, что могли,  
И вышли за порог.  
Идут двором и говорят:  
- Сырой у них пирог!

А им вослед старуха: -Нет!

Пирог мой не сырой!-

Ей из угла старик в ответ:

- Старуха, дверь закрой!

Гости подходят с поклоном к хозяевам.

**1-я девочка:** Счастья вам, хозяин с хозяйкой!

**2-я девочка:** Большого здоровья!

**3-я девочка:** С новым вас урожаем!

**4-я девочка:** С вкусными блинами.

**Все встают полукругом, поют песню "Блины".**

БЛИНЫ

1. Мы давно блинов не ели

Мы блиночков захотели

Припев:

Ой, блины, блины, блины 2 раза

Ой, блиночки мои.

2.Кадки новы растворили,

Два часа блины ходили.

Припев:

Ой, блины, блины, блины 2 раза

Ой, блиночки мои.

3.Растворили на дрожжах,

Не удержишь на вожжах

Припев:

Ой, блины, блины, блины 2 раза

Ой, блиночки мои.

4.Моя родная сестрица

Печь блины-то мастерица.

Припев:

Ой, блины, блины, блины 2 раза

Ой блиночки мои.

5.Напекла она поесть.

Сотен пять, наверно, шесть.

Припев:

Ой, блины, блины, блины 2 раза

Ой блиночки мои.

6.На поднос блины кладет

И сама к столу несет.

Припев:

Ой, блины, блины, блины 2 раза

Ой блиночки мои.

7.Гости, будьте же здоровы,

Вот блины мои готовы.

***Всех угощают блинами.***

**Ведущий**: О труде и о работе знаем мы много пословиц и поговорок.

*(дети рассказывают пословицы о труде)*

1. Кто любит трудиться, тому без дела не сидится!

2. С мастерством люди не родятся, а добытым ремеслом гордятся.

3. Деревья смотри в плодах, а людей смотри в делах.

4. Землю красит солнце, а человека труд

5. Какие труды, такие и плоды.

6. Труд человека кормит, а лень портит.

7. Кто любит труд, того люди чтут.  
8. Муравей не велик, а горы копает.

**Хозяин.** А вы, ребятушки, что ж призадумались? Призадумались, закручинились. Вижу, вижу, что вам поиграть захотелось. Для вас у меня есть игра-забава. Эх лапти, да лапти, да лапти мои. И удобны, и красивы, и на пляску быстры. А сумеете ли вы, ребятушки, в лапти быстро обуться, да поплясать со мной?

**Игра- забава “Обуй лапти”.**

**Описание игры**.

Играющие встают по кругу. Лапти стоят в центре круга. Выбирается считалкой водящий. Он встаёт в центр круга. Дети произносят слова: «Эх лапти, да лапти, да лапти мои. И удобны, и красивы, и на пляску быстры». В это время ведущий встаёт между двумя участниками. Они разбегаются в разные стороны по внешнему кругу. Победителем считается тот, кто быстрее добежит до своего места, забежит в круг и обует лапти. Проигравший садится на лавку, а взамен себя приводит другого ребёнка.

**Девочка:** Что-то мы немножко притомились. Сядем рядышком на лавке. Вместе с вами посидим. Загадаем всем загадки. Кто смышленей – поглядим!

**Девочка:**

Я тут короб припасла,

В нем разные шутки,

Кто его возьмет –

Не будет скучать ни минутки.

**Хозяин**

Давайте откроем сами

И поделимся с гостями.

***Достает из короба* *подарки, а к ним привязаны загадки. Кто загадку отгадает – тот подарок получает. Хозяйка загадывает залу загадки, а хозяин вручает призы тем. Кто отгадает.***

*Загадки*

1.Ходит барин по двору? Придирается ко всему. Красная головушка, Двойная бородушка. *(Петух)*.

2.Мохнатенькая, усатенькая, Сядет – песенку поет. *(Кошка)*

3.Маленький, беленький, По дорожке прыг-прыг, По снежочку тык-тык. *(Заяц)*

4.Пришла из лесу птичница в рыжей шубке – кур посчитать. *(Лиса)*

5.Гладишь – ласкается. Дразнишь – кусается. *(Собака)*

6. Толстый тонкого побьет, Тонкий что-нибудь прибьет. (*Молоток и гвоздь)*

7. Маленько, кругленько,

А за хвост не поймать. (*Клубок)*

1. В воде родиться, а воды боится. (*Соль*)

**Ведущий:**

Эй, подруженьки-подружки,  
Веселушки- хохотушки!  
Эй, ребята - молодцы,  
Озорные удальцы!  
Приходите поплясать,  
Зимний вечер скоротать.

**Танец «Деревенский перепляс», музыка народная, автор танца Н.А.Семёнова**

**Описание танца.**

1. На середину избы поочередно выбегают три мальчика (бег с забрасыванием пяточки). Замирают в одну линию, отставив левую ногу на пятку, руки на пояс, высоко подняв подбородок.
2. Тем же бегом выбегает девочка, размахивая платочком, и останавливается на середине перед линией мальчиков.
3. Девочка, кружась, движется влево и вправо, подпрыгивая в конце линии. Она как бы дразнит мальчиков, предлагая им станцевать еще лучше. Девочка замирает в начале линии, уступая место мальчикам.
4. Мальчики поочередно выполняют «присядку», стараясь станцевать лучше других.

После того как третий мальчик станцевал «присядку», ребята берутся за руки, образуя

«воротца» для девочки.

1. Девочка проходит через все «воротца» туда и обратно и останавливается

посередине, перед линией мальчиков. Весело притопывает, размахивая платочком.

1. Мальчики, взявшись за руки, двигаются вокруг девочки. Последний мальчик берет девочку за руку, и все «цепочкой» выбегают из избы.

**Хозяйка:** Ну, гости дорогие, посмеялися, чай проголодалися?

**Хозяин:** Все, что есть в печи - все на стол мечи!

**Хозяйка:** Я иду, иду, иду, самовар в руках несу, прибауточку пою. Вот чай, чай, чай. Гость хозяюшку встречай! Прибауткой отвечай! *(разливает чай, гости отвечают)*

**1 гость:** Чай пить - приятно жить.

**2 гость:** Попьешь чайку - позабудешь про тоску!

**3 гость:** Чай не пьешь - какая сила? Чай попил - совсем ослаб!

**4 гость:** От чая лиха не бывает.

**Хозяин.** Мы вас к чаю приглашаем. Но, внимание, чай с сюрпризом.

*(На столике стоят кружки с чаем. )*

**Участникам конкурса предлагается определить на вкус, где какой чай заварен.**

**Рецепты чая.**

**Чай традиционный русский**.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Состав: | |  | | --- | | * сухой черный чай - 1 - 2 чайные ложки * кипятка - 1 стакан. | |  | |  |  | |  | |  |   Чистый заварной чайник слегка сполоснуть кипятком и чуть подсушить. Положить чай, залить кипящей водой, накрыть салфеткой и поместить на самовар на 5 мин. Можно в чайник положить кусочек сахара. Это способствует лучшему развариванию чаинок и отдаче ими своих экстрактивных веществ. Когда чай настоится, налить его в чашки и разбавить кипятком из самовара. Правильно заваренный чай образует на поверхности пену, которую ни в коем случае нельзя снимать. Чай, заваренный русским способом, пьют с медом, вареньем, сахаром, молоком, сливками, лимоном. |

**Чай брусничный**

Состав: брусничные листья, кипяток

|  |  |
| --- | --- |
|  | Для приготовления чая нужны сухие брусничные листья, собранные ранней весной или поздней осенью (собранные летом чернеют, имеют неприглядный вид). Чайную ложку их заварить стаканом крутого кипятка, дать настояться и пить настой в горячем или холодном виде.  Листья брусники содержат дубильные вещества, витамины. Настой обладает мочегонным, вяжущим и антисептическим действием. |

**Чай с клюквой и мятой**

Состав:

|  |
| --- |
| чай – 2 ч.л., мята( сушёная или свежая)- 1 ст.л., кипяток, клюква – 100 г.,сахар по вкусу.  Приготовление:  Две чайные ложки сухого чая и столовую ложку мяты (сушеной или свежей) залить кипятком и настаивать десять минут. 100г ягод клюквы протереть через сито или просто растереть, смешать с настоем чая и мяты, настоять пять минут, процедить и пить. Можно добавить сахар. |

**Лимонный чай.**

Состав: чай крепкий, лимон

|  |
| --- |
| Два-три ломтика лимона настаиваются не менее часа в охлажденном крепком чае в глиняном сосуде. |

**Малиновый чай**

|  |
| --- |
| * Состав: малиновый сироп - 50 мл, крепкий чай - 150 мл   Заварить крепкий чай. Дать ему хорошо настояться. Смешать малиновый сироп и крепкий чай. |
| Чай с лепестками роз | |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Целебные свойства этого красивого цветка известны ещё с древних времён. В лепестках роз содержится большое количество полезных для человеческого организма эфирных масел и смол, а так же  витамины C, B1, PP, К, танины, гликозиды и многие другие вещества. [Чай](http://tea.ru/) с лепестками роз положительно воздействует на иммунную и нервную системы, улучшает пищеварение, укрепляет сосуды головного мозга и сердечных мышц.  Сухие или свежие лепестки смешать с чаем, из расчета 5-6-лепестков на 1 ч.л. чая. Залить кипятком и дать настоятся 5 минут. Можно добавить мёд или сахар по вкусу. Ароматный и полезный чай готов!   |  |  | | --- | --- | | Чай с жасмином |  |  |  | | --- | | Этот нежный и романтический цветок не только красив, но и очень полезен. Если вы захотите самостоятельно собрать жасмин, то следует помнить, что это нужно делать в самое жаркое время года, именно тогда концентрация ароматических веществ в цветках достигает своего максимального предела. Чай с жасмином снимает усталость, выводит токсины из организма, а так же стимулирует работу сосудов головного мозга.  **Для приготовления понадобится:** - 500 мл воды - 3 ложки зелёного чая - 2 ложки сушёных цветков жасмина  Смешать [зелёный чай](http://www.tea.ru/272-2383.html) и жасмин, залить кипятком, дать настоятся 5-7 минут. Можно добавить мёд по вкусу. Тонизирующий чай готов! | |

**Хозяин.**

“С чая лиха не бывает!” -   
Так в народе говорят.  
Чай - здоровье, всякий знает,  
Пей хоть пять часов подряд.

**Хозяин и хозяйка.**

Тары-бары, растабары!  
Выпьем чай из самовара  
С шаньгами, ватрушками  
И с блинами вкусными.  
Приятного аппетита!

**Все пьют чай. Гости исполняют чайные частушки.**

* 1. На столе у нас пирог,  
     Пышки и ватрушки -   
     Так споем же под чаек  
     Чайные частушки
  2. В пляске не жалей ботинки,  
     Предлагай-ка чай друзьям,  
     Если в чашке есть чаинки,  
     Значит, письма пишут вам!
  3. Самовар блестит, кипя,  
     Чай в нем пенится!  
     Погляди-ка на себя -   
     Ну и отраженьице!
  4. Подавай мне чашку чаю,  
     Ведь тебе не жалко чай?

В чае я души не чаю

Наливай горячий чай.

**Хозяйка.**

Звонкие, резные  
Ложки расписные,  
От зари и до зари  
Веселятся ложкари.

**Веселая игра ложкарей.**

**Описание**. Группа детей играет на русских народных инструментах: треугольниках, трещетках, погремушках, деревянных ложках, рубеле, колотушке, тамбурине) в сопровождении русской народной песни «Светит месяц, светит ясный…)

**Хозяин.** Играми да плясками сыт не будешь. Славится наш народ гостеприимством да угощением знатным.

**Хозяйка.** Каждая семья приготовила свое русское блюдо и готовы всех угостить!

***Семьи выносят блюда и рекламирует свое угощение****.*

***Рецепты блюд, представленных на празднике.***

**Рецепт пирога «Рыбник»**

|  |
| --- |
| ***Готовим дрожжевое тесто: 1. Дрожжи залить 25 мл теплой воды (взять из общего объема) и дать им подойти 2.В муку добавить соль, сахар, растительное масло, теплую воду, дрожжи и все хорошо замесить. 3. Накрыть тесто льняной салфеткой, поставить в теплое место на 30 минут.*** |

|  |  |
| --- | --- |
| Пока тесто подходит, подготовить рыбу: филе немного подсолить, можно немного поперчить по вкусу. | |
|  | Репчатый лук нарезать полукольцами, зеленый - мелко накрошить. |
| Готовое подошедшее тесто нарезать на 8 частей, каждую раскатать в лепешку толщиной 1 см. На каждую положить рыбу, посыпать нарезанным луком, положить сверху небольшой кусочек сливочного масла. Можно печь и большой рыбник, тогда все приготовленное тесто раскатывают, кладут начинку и заворачивают в один большой пирог. | |
| Рыбники свернуть конвертиком, сделать вилкой несколько проколов, смазать взбитым яйцом и выпекать в предварительной разогретой до 200 градусов духовке до готовности. | | |
| Рыбники смазать сливочным маслом. Едят рыбники, срезав верхнюю корочку.  В народе говорили: - "Корка от рыбника - хлебу подмога". Приятного аппетита! | | |

#### Рецепт постных блинов:

#### 1,5 стакана муки (240г), 3г сухих или 10г живых дрожжей, 0,5~2/3 ч ложки соли, 5 ч ложек сахара, 2 ст ложки растительного масла, 300~400мл воды

В глубокую миску насыпать муку с 4 чайными ложками сахара, влить 200мл тёплой воды и оставить на 15 минут.

За это время в тесте разовьётся клейковина и оно станет гладким и сильно тянущимся.

В это же время в 100мл тёплой воды растворить дрожжи с 1 ч ложкой сахара.   
В тесто влить запенившуюся опару. Перемешать. Оставить до образования на поверхности теста пузырьков.

В запузырившееся тесто всыпать соль, влить растительное масло и перемешать.

Если нужны толстые блины, то можно начать выпекать из этого густого теста.  
Если требуются тоненькие блины, то в тесто влить ещё примерно 100мл тёплой воды.  
Выпекать блины обычным способом с двух сторон.

**Рецепт ватрушки с картофелем:**

***пшеничная мука***[***-***](http://www.gdeslon.ru/r/d8a5c8b0ba30bbf2f00ba990b7a30429e3e7c75f/1155720/?)***3 стакана***[***-***](http://www.gdeslon.ru/r/d8a5c8b0ba30bbf2f00ba990b7a30429e3e7c75f/1155720/?)***молоко***[***-***](http://www.gdeslon.ru/r/d8a5c8b0ba30bbf2f00ba990b7a30429e3e7c75f/1155720/?)***1 стакан***[***-***](http://www.gdeslon.ru/r/d8a5c8b0ba30bbf2f00ba990b7a30429e3e7c75f/1155720/?)***свежие дрожжи***[***-***](http://www.gdeslon.ru/r/d8a5c8b0ba30bbf2f00ba990b7a30429e3e7c75f/1155720/?)***30г   
- сахар - 1 ст.л.***[***-***](http://www.gdeslon.ru/r/d8a5c8b0ba30bbf2f00ba990b7a30429e3e7c75f/1155720/?)***растительное масло или жир***[***-***](http://www.gdeslon.ru/r/d8a5c8b0ba30bbf2f00ba990b7a30429e3e7c75f/1155720/?)***75г   
- соль - 1/2 ч.л.***

***для начинки:***

***- картофель (очищенный) - 700-800г   
- сливочное масло (растопленное) - 3 ст.л.   
- яйцо - 2 шт.   
- тмин - 2 ч.л.   
- соль***

***для смазывания:***

***- яйцо - 1 шт.***

|  |
| --- |
| Дрожжи растереть с сахаром, добавить теплое молоко с жиром, соль и муку, вымесить тесто и дать ему подойти. Сформовать большие булочки, после расстойки раскатать их в лепешки, положить начинку, защипнуть края, сверху смазать яйцом и выпечь в духовке с умеренным жаром.  Для начинки картофель отварить в подсоленной воде, слить воду, размять картофель, добавить масло, посолить. Теплое пюре смешать со взбитыми яйцами и тмином. |

**Рецепт приготовления « Тушеной картошки с грибами»**

Свежие грибы нужно очистить, промыть, нарезать и ошпарить кипятком. Затем вместе с луком обжарить на сковороде.

В обжаренные грибы добавить картофель, нарезанный кубиками и залить все водой вровень с содержимым. Добавить   специи, соль, сметану, накрыть крышкой и тушить до полной готовности.

При подаче на стол блюдо  посыпать зеленью укропа или петрушки.

**Хозяйка**: Мы славно гуляли на празднике нашем!

**Хозяин**: Нигде не найдете вы праздника краше!

**Хозяйка**: Уж, солнышко садиться, пора домой всем расходиться!

**Хозяин**: Здоровья да удачи вам гости дорогие, до новой встречи!

**Все вместе**:До свидания!

**Основные выводы по результатам проведённого мероприятия.**

Содержание данного праздника направлено на духовно-нравственное и патриотическое воспитание младших школьников. Этот возраст является наиболее благоприятным для формирования личности на основе общекультурных и духовных ценностей. Духовная культура входит в число базовых компонентов структуры личности, наряду с нравственной, коммуникативной, эстетической, трудовой и физической культурой.

Построение данного мероприятия отвечает определенным принципам: **Принцип интеграции:**сочетание обучения и духовно-нравственного воспитания  в эстетическое, интеллектуальное, физическое развитие и трудовое воспитание.  
**Педоцентрический:** отбор наиболее актуальных для детей данного возраста знаний, необходимых для индивидуального психического и личностного развития каждого обучающегося, предоставление каждому ученику возможности удовлетворить свои познавательные интересы.  
**Культурологический:** воспитание строится в соответствии с ценностями, нормами и особенностями национальной культуры, с учётом традиций своего края и возможностями восприятия младшего школьника.  
**Краеведческий:** опора на этнокультуру .

В ходе подготовительной работы к празднику дети знакомятся с понятием «народная культура», знакомятся с потешками, пословицами, сказками, песнями, частушками, небылицами, колыбельными. Все эти виды народного творчества имеют воспитательное значение. Сказка вводит ребенка в некоторые воображаемые обстоятельства и заставляет пережить вместе с героями такие чувства, которые оказывают влияние на всю его последующую жизнь. В пословицах содержится много поучительного. У детей формируется  положительное отношение к трудовой деятельности, любовь к родному краю, к Родине. Загадки обогащают словарь детей за счет многозначности слов. Через выражение любви взрослого к ребенку в песнях закладываются основы человеколюбия и гуманизма ко всему живому. Не меньшую роль в воспитательно-образовательном процессе играют потешки, частушки, которые развлекают детей, создают бодрое настроение, знакомят с обычаями.

Приобщение детей к народному промыслу – филигрань способствует возвращению их к истокам своей малой Родины, развивают художественно-творческие  способности, воображение, мышление. Изделия создаются целым коллективом, это часто является семейным делом. Ребята в очередной раз убеждаются в том, как интересна эта работа, что в родном селе необходимо продолжать традиции их предков.

На празднике ребята узнают новое о православных праздниках.

Отец Сергий, настоятель Казаковской Никольской церкви, доступным языком рассказал детям о празднике «Сретенье Господне». Главный акцент был сделан на то, что этот праздник символизирует встречу с весной, т.е. возрождение жизни, любви, побуждение к доброму уважительному отношению к ближним.

В ходе праздника решается еще одна важная задача – сплочение семьи, участие родителей в жизни ребенка, приобщение их к народной культуре. Эта задача реализуется через совместную деятельность детей и родителей, бабушек и дедушек: украшение класса предметами старины, приготовление блюд русской кухни.

 Мы убедились, что данная разработка решает актуальную проблему приобщения детей к национальному наследию России; входит в систему работы по проблеме воспитания любви и привязанности к Отечеству, родной земле, ее святыням, культуре, прошлому и настоящему.

**Список литературы**

1. Аверина, Н.Г. О духовно-нравственном воспитании младших школьников / Н.Г. Аверина // Нач. школа. – 2005 - №11 – С. 68-71

2. Бородина А.Ф.Основы православной культуры/А.Ф.Бородина.- М.,2005г.

3. Григорьев, Д.В., Степанов, П.В. Внеурочная деятельность школьников./ Методический конструктор. – М.: Просвещение, 2010, 223с.

4. Жарковская, Т.Г. Возможные пути организации духовно-нравственного образования в современных условиях / Т.Г. Жарковская // Стандарты и мониторинг в образовании – 2003 - №3 – С. 9-12.

5. Концепция духовно-нравственного воспитания российских школьников. - М.:2010.

6. Круглов, Ю.Г. Русские народные загадки, пословицы, поговорки [Текст] / сост. Ю.Г.Круглов. М.: Просвещение, 1990.

7. Маханева, М.Д., Князева О.Л. Приобщение младших школьников к краеведению и истории России: Методическое пособие.- М.: АРКТИ, 2005.-72 с.

8. О воспитательном компоненте Федерального государственного образовательного стандарта второго поколения [Текст] / Воспитание школьников. 2009. - №8 – 10 -16с.

9. Планируемые результаты начального общего образования / [Л. Л. Алексеева, С. В. Анащенкова, М. З. Биболетова и др.] ; под ред. Г. С. Ковалевой, О. Б. Логиновой. – М. : Просвещение, 2009. – 120 с. – (Стандарты второго поколения). – ISBN 9785090210584.