***Хозяйка.*** Вечер темный долог

Насчитаю сорок елок.

То на лавке посижу,

То в окошко погляжу.

Вай, Сорока стрекочет – гостей пророчит!

Входят дети, одетые в мордовские костюмы, рассаживаются.

***Хозяйка.*** Как наша изба тепла,

 И уютна и светла,

 Здесь живут ребята – молодцы,

Озорные удальцы.

Красны девицы – на подбор

В глазках светится задор,

Сей избы хозяйка я,

Всех приветствую, друзья!

- Шумбратада, шабат!

- Шумбратада, ипжихть!

Дети и гости: Шумбрат!

Выходят 2 детей.

1. Шумбрат, кудава!
2. Шумбратада!
3. Здравствуйте, гости дорогие!
4. Веселья вам, радости!
5. Давно гостей мы поджидаем
6. Без вас не начинаем.
7. Для каждого из вас найдется и местечко, и словечко.

***Хозяйка.*** Припасла для вас забавушек на всякий вкус: кому игры, кому сказки, а кому угощение. Сейчас, дорогие гости и ребята, я расскажу о мордовской кухне и мордовских блюдах. Издавна крестьяне готовили пищу из продуктов, производимых в собственном хозяйстве. С глубокой древности мордва употребляли в пищу хлеб (киш). Хлебом и солью встречали гостей, отправлялись сватать невесту. Пекли его из кислого теста, замешанного с вечера.

Любимое блюдо у мордвы – блины (пачат). Пеклись пшенные блины, они получались толстые. Пекли также и тонкие блины – на манке или крахмале.

Из картофеля, капусты, щавеля варились щи (капста лям).

Из пшена с добавлением небольшого количества картофеля готовили супы (шонгарям).

Из пшена, гороха, варили каши.

Важное место в питании мордвы занимало молоко (ловца). Из него делали масло, сыр, творог. Из топленого молока готовили кислое молоко (шапама ловца).

Пироги (пярякат) готовили с разной начинкой: Использовали картофель, капусту, лук, морковь, грибы, ягоды.

Разнообразные были изделия из кислого теста без начинки. У мокши пекли хлебцы – копшат.

Из пресного теста готовили салмат (клецки). Кусочки теста скатывали в шарики и бросали в кипящую воду.

До XIX веке большое место в питании мордвы занимала репа. Ели ее в вареном виде. А со второй половины 19в. Значительное место в пище стал занимать картофель (модамарь). Его варили в кожуре, а затем чистили. Мяли, добавляли молоко, сливки. Ели его с рассолом, грибами, огурцами, капустой.

Существенное значение в традиционном питании мордвы имели куриные яйца (ал). Чаще они употреблялись сваренными вкрутую, а также делали яичницу. Яйца считались символом плодородия.

Старинным напитком являлась брага (поза). Варили ее из красной свеклы. А наиболее древним напитком являлись пуре, приготовленное из меда.

Пищу готовили на весь день утром в печи, которую топили один раз. Трапезы совершались всей семьей, за общим столом.

1 реб. А мы с мордовской песней дружим,

По – мордовски говорим,

Хорошо живем, не тужим

Песню спеть для вас хотим.

Песня «Сязьгата». (муз. Н. Бояркина).

Вед. Ну, раз вы пригласили нас обещаем, обещаем, что не будет скучно вам!

Дорогие ребята! Дорогие гости!

Сегодня у нас праздник мордовских блюд. В конкурсе приняли участие мамы и бабушки. Сейчас они представят блюда, которые приготовили своими руками, показали свое умение и трудолюбие.

И так, первый участник – бабушка Саши Наумова – Станислава Павловна. Она испекла пироги с капустой.

Второй участник – мама Жени Ф. – Елена Григорьевна. Она напекла крахмальные блины.

Третий участник – мама Кати Л. – Ольга Борисовна, которая приготовила пшенную кашу с тыквой.

Четвертый участник – мама Юли К. – Елена Александровна. Она приготовила пареную тыкву с медом.

Пятый участник – бабушка Насти В. – Валентина Алексеевна, которая испекла лепешки (цюкорнят).

(Мамы и бабушки рассказывают детям из чего и как они приготовили эти блюда).

Вед. Спасибо, всем участникам. А ниши дети тоже подготовились к празднику, приготовили стихи, пословицы, песни, частушки.

***Хозяйка.*** Сяду рядышком на лавке

 В месте с вами посижу,

 Деткам загадаю загадки

 Кто отгадает – погляжу.

- В землю бросили кругляк,

В земле вырос молодняк.

Его жарят, варят, мнут

И в кожуре его пекут.

Дети. Картофель.

***Хозяйка.*** А теперь вы загадайте загадки на мокшанском языке.

Лера Б. Шубаса атяня,

 Кие кайсефтьсы, ся аварди.

Дети. Шурьхкясь.

Оля. Акша руця прясонза,

 Аф лувовихть панксонза.

Дети. Капстась.

Настя. Монь ули сермав саразом,

 Модань пизес алыи.

Дети. Модамарьсь.

***Хозяйка.*** Молодцы, дети!

Вед. Мамины руки

 Не знают скуки,

 Потрудиться мам приглашаем

 И новый конкурс мы объявляем.

1 Задание.

Мама с ребенком должны натереть на терке морковь, яблоко и размешать с сахаром, а потом накормить друг друга.

2 Задание.

Бабушка с внуком замешивают тесто и делают формы.

Вед. Старые, добрые хозяйки пекли из остатков пшеничной муки маленькие шарики и каждый день выбрасывали их по одному на улицу, уговаривая мороз отведать угощения, приговаривая: «Мороз, Красный нос, вот тебе хлеб да овес».

«Птицы в пироге» (муз. Н. Бояркина).

***Хозяйка.*** Да, с давних пор мордва был трудолюбивым народом. Женщины вышивали или шили одежду, работали в поле, в огороде, управлялись делами по дому, растили детей. Мужчины выращивали хлеб, вырезали из дерева посуду, строили дома. Всего добивались своим нелегким трудом. Поэтому есть много мордовских пословиц.

Послушайте.

Ирина. Кие машты трудяма,

 Ся машты и эряма.

Женя. Дело делать умеешь –

 Мастерство покажешь.

Никита. Кинь лама мяленза -

 Сянь лама тевонза.

Саша. За дело взялся –

 Ума набрался.

Вед. В гости к вам пришли матрешки

 Пропоют они частушки.

Катя. Как частушки нам не знать,

 Любим петь мы и плясать.

Настя. Выходите – ка, подружки,

 Пропоем сейчас частушки.

Песня «Мордовские матрешки».

***Хозяйка.*** Спасибо, гости дорогие!

 Порадовали вы меня.

И я вас без угощения тоже не оставлю. Испекла я вам блюдо, которое называется кургоня (ватрушка). Это блюдо сделано из картошки, творога, яиц и теста. А есть мы будем его с кислым молоком. По – мордовски оно называется – шапама лофца.

Саша. Мы и стол накрыли к чаю,

 Всех гостей сегодня ждали,

 Всех за стол мы вас сажаем,

 Пирогами угощаем.

***Хозяйка***: Пусть всегда будет мир и дружба за этим столом.

Кеме шумбраши и цебярь Эряф!

Будьте здоровы, хорошей вам жизни!

Песня: «Сельские обычаи».

Дети вместе с родителями приглашаются за столы, угощаются блюдами, приготовленными своими руками.