Классный час в 3А классе

Классный руководитель: Майорова Р. Н.

**«Традиции, обычаи, национальные**

**обряды, игры, праздники узбекского**

**народа»**

**Цель:** сформировать представление о

культурном богатстве и своеобразии узбекского народа, о дружественных отношениях народов России.

**Задачи:**

- познакомиться с традициями, обычаями, фольклором, бытовыми особенностями узбеков - жителей нашей страны.

- наглядно продемонстрировать культурное своеобразие и богатство узбекского народа живущих в России

- сформировать систему ценностных понятий: дружба, культура, толерантность, терпимость, прощение, взаимовыручка. содействовать формированию дружного коллектива.

Ход занятия

**Рябова Татьяна**

- Много стран на нашей планете. Разные люди живут в этих странах по своим собственным законам. А наша большая страна называется Россия. Много людей живет в ней, много народов. Но все они живут единой семьей, помогая друг другу. Потому что у нашей Родины такой смысл – жить и работать вместе, помогать друг другу, уважать и любит друг друга.

**Авферонок Алина**

Нет страны чудесней,

Нет земли милей!

В самых лучших песнях

Мы поем о ней.

Вот она родная, милые края

Светлая, большая – родина моя.

**Замалетдинова Ляйсан**

В семье единой мы живем

Танцуем, пляшем и поем

Заинск нас объединяет

И дружбу нашу украшает.

**Крысякова Софья**

- Наша Родина большая – Россия, а отчий край – Республика Татарстан. Татарстан – богатый край полезными ископаемыми, животным и растительным миром, а главное богатство - люди. Свыше ), 4% площади России занимает территория Татарстана. Мы живем в Заинском муниципальном районе в городе Заинске, где есть средняя школа № 2 и классы, в котором учатся дети разных национальностей: русские, татары, чуваши, удмурты, мордва, армяне, узбеки, киргизы, таджики.

**Газимова Алия**

- В Заинском муниципальном районе проживают люди разных национальностей, у которых свой язык, своя история, обычаи, песни, танцы, своя литература. Каждый культурный человек должен знать, уважать язык, обычаи, литературу своих соседей. Сегодня вы познакомитесь и узнаете много нового об узбекских Традициях, обычаях, национальных обрядах, играх, праздниках.

**Хадиев Рустам приветствие на узбекском языке**

**Ученик Фролов Никита**

- Традиции и обычаи узбекского народа формировались веками. Узбекский этнос является одним из самых древних этносов, когда-либо существовавших на планете. Соблюдение обычаев и традиций всегда было долгом каждого человека, независимо от его происхождения и социального статуса. Все начинается с приветствия

С древних времен у народов Средней Азии сложилась традиция - встречаясь, мусульмане должны обязательно приветствовать друг друга, даже если они не являются друзьями и даже в том случае, если между ними враждебные отношения. Отвечать на каждое приветствие считалось признаком хорошего тона.

**Ученица Матвеева Виктория**

\_ А кто кого должен был приветствовать первым? Оказывается, лица, едущие на коне, должны были приветствовать идущих пешком, лица, занимающие на социальной лестнице более высокую позицию, должны были первыми приветствовать лиц, стоящих ниже, господа должны были приветствовать своих слуг, а младшие - старших. Ну а если одновременно несколько человек изъявили желание поприветствовать одного человека, то этот человек должен был ответить на их приветствия так, чтобы было отчетливо видно, что его приветствие относится ко всем сразу.

**Ученик Князев Артём**

- С кем же не следовало здороваться и при каких обстоятельствах? Согласно предписаниям не следовало здороваться, например, в тех случаях, если кто-либо был занят молитвой или чтением Корана, если человек был занят едой. И строго-настрого было запрещено отвечать на приветствия и тем более отпускать приветствия невоспитанным, бесчестным и жестоким людям.

"Гостеприимство - выше мужества" - так гласила старинная пословица. И это не пустые слова. Отказать гостю в приеме, не посадить его за стол, не угостить или принять его плохо - такое не гостеприимство ложилось тяжким позором не только на семью, но и на весь род. В гостеприимстве нельзя было отказывать даже врагу.

**Ученица Антонова Вероника**

- Законы гостеприимства дошли и до наших дней, превратившись в добрую традицию. Узбекские семьи - это, как правило, большие семьи, состоящие из нескольких поколений. Уважение и почитание старших - вот еще одна главная традиция узбекского народа.

Если вы никогда не бывали в гостях в традиционной узбекской семье, то вам желательно ознакомиться с некоторыми правилами поведения.

Итак, вас пригласили в гости. Невежливо будет отказаться от приглашения или прийти с опозданием. Оказавшись на пороге дома, вам необходимо поздороваться с хозяевами и другими гостями. Здороваться за руку можно только с мужчинами, это лучше делать обеими руками или правой рукой, не сжимая ладонь. Во время рукопожатия уместно будет по традиции поинтересоваться здоровьем, спросить, как дела дома и на работе. А вот с женщиной поздороваться за руку будет уместно только в том случае, если она первой протянет вам руку. Обычно с женщинами и другими гостями, которые сидят вдали от вас принято здороваться, прикладывая руку к сердцу, слегка наклонив голову. А еще нельзя открыто восхищаться женской красотой и оказывать ей всяческие знаки внимания.

**Ученик Дмитриев Дима**

- Идти в гости в узбекскую семью с пустыми руками не принято. По традиции гости приносят в дом сладости и сувениры. Принято снимать обувь при входе в дом. Есть такой старинный обычай, согласно которого женщины не должны сидеть за одним столом с мужчинами, чтобы не мешать их беседе. Но в наше время этот обычай сохранился преимущественно в сельской местности.

Итак, вы уже в гостях. Глава семьи сам проводит вас на отведенное вам место среди других гостей. Самым уважаемым гостям хозяин отводит места за столом в отдалении от входа. Когда все гости в сборе, старейший из присутствующих за столом читает краткую молитву с наилучшими пожеланиями хозяевам гостеприимного дома. Затем по традиции хозяин предлагает гостям испить пиалу чая. И только после того, как все необходимые церемонии соблюдены, гости могут приступить к трапезе.

**Ученица Сычёва Анна**

- Теперь немного о том, как следует вести себя за столом. Если во время еды вам нужно взять рукой какой-либо предмет, передать что-то гостю, сидящему рядом с вами, для этих целей используйте только правую руку. Но не следует указательным пальцем правой руки показывать на предметы или людей.

**Ученица Лифадеева Миляуша**

***Чаепитие***

- Традиционно любая трапеза в узбекской семье начинается и заканчивается чаепитием. Чайная церемония занимает особое место в жизни узбеков. Заваривать чай и угощать этим изумительным напитком гостей за столом должен в первую очередь хозяин или хозяйка дома. На стол подаются различные сладости и фрукты, а чай заваривают в маленьких чайниках и разливают его в маленькие пиалы. Перед тем, как угощать чаем гостей, хозяин или хозяйка трижды наливает чай в пиалу и выливает ее обратно в чайник. Этот старинный обычай придуман неслучайно - таким образом чай быстро заваривается, разлитая по пиалам заварка будет одинаковой. И не удивляйтесь, если хозяин нальет вам неполную пиалу. Это традиционный элемент гостеприимства. Чем почетнее гость, тем меньше в его пиалу наливают чаю.

- Как объясняется столь странный обычай? Все очень просто - гость, отпив чая из своей полупустой пиалы, снова и снова обращается к хозяевам дома за добавкой, и вот именно такие неоднократные обращения с пустой пиалой к хозяевам, рассматриваются как дань уважения к гостеприимному семейству. Кроме того, если пиала наполнена чаем не больше, чем наполовину, ее удобно держать в руке, гость не рискует обжечь горячим чаем пальцы, а хозяева с радостью демонстрируют свое гостеприимство готовностью лишний раз поухаживать за гостем.

- Бывают ли случаи, когда гостю наливают полную до краев пиалу чая? В старину так принято было делать в тех исключительных случаях, когда в дом приходил нежелательный гость. Хозяин подавал ему пиалу наполненную до самых краев горячим чаем, таким дипломатическим образом давая гостю понять, что он является персоной нон грата и с ним не хотят общаться. Гость, понимая намек хозяина, выпивал чай и удалялся. Но этот обычай остался далеко в прошлом, в наши дни он уже не соблюдается.

**Ученик Кузьмин Данил**

- Асалом, Навруз или с Новым годом!

Слово "Навруз" переводится, как "новый день". Праздник отмечается 21 марта. Именно в это весеннее время года природа окончательно просыпается после зимней спячки, своим обновлением символизируя начало нового года. Навруз - древний праздник, по утверждению историков праздновали его еще 3000 лет назад.

Навруз - праздник семейный, его так же принято справлять в кругу родных и близких. когда принято приглашать гостей, а также ходить в гости, навещать родственников, друзей и просто хороших знакомых.

**Ученик Козлов Александр**

***Отведайте сумаляк!***

- Навруз еще с древних времен считается особым праздником. Поэтому и стол должен быть накрыт по-особому щедро. Есть такая примета - чем богаче будет стол, тем богаче будет весь грядущий год. Праздничное меню имеет огромное значение. В день Навруза главными праздничными блюдами являются плов, шурпа и самса с первой весенней зеленью. Также на столе должны быть разнообразные закуски, сладости и фрукты. Но гвоздь программы в этот день - тарелочка с проросшей пшеницей! Это блюдо обязательно должно стоять на каждом праздничном столе.

Из зерен проросшей пшеницы приготавливается главное праздничное лакомство - сумаляк.

**Ученик Хадиев Рустам**

Национальный узбекский танец необычайно выразителен. Он олицетворяет собой всю красоту узбекской нации. Главные отличия узбекского танца от других танцев народов Востока – это, во-первых, акцент на сложные и выразительные движение рук, а во-вторых – богатая мимика. Различают два вида узбекского танца - традиционный классический танец и народный (фольклорный) танец.

В народном узбекском танце представлены необыкновенное разнообразие. Эти танцы оживают на всех семейных, деревенских, городских праздниках. Эти танцы передаются от поколения к поколению, в них сохраняются старинные танцевальные традиции, а также реальный или уходящий быт.

**Девочки испоняют узбекский танец**: Авферонок Алина, Газимова Алия, Замалетдинова Ляйсан, Крысякова Софья, Рябова Таня

**Ученик Кузьмин Данил**

- В жизни узбеков обрядам отводится особая роль. Например, такие радостные моменты жизни, как рождение и воспитание детей, помолвка, свадьба сопровождаются необыкновенно яркими древними обрядами.

**Ученица Газимова Алия**

***Бешик-туйи***

И вот радостное и важное событие - появился на свет новый человек! В узбекской семье появление младенца сопровождается древним ритуальным празднеством "Бешик туйи" - "Деревянная колыбель". Этот обряд проводится обычно на седьмой, девятый, одиннадцатый или сороковой день со дня рождения ребенка. В день проведения обряда родственники со стороны жены приносят богато убранную колыбель "бешик" и необходимые принадлежности для ребенка, а также много разных сладостей, традиционные узбекские лепешки и игрушки для малыша, которые заворачивают в скатерть - дастархан.

Пожилые женщины в детской комнате совершают обряд первого пеленания младенца и укладывания его в бешик. В завершении церемонии по традиции устраиваются смотрины ребенка. Гости заходят в детскую комнату, любуются малышом и осыпают бешик парвардой, наватом и другими сладостями, согласно обряду это делается для того, чтобы жизнь ребенка была радостной и благополучной.

**Ученик Фролов Никита**

Узбекская национальная одежда

Самобытные и неповторимые черты имеет узбекская национальная одежда, свидетельствующая о богатых культурных традициях узбекского народа, его образе жизни, обрядах и традициях

**Ученица Матвеева Виктория**

- Во все века люди любили одеваться красиво, ведь именно одежда, как нельзя лучше подчеркивает индивидуальность человека. Повседневной мужской одеждой у узбеков была традиционная рубаха – куйлак. Рубахи шили из хлопчатобумажной ткани. Иногда края ворота рубахи обшивали тесьмой - джияк.

**Ученик Князев Артём**

- Другой принадлежностью мужского костюма были штаны - иштон. Они были самого простого незамысловатого покроя, широкие сверху и сужавшиеся книзу, без пуговиц, прорезей и даже без карманов.

Дополнял мужской костюм халат - чапан. Халаты шили из полосатой материи с вертикальными разрезами на полах, их обшивали плетенной тесьмой. Пуговиц на халате не было.

**Ученица Антонова Вероника**

Платок из хлопчатобумажной или шелковой ткани, сложенный углом, носивший название бельбог также являлся обычным атрибутом национальной мужской одежды. Бельбог повязывали вокруг талии, обычно он был яркого тона и выделялся на привычно темной мужской одежде.

**Яковлев Денис**

- Традиционный женский костюм у узбеков состоит из туникообразного простого покроя платья из хан-атласа, а также шароваров. В праздничных одеждах используется атласная ткань и богатое шитье золотом. Женский головной убор включает в себя сразу три элемента: тюбетейку, платок и тюрбан. Непременным дополнением к костюму узбекских женщин всех возрастов всегда были украшения из золота или серебра

**Ученик Дмитриев Дима**

- Узбекская кухня знаменита не только уникальным набором ингредиентов, но и способами обработки продуктов, тысячелетиями доведенными до совершенства. Узбекская кухня знает множество способов приготовления блюд. Без применения огня готовятся соления, маринады, вяленое и сушеное мясо и фрукты. В узбекской кухне используется шесть приемов тепловой обработки продуктов: открытая жарка на вертеле или на шпажках, в большом или маленьком количестве жира; варка в воде или в молоке, или комбинированная варка в воде, а после – в молоке; варка на пару в специальной двухъярусной кастрюле (каскане); тушение; выпекание в вертикальном или горизонтальном тандыре или в духовке; и сложный комбинированный способ приготовления блюд с поджаркой в чугунном котле (кагане).

**Ученица Сычёва Анна (**вынос блюда)

- Многие традиционные узбекские блюда сочетают в себе несколько десятков компонентов и требуют большого опыта и внимательности при приготовлении. Их рецепты передаются из поколения в поколение. Таков, например, узбекский плов, который в самом простом варианте состоит из риса, моркови, лука и мяса, а в сложных вариантах включает в себя айву, изюм, барбарис, урюк, яблоки и многочисленные специи. Говорят, что существует 1200 рецептов плова

Мастер по приготовлению плова носит гордое имя ошпаз. Во время свадеб и других праздников опытный ошпаз может накормить до тысячи человек пловом, приготовленном в единственном котле. Его услуги недешевы, но результат того стоит. Ошпаз контролирует весь процесс, начиная с закупки продуктов. Когда ошпаз покупает продукты на базаре, его сопровождает толпа, желающая знать, какому торговцу можно доверять.

**Ученик Хадеев Рустам**

- Повседневные блюда узбекской кухни не такие трудоемкие, но большинство из них требует опыта и сноровки. Важное место в узбекской кухне занимают горячие супы (шурпа) на крепком бульоне. Как правило, они густые, острые, с большим количеством овощей и зелени. Шурпа готовится из свежего или жареного мяса. Овощи кладутся большими кусками, чтобы сохранить их аромат. В узбекских традициях принято готовить супы на медленном огне и солить в самом конце.

**Ученица Биканова Диана**

- Узбеки очень уважительно относятся к хлебу. Главный узбекский хлеб – пресные лепешки оби-нон.

- Лепешки имеют сакральное значение для узбеков. Их круглая форма символизирует солнце. На лепешки обязательно наносят узоры из дырочек и линий. Узбекские лепешки одновременно являются хлебом, тарелками для плова, мяса и других жирных блюд, и произведениями искусства.

**Ученик Каллимулин Айдар**

- Почти половину блюд традиционной узбекской кухни составляют мучные изделия с различными начинками. Выпечку и сладости подают не в конце приема пищи, а несколько раз до, во время и после еды. Наиболее популярны пирожки из слоеного теста с мясными или сладкими начинками. Экзотические восточные сладости – обычное для узбеков. Тут варят почти 50 видов халвы, готовят сладости из орехов, фруктов и соков. Обилие фруктов и ягод используется в узбекской кухне для приготовления сладких компотов, лечебных настоев, освежающих шербетов. Дыни и арбузы выступают в качестве самостоятельных десертов. Узбекская кухня почти не предусматривает употребления алкоголя, кроме сухих и марочных вин из местного винограда. Это неудивительно, ведь только очень здоровый человек может без последствий пить крепкий алкоголь после жирного плова. Если приходится выбирать – водка или плов, настоящий узбек выберет плов.

- Узбекская кухня была бы неполной без чая. Чай помогает усваиваться жирной мясной пище, которой богат узбекский стол. Чашка зеленого чая – традиционный символ гостеприимства. Черный и зеленый чай в узбеки пьют без молока и сахара, но с большим количеством сладостей. В холодные дни заваривают черный чай с кусочками сахара и настаивают около 5 минут.

**Ученик Лыков Сергей**

- Зеленый чай по-узбекски получается очень терпким и насыщенным, потому что его заваривают в течение пяти минут у жара. Черный чай невысокого качества настаивают 3-5 минут у жара, а чай высокого качества подают сразу. Как лекарственное средство при простуде используется черный чай с черным перцем. Боли в области сердца можно снять зеленым чаем с шафраном. При тяжести в желудке или сонливости после обильной трапезы делают чай с базиликом.

*Показ альбомов с национальными костюмами, играми, сказками, пословицами, презентация об национальной одежде*

Показ слайдов

Приглашение к чаепитию