Внеклассное мероприятие «Путешествие в старину».

Цели:

- способствовать расширению знаний учащихся о жизни людей в прошлом;

- воспитывать интерес и уважение к быту, обычаям предков, чувства общности со своими истоками и гордости за них и культуру общения.

( Мероприятие проводится в школьном краеведческом музее , где оформлена крестьянская изба.)

*Учитель технологии*: Дорогие гости! Речь сегодня пойдет о русской старине, о том, как жили- не тужили наши деды. Старое уходит, но его нужно знать и беречь. Русская старина вся пронизана добром, а это очень важно в наши дни. Хлеб да соль зовут к миру, к теплу домашнего очага. Но не ушло ли все старое, доброе, что велось веками? Мы сегодня на время окажемся в прошлом, познакомимся с бытом и жизнью наших предков.

(Открывается занавес в крестьянскую избу).

Хозяин и хозяйка в русских костюмах, на вышитом полотенце держат хлеб-соль.

*Хозяйка*: Здравствуйте, люди добрые! Милости просим! Если величать- так на пороге встречать.

 Есть в природе нашего народа

 Вечные, особые черты-

 Не берут ни годы, ни невзгоды,

 Ни капризы ветреные моды,

 От души они, от доброты.

 Гость, войди! Традиций не нарушим,

 С ним чайку всегда попьем.

 Всем известно русское радушье:

 Хлебосольство и открытый дом!

(Низко кланяются на стороны и вручают хлеб-соль самому старшему из гостей).

*Хозяйка*: Мы, конечно, всех вас в свою горницу приглашаем, да путь сюда будет замысловат. Кроме того, что вы здесь много о старине услышите, должны будете и сами на вопросы отвечать. Иванушка, иди сюда. (Входит Иван).

*Иван* : Стану я. вам вопросы задавать, да на каждый вопрос три ответа давать, эти карточки вам и пригодятся. (Раздает каждому по три карточки –а, б, в). Услышите верный ответ- карточку поднимите. Уяснили? Да своим умом думайте, на соседа не полагайтесь. Итак, вперед: «дорогу осилит идущий». Для начала – загадки.

 Не бык, а бодает, не ест, а хватает,

 Что схватит- отдает, снова в угол отойдет.

 (Ухват)

 Конь черен- в огне проворен.

 (Кочерга)

*Хозяин:* (подходит к печке)

Забывать мы стали, что главное в доме- печь. Затрещит мороз, завоет ветер в трубе, а на печи тепло и уютно. А знаете ли вы, что русская печь существует уже около четырех тысячелетий? Причина ее долговечности – в универ-сальности. Русская печь отапливает жилье, в ней приготавливается пища, выпекается хлеб, варится пиво и квас, сушатся продукты и одежда, в ней даже мылись!

 *Хозяйка*: Русская печь – это и посуда особой формы: горшки да чугуны (показывает). Дело в том, что посуда в печи нагревалась больше с боков, поэтому она должна была иметь большую боковую поверхность. Кроме того, посуду такой формы удобно доставать рогачом или ухватом. Приготовленные в русской печи кушанья отличаются особым вкусом и ароматом. Русская печь определила приемы приготовления гусей, уток, кур, поросят, их жарили тушками, окорока запекали целиком. Но с 18 века русская печь постепенно стала уступать место огневой плите, а горшок – наплитной посуде. Тем не менее во многих местах, как всем известно, она сохранилась до наших дней.

*Хозяин:* А какие угощения дарит нам печь. Каша, щи, пироги самые румяные! Вот собрались сегодня у нашей печки и стар и млад блинов и пирогов покушать, старинные песни послушать, умение свое показать.

(Игра «Перенос чугунов с помощью ухватов»).

*Хозяйка*: В старину говорили так: «Печь нам что мать родная». А какие пословицы, поговорки, приметы и поверья вы знаете о русской печи? (Спрашивает гостей).

*Хозяин*: А еще говорили так: «Все, что в печи на стол мечи». Хлеб тоже выпекали и придумали такие слова: «Хлеб всей жизни голова».

*Иван:* Ох и много в старину про хлеб поговорок сложили. А скажите мне, что раньше «вторым хлебом » называли, если точнее, какой овощ?

 а) свекла;

 **б) репа;**

 в) капуста. ( Работа с карточками)

*Учитель*: Многое изменилось в питании человека за последние столетия. Важное место на столе заняли неизвестные ранее картофель и помидоры. В тоже время из нашего меню почти исчезла репа. А ведь в древности она наряду с капустой занимала в питании народа важнейшее место. Похлебка из репы не сходила с крестьянского стола, а сама она до появления картофеля считалась «вторым хлебом» в России.

*Иван:* Сколько видов каш знали русские крестьянки в 18 веке?

 а) не менее 10;

 **б) более 20;**

 в) более 50.

*Иван:* Сколько видов пирогов пекли тогдашние хозяйки- мастерицы?

 а) не менее 10;

 б) не менее 20;

 **в) не менее 50.**

*Учитель:* Ни один крестьянский праздник на Руси не обходился без пирогов. Само название «пирог» произошло от слова «пир» и означало праздничный хлеб. Пироги считались украшением любого стола, их пекли из разного теста, они имели разные формы и размеры: маленькие и большие, круглые и квадратные, вытянутые, треугольные, открытые, закрытые. Начинки у пирогов тоже были разнообразные. Определенные пироги подавались к конкретным блюдам. Пирог с гречневой кашей- к щам из свежей капусты, пирог с соленой рыбой- к кислым щам, с морковью- к ухе, а с мясом- к лапше.

 На столе крестьян наряду с пирогами присутствовали блины.

(Исполнение песни «Ох, блины мои, блины»)

*Иван*: Ребята, ответьте, о чем идет речь: «Большой ящик для хранения вещей с крышкой на петлях и с замком».

 Сундук- в прошлом это частичка жилья, неотъемлемая часть любого крестьянского хозяйства. Дети малые на нем спали, если соседи зайдут разговором потешится- тоже на него уместятся. Но самая главная тайна сундука была внутри. В нем хранились вещи, которые были дороги хозяевам: девичье приданое, одежда к празднику, одежда для последнего обряда.

 И снова память воскрешает

 Былую Русь с одеждой той:

 Рубахи, сарафаны проступают

 В картинах древности седой.

(Хозяин с хозяйкой достают из сундука одежду и показывают).

*Учитель:* Традиционной крестьянской одеждой у женщин были рубахи, называемые по- разному: залокотницы, грибанки, станушки. Они были длинными, до ступней, с длинными рукавами, с разрезом по горловине. По горловине, разрезу, низу рукавов ее украшали вышивкой или обшивали полоской отделочной ткани. Иногда рубаху носили с поясом, а для работы поверх надевали холщовую юбку.

 На праздники женщины одевали сарафаны, которые шили из однотонной, без узора ткани, но на них всегда была вышивка.

 У мужчин на все случаи жизни была одна одежда- рубахи да порты. Рубахи носили навыпуск и подпоясывали узким поясом или цветным шнуром.

 Излюбленными цветами были белый, красный и синий. Вышивка на одежде играла роль оберега от злых чар и несчастий.

*Иван*: Каков смысл слов старинной песни: «Не шей ты мне, матушка, красный сарафан»?

 а) не шей потому, что только «дурак красное любит», засмеют;

 б) красное- сильно приметно и непрактично;

 **в) в старину невесту наряжали в платье красного цвета.** ( Девушку пугает предстоящее замужество).

*Иван*: А ответьте мне на вопрос, какая обувь была у крестьян?

 а) туфли;

 б) сапоги;

 **в) лапти.**

*Хозяин*: Основной обувкой в будни и праздники были лапти ( достает из сундука).

 О боже мой, какие были лапти…

 Какие лапти были у меня!

 Их сплел отец и спрятал на полати

 За хомуты до праздничного дня.

В наших краях были свои мастера, умевшие плести добротные лапти. Плетение лаптей – одно из самых древних и необходимых для крестьянина дел. Заранее готовили лыко и колодку по размеру ноги. С помощью кочедыка- лапотного шила (показывает) вплетали лыко.

 ( Проводит игру «Лапоть». Кто из 2 человек быстрее оденет лапти ).

*Хозяйка*: (Достает из сундука веретено). Веретено- оно к прялке дно, которое напоминает нам о том, как в долгие зимние вечера садились за работу, требующую умения, терпения, аккуратности, усидчивости. Искусство прядения очень ценилось.

 Нашим девочкам заданье есть одно:

 Сесть на лавочку и взять веретено-

 Из кудельки надо ниточку спрясти

 Да смотри на времечко, его не упусти.

 Надо действовать смелее и ловчей,

 Чтобы нить была потоньше, подлинней.

 ( Проводит соревнование).

*Хозяин:* Вот и подошло к концу наше «путешествие в старину». Иван, надо гостей отблагодарить за старание, пригласить чайку попить. По русской традиции чай- лучшее угощение.

 Трудно сказать, сколько раз крестьяне ели в течение дня. Но в полдень вся семья собиралась за обеденным столом. Стол в избе обязательно стоял перед красным углом и назывался «божьей ладонью». Крестьяне и их семьи свято относились к еде, трапеза напоминала священнодействие. Мытье рук перед едой считалось обязательным. Первым за стол садился отец семейства, его место находилось на лавке под образами. Справа от него садилась хозяйка дома, слева- бабушка и дедушка, по другую сторону стола садились дети по старшинству. За столом нельзя было громко разговаривать, смеяться, стучать ложкой о посуду, бросать остатки пищи на пол, вставать, не закончив еды. Обязательно на столе находились соль и хлеб, что указывалось на гостеприимство. (Гости садятся за стол).

 (Хозяйка во время рассказа достает из русской печи пироги, блины и накрывает на стол, чаепитие).

*Иван*: Представьте: праздник кончился, хозяева устали, а гости шумят, не уходят. Как тут быть, как намекнуть, что- де пора и честь знать? Так вот, существовал такой обычай, когда гостям выдавали на прощанье пряник «разгоняй». И не обидно, и вежливее как- то. По- русскому обычаю дарим вам пряники.

*Хозяйка:* Мы делились новостями,

 Мы старались вас развлечь.

 Мы прощаемся с гостями,

 Говоря: до новых встреч!