Андреева В.И.

**Народные традиции славян. Квашение капусты. (6 класс)**

**Тип урока:** изучение новой темы и практическое закрепление изученного.

**Методы проведения урока:** Беседа, работа в бригадах, практическая работа.

**Цели и задачи урока:**

***Обучающая задача****:* познакомиться с народными традициями, научить квашению капусты.

***Воспитательная задача****:* выработать четкость, аккуратность в работе, последовательность, собранность; воспитывать у учащихся интерес и уважение к традициям и обрядам.

***Развивающая задача****:* развивать способность работать творчески, дружно и слаженно в группе (бригаде).

**Оборудование:** карточки-задания, технологические карты, набор посуды, набор продуктов.

**Ход урока.**

1. **Организационная часть.**

Проверить готовность учащихся к уроку.

1. **Основная часть.**

 Девочки! Сегодня мы познакомимся с народными традициям, которые соблюдаются и в настоящее время. А так же научимся квасить капусту, без которой не обходится ни один русский дом.

Все народные традиции всегда находились в тесной связи с природными явлениями, сменой времён года. Люди верили и поклонялись божествам природы, от которых зависел урожай. Например:

Перун- бог дождя.  
Стрибог- бог ветра.  
Велес- бог скота.  
Род-богиня плодородия.

После крещения Руси в 10 веке в народную жизнь вошёл православный календарь, где были расписаны христианские праздники по дням года.   
Большинство христианских праздников церковь приурочила к земледельческим праздникам. Поэтому календарь - это настоящее хозяйственное руководство. У славян год делился на 12 месяцев, названия которых связаны с явлениями природы.

***Задание***: найти пару «современное название месяца – старинное название»:  
  
Январь – сечень (время вырубки леса);  
Февраль – лютый (лютые морозы);  
Март – березозол (существует несколько толкований : начинает цвести береза, брали сок из берез , жгли березу на уголь ;   
Апрель – цветень (цветение садов);  
Май – травень ( зеленеет трава);  
Июнь – червень (краснеют вишни );  
Июль – липец (цветение липы);  
Август – серпень (от слова «серп»- время жатвы;  
Сентябрь – вересень (цветение вереска);  
Октябрь – листопад (опадение листьев у деревьев);  
Ноябрь – грудень (от слова «груда»- мерзлая колея на дороге);  
Декабрь – студень (студено , холодно) .

*Учащимся выдается 12 карточек с названиями современных месяцев и 12 карточек другого цвета со старинными названиями. Группа выполнившая эту работу быстрее и правильнее получает 1 дополнительный балл.*

Наши предки знали: когда и что пришла пора делать. «Делу время – потехе час» - эта пословица дошла и до наших времён.

В народном календаре, в осенних праздниках особое место занимает 27 сентября – православный праздник Воздвижение Креста Господня. В народе Воздвиженье называют ещё «капустники», «капустницы», «капустинские вечёрки». Одна из календарных примет гласит: « На воздвижение – барыня капуста». В это время начиналась массовая заготовка квашеной капусты на всю зиму.

На Руси капусту начали выращивать в IX веке, древние славяне получили ее от греко-римских колонистов Крыма. Славяне научили квасить капусту немцев, а потом и другие народы.

В русских деревнях капуста была на столах каждый день и по праву считалась здоровой пищей. Дело в том, что в процессе квашения сахар, содержащийся в капусте, превращается в молочную кислоту под действием молочнокислых бактерий. Вот почему в квашенной капусте до самой весны сохраняется - аскорбиновая кислота, витамины группы А, B и РР. Квашеная капуста – это наш русский лимон, который помогает нам бороться с болезнями и повышать свой иммунитет. Лучшее время для закваски – конец сентября, октябрь. Девушки в “ капустники” в богатых уборах ходили с песнями из дома в дом рубить капусту, а за ними являлись парни и свахи высматривать невест. Чтобы понравиться жениху и свахе девушкам работать надо хорошо. Девушки знают: “Смекай девка про капусту, да помни про жениха”. После всей деревней водили хороводы, пели песни и пекли пироги с капустой.  
Девочки! Сегодня вы будете квасить капусту. Качены капусты должны быть плотные, белые, крепкие. Сначала капусту очищают от зелёных листьев, разрезают на половинки, удаляют кочерыжку и шинкуют. Затем перетирают солью и натертой морковью. Хорошей тарой считается деревянная бочка. Сейчас мы пользуемся стеклянным банками. Во время брожения снимают пену и деревянной палочкой прокалывают капусту, чтобы из неё ушла горечь. Хранят капусту в прохладных местах.   
Перед началом практической работы давайте повторим технику безопасности при работе с острыми предметами.

*Учитель проводит вводный инструктаж по охране труда*:

1. передавать нож друг другу рукояткой вперед;

2. натирать на терке морковь не полностью;

3. во время шинковки следить за правильным положением рук.

**III. Практическая работа.**

 Девочки работают в бригадах по инструкционным картам.

**IV. Подведение итогов.**

Уборка рабочих мест. Оценка качества работы.

**Литература**

1. В.Д.Симоненко. Технология. Учебник для учащихся 6 класса общеобразовательной школы (вариант для девочек). М. “Вентана-Граф”. 1999

**Технологическая карта.**

**Приготовление квашеной капусты.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование и количество продукта | Последовательность приготовления. | Посуда и инвентарь |
| Капуста белокочанная - 2 кг  Морковь – 0,5 кг (2шт)  Соль каменная – 50г  Семена укропа, тмин, клюква, брусника – по вкусу и по желанию. | 1. Капусту вымыть, обсушить и разрезать кочан на 4 части - получится 4 больших капустных дольки. 2. Вырезать кочерыжку и тонко нашинковать капусту. 3. Морковь вымыть, очистить, еще раз вымыть и натереть на крупной терке. 4. 3-4 больших горсти капусты смешать с частью моркови, положить в эмалированное ведро, посыпать частью соли, хорошо перемешать и перетереть капусту с солью, пока не появится сок. 5. Затем утрамбовать капусту скалкой. 6. *\* К капусте можно добавлять вкусовые приправы: тмин, семена укропа, клюкву, бруснику.* 7. Таким образом, утрамбовать всю капусту так, чтобы в углублении от скалки появлялось большое количество сока. 8. Затем, прижать капусту в ведре так, чтобы капустным соком была покрыта вся капуста, положить тарелку и придавить гнетом (в качестве гнета можно использовать наполненную водой 3-х литровую банку). 9. Оставить капусту для брожения на трое суток при комнатной температуре. 10. Несколько раз в день ее нужно протыкать длинным ножом, доставая до дна кастрюли, при этом видно, как выделяется большое количество пузырьков - газов (если этого не делать, капуста получится с горчинкой) и снимать пену с поверхности сока. 11. На третьи сутки рассол светлеет и спадает, также уходит пена.   Готовую капусту переложить в чистую банку, залить рассолом, закрыть полиэтиленовой крышкой и хранить в холодильнике. | Доска разделочная, нож, тёрка, миска, скалка, тарелка, ведро эмалированное, 3-х литровая банка. |