Сегодня у нас с вами урок-путешествие. Но путешествовать мы будем не в пространстве, а во времени. И перенесемся с вами в коней 18 века. Посмотрим, как жили различные слои населения в этот период времени.

Тема сегодняшнего урока “Быт и обычаи русского народа в конце 18 века”.

**Вопрос:** Скажите мне, что такое “быт”?

(БЫТ – повседневная жизнь.)

**Вопрос:** Что мы, прежде всего, подразумеваем под повседневной жизнью?

Давайте поиграем?

Вот сп: лапти, телевизор, замок, многоэтажка, диски, карандаш, президент, книга, ярмарка, лодка, фаворит, ухват, лучина, босоножки, машина

За сотню лет быт крестьян практически не изменился. Крестьянский двор представлял собой избу, крытую соломой или дранкой. Изба топилась по черному. (Слайд 2) Рядом с домом находился хлев для скота, сарай. Зимой крестьяне держали в своей избе мелкий скот (поросят, телят, ягнят) и птицу (кур, гусей, уток). (Слайд 3) Освещали избу лучиной, которую вставляли в печные расщелины. Окна были затянуты рыбьим пузырем или кусками промасленного холста.

(Слайд 4) Обстановка крестьянской избы была довольно скудной и состояла из простых столов и лавок, закрепленных вдоль стен. Они служили не только для сидения, но и для ночлега. Зимой крестьянская семья спала на печи – это было самое теплое место в доме.

(Слайд 5) Материалом для одежды служили домотканые холсты, шкуры овец (овчина) и пойманных на охоте животных. Слайд 6 Обувью служили в основном лапти. Зажиточные крестьяне носили обувь, сделанную из одного-двух кусков кожи, а порой и сапоги.

(Слайд 7) В праздничные дни крестьянки одевали одежду, которую хранили и часто передавали по наследству. Расшитый сарафан, кокошник.

(Слайд 8) Посуда была деревянной и глиняной. Пища готовилась в русской печи в глиняной посуде. Ели в деревянных тарелках и деревянными ложками.

По-прежнему основой питания были зерновые культуры – рожь, пшеница, овес, просо. Из ржаной муки пекли хлеб и пироги. Из овса готовили кисели, пиво, квас. Много употребляли в пищу овощей: капусту, морковь, свеклу, редьку, огурцы, репу. По праздникам в небольших количествах готовили мясные блюда. Использовали в пищу также лесные орехи, грибы, ягоды.