***Научно-познавательная игра «Что едали наши деды»***

**Цель: Познакомить учеников с особенностями национальной кухни, лучшими кулинарными традициями и обычаями русского народа.**

**Задачи: формирование УУД:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные** | **- формирование мотивации изучения традиций;**  **- формирование интереса к традициям своей семьи.** |
| **Познавательные** | **- сформировать представление о различных традициях и обычаях предков;**  **- формировать понятие «семейные традиции»** |
| **Регулятивные** | **-формирование умения корректировать свои действия в процессе коммуникативной деятельности, групповой работы.** |
| **Коммуникативные** | **умение работать в сотрудничестве с учителем, со своими сверстниками.** |

**Оборудование: домашняя утварь (горшки, чугунки, самовар, ухват, солонка, ложки деревянные, кринки). Плакаты с русскими пословицами по теме.**

**Вступительное слово.**

**В течение многих столетий простые русские люди употребляли в пищу практически одно и то же. Их меню состояло, прежде всего, из ржаного, реже пшеничного хлеба, каши, овсяного и горохового киселя, различных овощей. Мясная пища была обильна и доступна для всех: кроме домашних животных и птиц, употреблялась всякого рода дичь, которой было много в лесах. Реки и озёра изобиловали разнообразной рыбой. Из напитков русские люди употребляли в основном различные сорта кваса и мёда. И сегодня мы поговорим о том, что же ели наши предки и каковы были обычаи, связанные с трапезой. Главное место среди «разносолов» крестьянского стола занимал, разумеется, хлеб. Каких только пословиц, поговорок, присказок не сочинено о нём!**

**Давайте проведём разминку. Каждая команда поочерёдно продолжит поговорку или пословицу о еде и питье.**

1. **Хлеб да вода… (крестьянская еда).**
2. **Худ обед…(коли хлеба нет).**
3. **Хлебушко - калачу… (дедушка).**
4. **Хлеб- батюшка… (вода матушка).**
5. **Хлеба ни куска, так и в …(горнице тоска).**
6. **Хочешь, есть калачи…(так не сиди на печи).**
7. **Кашу маслом…(не испортишь).**
8. **Красна изба углами…(обед пирогами).**

**Ведущий. Отношение наших предков к еде заслуживает внимания. Еда была не просто физическим насыщением. Поев в каком – нибудь доме, человек мог рассчитывать на помощь хозяина, но и сам уже не смел, причинять ему зла. Приветливость хозяина, прежде всего, оценивалась его хлебосольством. «Всё, что в печи, на стол мечи» - гласит русская пословица. Правила общения людей отразились в пословицах и поговорках. Продолжим разминку. Теперь вы вновь восстановите полный текст пословицы или поговорки.**

**1 Тот дурак, (кто пирогу не рад )**

**2 Не будет хлеба, ( не будет и обеда.)**

**3 Изба красна углами, (обед пирогами.)  
4 Больному помогает врач, ( а голодному калач.)**

**5 Аппетит приходит (во время еды)**

**6 Волка ноги (кормят)**

**Ведущий. Гостеприимство считалось характерной чертой русского народа. Никакое застолье не обходилось без весёлой речи, шутки, обсуждения новостей. Вашему вниманию предлагаются вопросы и шутливые, и**

**серьезные.**

**1 Чего во рту не удержишь? ( кипяток)**

**2 За чем вода в стакане? (за стеклом).**

**3 Какую посуду нельзя наполнить. ( без дна или полную.)**

**4 Когда бывают пироги вкусны? (когда их ешь.)**

**5 Несла бабка в корзине по сто яиц, а дно упало. Сколько яиц в корзине? (ни одного так как дно упало.)**

**6 Сколько горошин может войти в стакан? ( 0 так как они ходить не умеют.)**

**7 Что за обедом всего нужнее? (рот.)**

**8 По чему, когда захочешь есть, идешь к столу? (по полу.)**

**Ведущий. Конечно, правило поведения за столом родились не в одночасье. Строгое соблюдение правил хорошего тона мы связываем с 13 – м веком, когда в Европе появились первые книги по этикету. Но что это были за правила! Вот что считалось нарушением правил поведения**

**- Недопустимо нескольким людям глодать одну кость и возвращать её обратно в тарелку.**

**- Не залезайте в тарелку, словно свинья в корыто, не сопите и не чавкайте, не плюйте на стол и стулья.**

**- Отвернись от стола, когда сморкаешься.**

**- Тот, кто прочищает горло во время еды или сморкается в скатерть, - невоспитанный человек**

**- не клади обратно в тарелку то, что побывало у тебя во рту.**

**- если не можешь прожевать кусок пищи, отвернись и ,если никто не видит, выброси его куда-нибудь.**

**- когда плюёшь, отвернись от присутствующих.**

**- если высмаркиваешь нос, не смей после этого рассматривать платок, словно в нём завёрнуты жемчужины и рубины.**

**- неприлично облизывать измазанные жиром пальцы или вытирать их об одежду. Лучше воспользоваться скатертью.**

**Конечно, все эти советы сегодня кажутся смешными, но подумайте, соблюдаете ли вы эти правила?**

**Давайте и мы внесём свой вклад в правила хорошего тона современного школьника. Подумайте и предложите «свои правила» поведения за столом.**

**(команды предлагают по три правила)**

**В русских крестьянских семьях собиралась за столом вся семья. За столом строго соблюдались правила.**

**На стол ставились одна, посуда с едой миска или чугунок и все зачерпали по очереди соблюдая правила старшинства. Прием пищи начинал всегда глава семьи. Если это была похлёбка или щи, скачали хлебами жидкое и лишь по команде старшего, принимались, есть густое и мясо. Если кто, то нарушал правила за столом, то получал ложкой в лоб.**

**А теперь мы с вами поиграем**

**( проводится игра «Накорми соседа»)**

**Ведущий. Редкое блюдо в народном застолье могло сравниться по популярности с блинами. В старину блины сопутствовали человеку в течение всей жизни. Своей формой блины похожи на солнце, и поэтому уж конечно, какая может быть масленица без блинов!**

**Если на масленицу пекли блины, а на пасху ели куличи, то весну встречали жаворонками - особыми пряниками, по форме напоминающими птиц. Пряники не имели начинки, но в тесто добавляли мёд и пряности (отсюда и произошло название « пряники»). На русских свадьбах существовал обычай. Когда торжество заканчивалось, гостям раздавали маленькие пряники - разгоняи, прозрачно намекая, что пора по домам.**

**Ведущий. Ни один крестьянский праздник не обходился без пирогов. Пироги пекли из разного теста: дрожжевого, пресного, слоёного. Делались пироги с яйцами, кашами, фруктами, ягодами, грибами, изюмом, маком, с мясной, рыбной и творожной начинкой.**

**Хлеб обычно пекли раз в неделю, поскольку занятие это сложное и трудоёмкое. С вечера хозяйка готовила тесто для хлеба. Для этого использовалась специальная деревянная кадка.**

**Повседневной горячей пищей каждой крестьянской семьи были щи и каша. «Щи да каша - пища наша», - говаривали в народе. Каша считалась самой простой, сытной и доступной едой. Но вкусную, рассыпчатую кашу могла приготовить не всякая хозяйка, вот и родились сразу две поговорки.**

**Вопрос: Какие это поговорки и что они означают? (Заварить кашу- т. Е. взяться за сложное, трудное дело. С ним кашу не сваришь, т. е. с этим человеком трудное дело не сделаешь.)**

**Ведущий. Многое изменилось в питании народа за последние три столетия. Важное место на столе заняли неизвестные ранее картофель и помидоры. В тоже время из нашего меню кое-что почти исчезло, например репа. А ведь в древности она занимала в питании крестьян важнейшее место. Похлёбка из неё не сходила с крестьянского стола, а сама она до появления картофеля считалась «вторым хлебом».**

**Сейчас мы проведем игру: «Варим борщ и щи»**

**Заключительное слово.**

**Времена меняются, меняются вкусы, привычки, манеры, но какие-то главные ценности должны свято храниться. Старое уходит, но его нужно знать и беречь. И пока жюри подведёт окончательный итог, я загадаю вам загадки.**

**1 Меня бьют, колотят, режут,**

**А я все терплю - людям добром плачу. (хлеб.)**

**2 Что на сковороду наливают да вчетверо сгибают? (блины)**

**3 Дяденька смеется на нем, на нем шубенка трясется. (кисель.)**

**4 Черненько, горяченько, а все любят (чай.)**

**5 Жидко, а не вода**

**Бело, а не снег. ( молоко.)**

**6 Сидит на ложке, свесив ножки. ( лапша.)**

***Задание на следующее занятие: собрать традиционные рецепты своей семьи, найти старинные рецепты сибирской кухни.***