

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №22 станицы Ярославской
муниципального образования Мостовский район

Проект:

«Ореховый спас хлеба припас»

составил старший воспитатель
Смолянова Инна Владимировна



Актуальность:

Метод проектов – это педагогическая технология, стержнем которой является самостоятельная деятельность детей – исследовательская, познавательная, продуктивная, в процессе которой ребёнок познаёт окружающий мир и воплощает новые знания в реальные продукты.

Данный проект - это приобщение детей к старинным праздникам, к традициям родной земли, умению наших предков жить в гармонии с окружающим миром. Это организация работы по ознакомлению детей с ценностью и пользой орехов, пониманию значимости орехов в питании растущего детского организма.

Если человек хорошо знает с детства народное творчество, он сможет возродить те же традиции, а в наше время почти все традиции, связанные с праздником Ореховый (хлебный) Спас, забылись. Поэтому, необходимо приобщать детей к старинным праздникам знакомить их с традициями родной земли, красотой природы, умением наших предков жить в гармонии с окружающим миром. Кроме того, воздействие народных праздников на ребенка является эффективным средством обогащения его духовной культуры.

Цель:

- Изучение и возрождение народных традиций; знакомство с фольклорными традициями, обрядовыми действиями, народными играми.
- обогатить знания детей о орехах и хлебе, как о ценных и полезных продуктах для роста детского организма.

Задачи:

- Через праздник "Ореховый Спас хлеба припас» познакомить детей с обрядами и обычаями русского народа;
- Учить детей чтить народные традиции, бережно относиться к историческому прошлому русского народа;
- Расширять кругозор детей;
- Развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, желание познать новое;
- Формировать у детей осознанное отношение к здоровому питанию;
- Воспитывать бережное отношение к природе как источнику осенних даров.

Тип проекта: краткосрочный (с 20 по 29 августа 2019г)

Вид проекта: информационно-творческий

Предполагаемые результаты

В результате работы над осуществлением проекта воспитанники должны овладеть следующими ключевыми компетенциями:

1. Осмысленное и активное участие детей в русских народных праздниках (*знают обряды и обычаи русского народа, народные игры и забавы*);
2. Развивается познавательный интерес к исследовательской деятельности; творческие способности, инициативность.

3. Воспитывается бережное отношение к природе.

Участники проекта: дети, родители, воспитатели, музыкальный руководитель.

Интеграция образовательных областей: социально-коммуникативное, художественно-эстетическое, познавательное, речевое, физическое развитие.

Этапы работы над проектом:

1) Подготовительный

- обозначение актуальности и темы будущего проекта

- постановка цели и задач.

- работа с методическим материалом по данной теме.

2) Основной

- реализация проекта

Формы работы:

- просмотр презентации (Приложение 1)

- беседа «Как на Руси в старину праздновался Ореховый Спас»;

беседа «...путь хлеба.

- чтение художественной литературы.

- лепка «Белочка и орешки»;

- народные игры «Разбери орехи», «Бай-качи-качи-качи»

- хороводная игра «Каравай»

- хороводная игра «Хлебопек»

- экскурсия в мини-музей кубанского быта

- экскурсия в мини-музей хлеба

3) Заключительный

- проведение праздника «Ореховый Спас хлеба припас»

Беседа: «Ореховый спас»

Цель: Приобщить детей к народному празднику.

Задачи: Развивать эмоциональность, любовь к национальным ценностям, доставить детям радость.

Воспитатель: Сентябрь приближается снова, созрели орехи в садах...

Скоро наступает Ореховый Спас.

После Яблочного Спаса – 29 августа наступает Ореховый Спас, его называют также

Третьим Спасом. Ребята, давайте вспомним какие праздники мы с вами уже отметили? (дети перечисляют)

Да, первым был медовый Спас, 14 августа. За ним следует яблочный — 19 августа.

Завершает цикл ореховый Спас.

В этот день было принято собирать и освящать орехи. Ребята, я расскажу вам о приметах третьего Спаса:

1. Ласточки отлетают в три раза, в три Спаса.

После третьего Спаса улетают последние ласточки.

2. Если журавль отлетит к третьему Спасу, то на Покров будет морозно.

3. Хорош Третий Спас — зимой будет квас.

4. Урожая на орехи двух лет сряду не бывает. Если в этом году урожай на орехи — урожай хлеба на будущий год.

5. На Третий, Ореховый спас необходимо купить какую ни будь вещь, маленький

сувенир или безделушку. Считается, что если этого не сделать, то весь год пройдёт в нищете.

6. В Ореховый Спас принято собирать и поедать грецкие и лесные орехи нового урожая.

Ребята, а вы можете отличить грецкий орех от лесного? (ответ) А мы сейчас посмотрим.

Игра «Разбери орехи»

Всё правильно разобрали – орешек к орешку.

Третий Спас — кричит народ,

Он бывает каждый год.

Свежий вкусный каравай —

Отломлю его я край.

И орехи уродились,

И они мнегодились.

Их пощёлкаю с лихвой

С мамой, с папой и с тобой.

Орехи — это замечательная пища для ума и тела. Хочу поведать вам о полезных свойствах орехов.

(сопровождается слайдами)

Раньше в наших землях росли только лесные (фундук) и грецкие орешки. Сейчас из разных стран их привозят гораздо больше, и каждый из орехов по-своему полезен и вкусен.

Орехи содержат главные источники энергии – белки и жиры. Они содержат много минеральных веществ и микроэлементов, в частности йод и цинк, а также много витаминов.

Так, арахис помогает больным гемофилией, диабетом. Кедровые орешки повышают защитные силы, иммунитет. Питательные свойства кедрового масла выше подсолнечного. Фисташки являются полезными для мозга и сердца, а также при болезнях печени.

Грецкие орехи ещё называют пищей для ума. Жрецы в древнем Вавилоне не разрешали простым людям есть орехи, чтобы они не стали слишком умными.

Фундук собирали во все времена. Белка в этом орехе больше, чем в мясе, а масло применяется в косметологии. Фундук очищает организм, способствует работе кишечника, перед сном рекомендуется принимать горстку этих орехов.

Ещё одно народное название Третьего Спаса – Холщовый (Спас на холсте) – было дано потому, что в этот праздник происходили ярмарки, где велись торги полотном и холстами. (слайды)

Пришёл третий ореховый Спас, улетають последние птицы.

Готовь хлеба себе про запас, чтобы вдоволь потом насладиться.

Хлебный Спас это время итогов, подведённых за тёплые дни.

Это время для тех кто работал, в благодарность за эти труды.

В деревнях в этот день заканчивали уборочную страду, подходил к концу сбор урожая пшеницы.

Люди в домах пекли хлеб — отсюда появилось второе название праздника — Хлебный Спас.

На третий Спас — Хлебный день — пекли первый каравай нового хлеба, готовили блюда с орехами и угощали ими всех родных и гостей, обходили колодцы кругами, как бы замыкая времечко.

В народе говорят: «Хорош третий Спас — хлеба припас».

У народа есть слова:

«Хлеб всей жизни голова».

Славится он первым на земле,

Ставится он первым на столе.

Каждому должны знакомы быть мудрые слова:

Хлеб – хозяин дома, всему он голова!

Силою державы его звали в старь,

Хлебушек по праву в государстве – царь.

Игра «Байкачи».

Байкачи, качи, качи! Глянь баранки калачи.

Глянь баранки, калачи с пылу, с жару из печи.

С пылу, с жару из печи – все румяны, горячи.

Налетели тут грачи, подхватили калачи.

Нам остались бараночки.

В старину хлеб резать ножом считалось большим грехом. Его ломали на куски. А когда стали резать, то резали, прижимая его к груди. О хлебе народ сложил много пословиц.

«Горька работа - да хлеб сладок»

«Хочешь есть калачи - не сиди на печи»

«На чужой каравай - рот не разевай»

«Пот на спине - так и хлеб на столе»

«Доплясались, что без хлеба остались»

Ребята, а вы знаете дорогу к хлебу?

(поле вспахать, зерно посеять, урожай собрать, зерно смолоть и т.д.)

Разминка:

Говорила мать, муку сея через сито:

Так же, дети, на поля снег зимою сыпал. (_____)

Соли бросила в муку малые крупички:

Так же сеял ваш отец семена пшеницы. (_____)

Залила муку она свежую водою:

Так же ливень по полям проходил весною. (_____)

И проворно две руки всё перемешали.

Так же вот весной поля мы бороновали. (_____)

А теперь в пекарню мы побежали.

До чего же хлеб хорош – румяный и душистый.

Сердце матери спокойно, если дети сыты.

(достаёт каравай)

Без хлеба жить нельзя на свете!

И с давних времён у нас говорят

Кто с хлебом не ссорится, тот и богат.

С праздником всех поздравляю, И от всей души желаем

Каждый день вам подрастать, Спасы дружно отмечать! Не сердиться, не браниться, только доброму учиться! Песни петь и танцевать, праздники весело встречать!

Как наши предки выращивали хлеб

Как наши предки выращивали хлеб



Представить жизнь современного человека, который может приготовить себе множество различных блюд, без хлеба невозможно. Хлеб – всему голова. А как же обходились без хлеба наши предки? И когда они научились его печь?

Воспоминанья о былом

Мы ворошим теперь все реже

И за обеденным столом

Не делим хлеб, а просто режем,

Притом, забыв про нож неострый,

Ворчим, что хлеб немного черствый,

А сами, может, в этот час

Черствей его во много раз.

Уже в каменном веке люди подметили, что зерна некоторых растений очень сытные, к тому же они в отличие от плодов и грибов долго не портятся. Эти растения – дикие злаки: рожь, пшеница, ячмень.

Племена первобытных собирателей селились неподалеку от полей диких злаков. Каменными серпами они срезали зрелые колосья. Постепенно люди

изобретали различные инструменты, с помощью которых обрабатывали землю, убирали зерно, мололи муку.

Подготовка земли под посев – работа тяжелая. На большей части Руси в давние времена росли могучие, непролазные леса. Крестьянам приходилось выкорчевывать деревья, освобождать почву от корней. Даже равнинные территории вблизи рек обрабатывать для сева было непросто.



«Земля слежалась: никогда не ворочанная, она мертва, потому что в нее нет доступа воздуху, а без воздуха не могут жить растения... всем воздух нужен для дыхания. Чтобы дать земле жизнь, надо ее вывернуть наружу, надо открыть в нее доступ воздуху, то есть разбить, размельчить» (С. В. Максимов). Чтобы земля «оживла», надо было ее вспахать, и не раз: сначала осенью, потом весной перед севом. Пахали в те давние времена сохой или косулей. Эти простые инструменты, которые каждый крестьянин мог смастерить сам.

Позднее появился плуг, хотя он не полностью заменил соху. Чем пахать, решал крестьянин. Это зависело от почвы. Плуг чаще использовали на тяжелых плодородных почвах. В отличие от сохи плуг не только подрезал пласт земли, но и переворачивал его.

После того как поле вспахано, надо его «причесать». Делали это при помощи вот какого орудия: «Сито вито о четыре угла, пять пятков, пятьдесят прутков, двадцать пять стрел». Это борона. Иногда в качестве бороны использовали еловое бревно с большим количеством длинных сучков. «Модернизированная» борона – это решетка из четырех брусьев, к которым крепились деревянные или железные зубья.

При бороновании все комья разбивались, а камушки удалялись. Земля становилась рыхлой, готовой для сева.

ЗАГАДКИ, ПОСЛОВИЦЫ И ПОГОВОРКИ

Баба-яга, вилами нога: весь мир кормит, сама голодна. (Соха)

Ходит в поле из края в край, режет черный каравай. (Плуг)

* * *

- Посеешь в пору – соберешь зерна гору.
- Лучше голодай, а добрым семенем засевай.
- Клади навоз густо, в амбаре не будет пусто.
- Не тот хозяин земли, кто по ней бродит, а тот, кто с сохой ходит.
- Некогда лежать, когда пришла пора жать.
- Ломота в спине, да зато хлеб на столе.

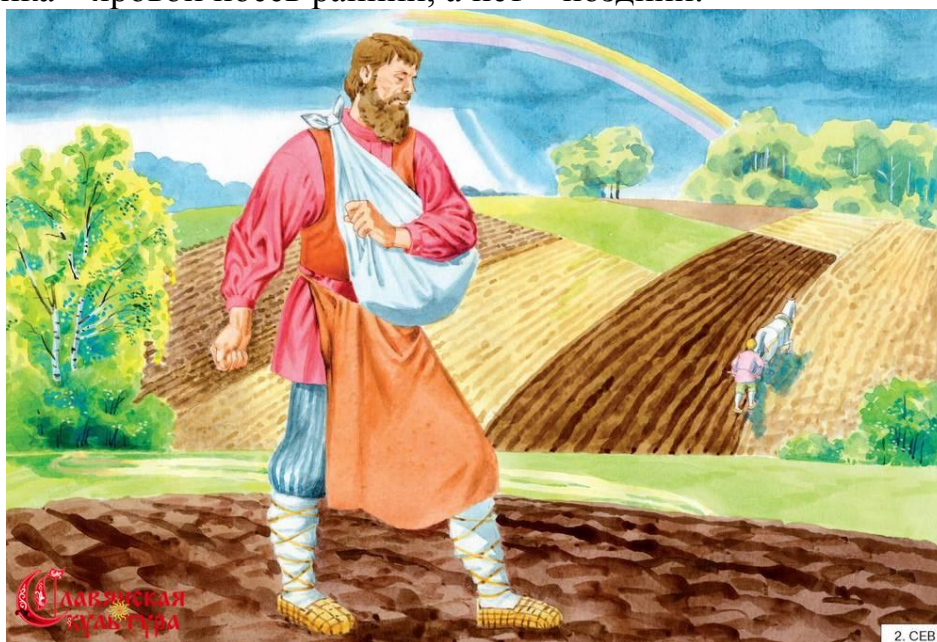
2. СЕВ

На Руси год начинался весной. От сева во многом зависела жизнь крестьянина. Урожайный год – это безбедная, сытая жизнь. В неурожайные годы приходилось голодать.

Крестьяне бережно хранили семена для будущего сева в сухом прохладном месте, чтобы они не проросли раньше времени. Не раз проверяли, хороши ли семена. Зернышки клали в воду – если они не всплывали, а опускались на дно, значит, хорошие. Зерна должны быть также не лежалыми, то есть храниться не больше одной зимы, чтобы им хватило сил справиться с сорняками.

В те времена не было никаких прогнозов погоды, поэтому крестьяне полагались на себя и народные приметы. Наблюдали за природными явлениями, чтобы вовремя начать сев.

Утверждали, что если повнимательнее прислушаться, то можно услышать, как лягушка будто выговаривает: пора сеять. Если первая вода во время речных разливов велика – яровой посев ранний, а нет – поздний.



День сева – один из самых ответственных, но и самых торжественных дней в земледельческом году. Потому и выходил первый сеятель босым (ногам должно уже было быть тепло) в поле в белой или красной (праздничной) рубашке, на груди у него висело лукошко с семенами. Разбрасывал семена равномерно, с «тайной неслышной молитвой». После сева зерна нужно было заборонить.

В давние времена крестьяне отдавали предпочтение ржи: она надежнее, устойчива к холодам и перемене погоды. Пшеничный хлеб вкуснее, но хлопот с

этим знаком больше. Пшеница капризна, теплолюбива, может не уродиться. Да и от земли пшеница все «силы» забирает. Два года подряд пшеницей одно и то же поле засеивать нельзя.

Крестьяне сажали зерновые культуры не только весной, но и осенью. До наступления сильных холодов сеяли озимые зерновые. Эти растения успевали до зимы дать росток и появиться на поверхности. А когда вокруг желтела листва, то и озимые ростки начинали блекнуть и опадать. Если же долго стояли теплые осенние деньки, то крестьяне специально выпускали на озимое поле скот. Животные съедали ростки, и тогда растение более активно укоренялось. Теперь крестьяне надеялись на снежную зиму. Снег – это шуба для растений. На поля клали ветви деревьев, различные предметы, чтобы снег «цеплялся» за них и оставался на полях.

ЗАГАДКИ, ПОСЛОВИЦЫ, ПОГОВОРКИ

Две недели зеленится,
Две недели колосится,
Две недели отцветает,
Две недели наливают,
Две недели подсыхает. (Рожь)

* * *

В поле едет на спине,
По полю – на ногах. (Борона)

* * *

- Хлеб – батюшка, водица – матушка.
- Хлеб на столе, так и стол – престол; а хлеба ни куска – и престол доска.
- Появились комары – пришла пора сеять рожь.
- Лягушка квачет – овес скачет.

3. ХЛЕБ РАСТЕТ

С того момента как зернышко попало в землю, оно стремится выбраться наружу. «Земля озимь кормит, небо дождем поит, солнышко теплом греет, а лето – знай, хлеб растит». Солнышко светит, согревает землю и дает зернышку тепло. В тепле зернышко начинает прорасти. Но не только тепло нужно зернышку, ему еще необходимо «попить и поесть». Накормить зернышко может мать-сыра-земля. В ней находятся все необходимые питательные элементы для роста зерновых. Чтобы зерна росли быстрее, урожай был больше, землю удобряли. Удобрения в те времена были натуральные. Землю удобряли навозом, который скапливался за год от содержания скота.

Мочи, мочи, дождь,

На нашу рожь;

На бабушкину пшеницу,

На дедушкин ячмень

Поливай весь день.

Так закликали дождик. Без дождя хлеб никак не вырастет. Но и дождика должно быть в меру. Если дождь шел слишком часто и мешал созреванию урожая, то дети

произносили другую закличку:

*Радуга-дуга,
Перебей дождя,
Поддай солнышка.*

Солнышко дает растениям не только тепло, но и свет. Первые листочки прорастают вертикально вверх, а вот последующие растут в противоположном направлении и потом дают корешки, и из одного зернышка получается целый кустик.



В старину июнь еще называли хлеборост. Крестьяне даже сосчитали, сколько нужно теплых, светлых дней, чтобы злаки поспели: «Затем в 137 теплых дней поспевают озимая рожь и на стольких же градусах тепла вызревает озимая пшеница, но дозревает медленнее, не раньше 149 дней».

«Синец да звонец, и хлебу конец». Кто же это такие – злобные «синец да звонец» и чем вооружены, как они могут погубить хлеб? Это растения, которые появляются на хлебном поле самостоятельно, хотя их никто там и не сажал и начинают отбирать у зерновых питательные вещества – сорняки.

Без помощи крестьян зерновым не обойтись. Крестьяне «вооружались» различными приспособлениями и боролись с сорняками – «осокой, разными мятами, метлами или метелками и травой костра». Трудиться приходилось много, но победить сорняки не всегда удавалось. Например, если пырей появляется в поле, то вывести его уже очень трудно. Нужно собрать все кусочки корней пырея, иначе из небольшой частички может вырасти новый пырей.

Большой вред зерновым полям наносили мыши-полевки, устраивали во ржи зерна, подедали корни. Настоящее бедствие для злаков представляла саранча, стаи которой могли совсем ничего не оставить от растений. С насекомыми крестьянам помогали сражаться птички – воробьи и особенно коростели.

ЗАГАДКА

Один льет,
Другой пьет,
Третий зеленеет
Да растет. (Дождь, земля, хлеб)

4. ЖАТВА

Жатва – пора ответственная. Крестьянам надо было точно определить время, когда ее начинать, – чтоб и в срок, и в хорошую погоду. И тут уж земледельцы наблюдали за всем и вся: за небом, звездами, растениями, животными и насекомыми. Спелость хлеба проверяли на зуб: рвали колоски, вышелушивали – и в рот: если зернышки хрустят, значит, поспели. День начала жатвы назывался Зажинки. Ученый-этнограф А. Терещенко в книге «Быт русского народа» так описывает Зажинки: «Когда поспевают жатва, зажиточный хозяин дает пир своим соседям: угощает водкою и пирогами и просит их помочь ему в собирании хлеба. Многие служат молебны и потом окропляют поля и жнецов святою водой. Хозяин или священник берет серп и делает начаток; первые снятые колосья называются зажинками. Их хранят до будущего года». «Рожь поспела – берись за дело». За дело брались все вместе, всей семьей выходили в поле. А если понимали, что не управятся с урожаем сами, то звали на подмогу. Работа была очень трудная. Приходилось вставать до рассвета и отправляться в поле. «Некогда лежать, когда пора жать. А урожаем соберем, хоровод заведем».



4. ЖАТВА

Самое главное было вовремя собрать урожай. Все забывали о своих болезнях и горестях. Что соберешь, тем и весь год живешь. Уборка урожая – труд, хоть и тяжкий, но приносящий радость. «Собирание хлеба сопровождается пением, исполненным душевной радости. По полям раздаются безотчетно игривые песни; сама природа, кажется, веселится с жнецами: все им благоухает и все живет упоительной веселостию», – писал А. Терещенко о деревенской жатве.

Убирали зерновые косами и серпами. Если рожь вырастала высокой и густой, предпочитали использовать серп, а низкую и редкую ниву косили косой.

Скошенные растения увязывали в снопы.

СТИХИ, ЗАГАДКИ, НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

А между тем досужий селянин
Плод годовых трудов собирает;
Сметав в стога скошенный злак долин,

С серпом он в поле поспешает.
Гуляет серп. На сжатых бороздах
Снопы стоят в копнах блестящих...

Е. Баратынский

* * *

Говорило ядреное жито:
Не могу я в поле стояти,
Колосочки держати.
Надо житу стояти
В поле копнами,
В гумне стогами
В клети коробами,
А на стол пирогами!

* * *

- Щука ныряет, весь лес валяет, горы подымает. (Коса)
- Не море, а волнуется. (Поле)
- Сутул, горбат, все поле перешел, все суслоны перечел. (Серп)
- Маленький, горбатенький, все поле обскакал. (Серп)
- Осенью черно, зимой бело, весной зелено, летом желто. (Нива)
- Тысяча братьев одним поясом подпоясаны, на мать поставлены. (Снопы на земле)
- Рыбина белужина хвостом вильнула: леса спали, горы стали. (Коса)
- Белая белянка по полю ходила, домой пришла, под сарай легла. (Коса)

* * *

- Зимой на деревьях много инея – хлеб уродится.
- Зимой снег задувается в сугробы, хорошо уродится рожь.
- Зимой снег рыхлый – урожай обильный.
- Кто рано сеет, семян не теряет. Весной часом опоздаешь – в год не наверстаешь.
- Пахать да боронить – часочка не обронить.
- Пар спешат поднять, пока не созрели семена сорняков. Говорят: «Ранний пар родит пшеничку, а поздний – метличку».

5. ОБМОЛОТ ЗЕРНА

Крестьяне скрупулезно рассчитывали сроки жатвы, и если погода не позволяла дожидаться, пока зерно поспеет, то его убирали недозрелым. Зеленые колосья срезали и в северных регионах, где они просто не успевали созреть. Обычно жатву заканчивали ко дню Успения Пресвятой Богородицы – 28 августа (15 августа по старому стилю). Народное название этого праздника – Спожинки. Снопы сначала везли на овин или ригу. Овин – хозяйственная постройка, в которой сушили снопы перед молотью. Овин обычно состоял из ямы, где располагалась печь без трубы, а также из верхнего яруса, куда складывали снопы. Рига – постройка с печью для сушки снопового хлеба и льна. Рига была больше овина. В ней сушили до 5 тыс. снопов, тогда как в овине – не более 500. Спелое зерно везли сразу на гумно – огороженный участок земли, предназначенный для хранения, молотью и другой обработки зерна, – и там обмолачивали. Это был один из самых тяжелых этапов

труда. Люди побогаче старались пригласить кого-нибудь помочь выполнить эту работу.



А состояла работа вот в чем: брали колотило (молотило) или цеп и ударили по снопам, чтобы зерно «высвободить». Для получения лучших семян и небитой соломы применяли околот снопа о бочку. Позднее эти способы стали заменяться обмолотом с помощью молотилок, которые работали на конной или паровой тяге. Создавался особый промысел молотильщиков, которые работали на своих машинах по найму. Обмолот хлеба происходил не всегда сразу, иногда этот процесс затягивался, молотили и осенью, и в начале зимы. После обмолота зерно веяли – обычно стоя на ветру с помощью лопаты.

ЗАГАДКИ, ПОСЛОВИЦЫ, ПОГОВОРКИ, НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

- Стоит Фрол, и рот пол. (Овин)
- Стоит Андрюха, набитое брюхо. (Овин)
- Стоит волк, вырван бок/клок. (Овин)

* * *

- Не гляди в небо, там нет хлеба, а к земле ниже – к хлебу ближе.
- Ждут летней порою, а жуют холодной зимою.
- Не шуба греет, а хлеб.
- Береза распускается – сей овес. Лягушка с голосом – сей овес. Пересушил почву – овес поздно сеять.
- Не сей пшеницу прежде дубового листа. Пшеницу сей, когда зацветает черемуха.
- Ростки пшеницы не любят клеكلую землю. Поэтому говорят: «Пшеницу сей в ведро», «Рожь любит хоть на часок, но в песок (в сухую землю)».
- Рожь сеять при северном ветре – лучше урожай.
- Дубовый лист с пятак – сей яровое. Зацвела акация – сажай огурцы.

* * *

Лады, лады-ладушки,
Рада нам хозяйюшка,
Мы о хлебушке поем,
Разговор ведем о том.
Убран хлеб, и тише стало,

Жарко дышат закрома,
Поле спит, оно устало,
Приближается зима.
Над селом дымки плывут,
Люди хлеб в домах пекут.
Заходите, не стесняйтесь,
Хлебом нашим угощайтесь.

6. НА МЕЛЬНИЦЕ

Хлеб, как известно, пекут из муки. Чтобы получить муку, зерно нужно измельчить – перемолоть. Первыми инструментами для измельчения зерна были каменная ступка и пестик. Затем зерно стали не толочь, а перетирать. Процесс перемола зерна постоянно совершенствовался.

Значительным шагом вперед стало изобретение ручной перетирной мельницы. Ее основа – жернова – две тяжелые плиты, между которыми растиралось зерно. Нижний жернов устанавливали неподвижно. Зерно засыпалось через специальное отверстие в верхнем жернове, который приводился в движение мускульной силой человека или животных. Большие тяжелые жернова вращали лошади или быки. Молоть зерно стало легче, но эта работа по-прежнему оставалась тяжелой. Ситуация изменилась только после того, как была сконструирована водяная мельница. В равнинных местностях скорость течения рек мала для того, чтобы вращать колесо силой водяной струи. Для создания нужного напора реки запруживали, искусственно поднимали уровень воды и направляли струю по желобу на лопатки колеса.



6. НА МЕЛЬНИЦЕ

С течением времени устройство мельницы совершенствовалось, появились ветряные мельницы, их лопасти вращал ветер. Ветряные мельницы строили в районах, где поблизости не было водоемов. В некоторых местностях жернова приводили в движение животные – лошади, быки, ослы. СТИХИ, ЗАГАДКИ, ПОСЛОВИЦЫ, ПОГОВОРКИ, НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

Гнули колос злые ветры, и дожди на колос шли,
Но сломить его за лето так они и не смогли.
«Вот какой я, – он хвалился, – с ветром справился, с водой!»
До того он загордился, вырос кверху бородой.

С. Погореловский

* * *

- Сем хлеб, не спи, будешь жать, не станешь дремать.
- Не жди урожая, сей жито, хлеб будет.
- Не земля хлеб родит, а небо.
- Пересев хуже недосева.
- Хата была, да без хлеба беда.
- Без ума проколотишься, а без хлеба не проживешь.
- Без печки холодно, без хлеба голодно.
- Не уродится рожь – по миру пойдешь.
- Калач приестся, а хлеб никогда.
- Каждое семя знает свое время.
- До поры до времени не сеют семени.
- Сей в пору – соберешь хлеба с гору.
- Сей хоть в песок, да в свой часок.
- Посеешь в погоду – больше приплоду.

* * *

- Гречиха любит сухую теплую землю.
- За бороною пыль – будет и блин.
- Днем раньше посеешь – неделей раньше пожнешь.

* * *

Весь мир кормит, сама не ест.
Всю жизнь крыльями машет,
А улететь не может. (Мельница)

* * *

У лепешки, каравая,
Сушки, плюшки, пирожка
От рождения седая
Мать по имени... (мука).

7. ВЫПЕЧКА ХЛЕБА

В давние времена хозяйки пекли хлеб практически ежедневно. Обычно тесто начинали замешивать еще на рассвете. Надевали чистую одежду, молились и приступали к работе. Рецепты теста были разные, но основными компонентами оставались мука и вода. Если муки не хватало, то покупали на базаре. Для проверки качества муку пробовали «на зубок». Брли щепотку муки и разжевывали, если получившееся «тесто» хорошо тянулось и не очень липло к рукам, значит, мука хорошая. Перед замесом теста муку просеивали через сито. Мука в процессе просеивания должна была «надышаться».

На Руси пекли черный «кислый» хлеб. Черным он назывался потому, что для его

приготовления использовалась ржаная мука, а она имеет более темный цвет, чем пшеничная. «Кислый» – потому что использовалась кислая закваска. Замесив в квашне – деревянной кадучке – тесто и сформовав округлые хлеба, хозяйюшка собирала остатки теста со стенок в комочек, присыпала мукой и оставляла для закваски до следующего раза.

Готовое тесто отправляли в печь. Печи на Руси были особенные. Они обогревали помещение, на них пекли хлеб, готовили пищу, спали, иногда даже мылись и лечились.

Ставили хлеба в печь с молитвой. Ни в коем случае, пока хлеб в печи, нельзя было ругаться или ссориться с кем-нибудь. Хлеб тогда не получится.



Необходимо было соблюдать правила выпечки хлеба. Пекли хлеб строго при определенной температуре. Как измерить температуру, если нет термометра? Хозяйки дожидались, пока в горниле оставались одни угли. Подметали под – так называлась поверхность, на которую клали тесто. Потом бросали на под щепотку муки: если мука становилась черной, то жар в печи слишком сильный и надо подождать. Спустя время под смачивали водой и пробовали еще раз. Если мука становилась коричневой, значит, пора сажать хлеба. Делали это с помощью хлебной лопаты.

ЗАГАДКИ

Слушаю, послушаю —

Вздых за вздохом, а в избе ни души. (Квашня с тестом)

* * *

Полон хлев бесхвостых овец;

Одна была с хвостом, и та ушла. (Хлеб и лопата)

* * *

Велика звезда на печи взошла.

Без рук, без ног – на гору ползет.

Без рук, без ног – на липу лезет. (Квашня)

* * *

Стоит изба из кирпича,

То холодна, то горяча. (Печь)

* * *

Купили новенькое, такое кругленькое,
Качают в руках, а оно все в дырках. (Сито)

* * *

Из-под липова куста
Бьет метелица густа.
Заяц бежит, следы засыпает. (Муку сеют)

* * *

Черная гора, а всем мила. (Черный хлеб)

* * *

Мешено, квашено, валяно, в печь поставлено. (Тесто)

8. ХЛЕБ НА СТОЛЕ

Хлеб был кормильцем русского народа, главным лакомством на столе. В деревнях крестьяне сами пекли хлеб. В городах строили пекарни, которые назывались хлебными избами. С XVI века пекари на Руси подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников, ситников. При царском дворе была своя хлебная изба, вернее дворец. Государев хлебный дворец находился в Кремле на месте, где сейчас расположена Оружейная палата. Там изготовлялся хлеб для царского стола, именуемый басманом. На этот хлеб особым образом наносился узор «басма». Большие пекарни работали также в русских монастырях. Там выпекали ржаной хлеб, просфоры. Пекли в те времена сайки, калачи и другие хлебные изделия. В летописях X–XIII веков упоминаются «хлебы с медом, маком, творогом», ковриги, разнообразные пироги со всевозможной начинкой, являющиеся непременной частью русского праздничного стола. Изделиями из выпечки было принято украшать праздничные столы. В особо торжественных случаях, например, на свадьбы, пекли каравай. Он считался символом счастья, достатка и изобилия. Каравай выносили на рушнике – расшитом полотенце. Чем пышнее выпечен каравай, тем счастливее и богаче будут жить молодожены.



8. ХЛЕБ НА СТОЛЕ

В знаменитой энциклопедии домашнего хозяйства «Домострой» сохранились рецепты русского православного стола: пирожки в ореховом масле, жаренные с горошком; оладьи квашеные; пироги подовые, квашенные с горошком; пироги маковые большие, жаренные в конопляном масле с горошком; большие пироги с маковым соком да сочнями; пироги с вязигой, сигом, сомом, сельдью.

Поскольку хлеб был основным продуктом питания, а хлеборобство – основным занятием славян, то с хлебом связано много традиций и обычаев, а уж стихов, песен, пословиц и поговорок не счесть. Встретить гостя с хлебом-солью означало проявить уважение и почет гостю. Разделить хлеб – признать человека другом.

СТИХИ И ЗАГАДКИ

Угодило зернышко промеж двух жерновов. Один говорит – побежим, другой говорит – полежим, третий говорит – покачаемся. (Вода, жернов, колесо)
Меня бьют, колотят, режут, а я все терплю, людям добром плачу. (Хлеб)

* * *

Радо солнцу небушко, полюшко – подсолнушку.
Рада скатерть хлебушку: он на ней как солнышко.

Г. Виеру

* * *

Вот он хлебушек душистый, вот он теплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол, он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наше, сила, в нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем – земли родимой соки,

Солнца свет веселый в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

С. Погореловский

* * *

В печь сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят!

По кусочку все съедят. (Пирог)

* * *

Он на блюде расписном,

С белоснежным рушником.

С караваем соль подносим,

Поклонясь, отведать просим:

Дорогой наш гость и друг,

Принимай хлеб-соль из рук!

Хороводная игра «Хлебопёк»

Цель: развитие навыков передачи образов через движение; самовыражение через образ (роль); совершенствование хороводных ритмических движений.

Ход игры:

Играет группа детей. Заранее выбираются персонажи: хлебопёк, пирожки, пышки, булочки, калачи, каравай. Выбранным персонажам надевают соответствующие головные уборы. Дети, включая персонажей, образуют круг, в центре которого находится Хлебопёк.

Стоя на месте, все участники поют закличку :

« А ну, народ, вставай в хоровод! Дружней запевай про наш каравай!»

Дети идут по кругу и поют часть А:

«Ходит-бродит Хлебопёк. Хлебопёку невдомёк - что ему испечь, как поставить в печь»

(В это время Хлебопёк двигается внутри круга противоходом, руки скрещены на груди.)

Дети останавливаются, поворачиваются лицом в центр, расцепляют руки, ставят их на пояс.

Идут к центру дробным шагом, поют часть Б :

«Развели огонь в печи, будем стряпать калачи». На слово «калачи» вытягивают обе руки вперёд, делают три притопа. Калачи остаются с Хлебопёком в центре круга, остальные дети отходят спиной назад, поют:

«С виду аккуратные и на вкус приятные», на слово «приятные» - три притопа.

На музыку В (проигрыш) дети в круге хлопают в ладоши, персонажи в центре исполняют танцевальную импровизацию.

Повторяется часть А (калачи двигаются за хлебопёком).

Далее исполняется часть Б1

(движения детей аналогичны движениям в части Б):

«Кисло да пресно замесили тесто. Помогли, чем могли, - напекли мы пироги»

В центре круга остаются пироги, присоединяясь к калачам и Хлебопёку.

Проигрыш (часть В)- дети в круге хлопают в ладоши, персонажи внутри круга пляшут (танцевальная импровизация).

Повторяется часть А, (калачи и пирожки двигаются за Хлебопёком).

Далее исполняется часть Б2

(движения детей аналогичны движениям в части Б1):

«Сладких да пышных накатали пышек. Получай от души, пышки наши хороши!»

В центре круга остаются пышки, присоединяясь к Хлебопёку и другим персонажам.

Проигрыш (часть В) –

дети в круге хлопают в ладоши, персонажи внутри круга пляшут (танцевальная импровизация).

Повторяется часть А, (калачи, пирожки, пышки двигаются за Хлебопёком).

Далее исполняется часть Б3 (движения детей аналогичны движениям в части Б1, Б2):

«А ещё с изюмчиком налепили булочек. Вот какие ладные булочки нарядные!»

В центре круга остаются булочки, присоединяясь к Хлебопёку и другим персонажам.

Проигрыш (часть В)-

дети в круге хлопают в ладоши, персонажи внутри круга пляшут (танцевальная импровизация).

Повторяется часть А (калачи, пирожки, пышки, булочки двигаются за Хлебопёком).
Далее исполняется часть Б4 (движения детей аналогичны движениям в части Б1, Б2, Б3):

«А теперь, дружок, давай - наш отведай каравай! Каравай отличный, из муки пшеничной. Глянь, какой пригожий, на тебя похожий!»-

Часть В

Дети в круге хлопают в ладоши, персонажи внутри круга пляшут (танцевальная импровизация).

Дети в круге поднимают сцепленные руки вверх, образуя «воротики», поют:
«Каравай, каравай, а теперь нас догоняй!»

Калачи, пирожки, пышки, булки начинают бегать через «воротики» из круга и в круг, Хлебопёк осаливает их, не выходя при этом за круг. Тот, кого Хлебопёк осалил, становится в общий круг.

При повторении игры все персонажи выбираются вновь.

Головные уборы персонажей

Пирожок



Калачи



Пышки



Булочка



Каравай

