**ГОРЯЧИ КАЛАЧИ ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ
Русские современные посиделки (8-9 классы)**

Посиделки (посиденка, посидки, посидухи, поселки, посидушка), по словарю В. Даля, есть «сборище крестьянской молодежи по осенним и зимним ночам под видом рукоделия, пряжи, а более для россказней, забав, песен».

Посиделки - это встречи с теми, кто приятен, интересен, кто тебе нужен и кому ты нужен во имя удовлетворения потребностей в общении,
самовыражении, самореабилитации. Посиделки для общностей учащихся (класс, команда, клуб, кружок, секция, компания двора, улицы, дома) в настоящее время необходимы и для восстановления досуговой культуры общения, для укрепления (создания, формирования) коллективистских связей, дружеских привязанностей. А также для знакомства с русскими национальными традициями.
Значит, они должны и могут быть плановым и даже управляемым, педагогически руководимым мероприятием.

«Культуре праздничного общения необходимо учить точно так же, как мы учим детей языку или математике, читать или писать. Но учиться (и учить) можно только весело». (А. Франс)

Почему именно русских? Потому что русские люди должны уметь отдыхать в контексте своей культуры, своих традиций, «петь песню со своего голоса». Обидно, что молодые россияне в основном слушают только английский джаз, смотрят только иностранные фильмы, т. е. потребляют чужой стиль жизни и отдыха. Что они передадут своим детям? А может быть их просто не заинтересовала русская культура? Может быть кто-то когда-то не правильно истолковал им о ней? В общем, в заграничной культуре нет ничего плохого, но и русскую культуру нужно знать. Не забыть и не потерять то ценное, что было в опыте наших предков и нашем собственном опыте.

**Модель вечера «Русские посиделки»**

Помещение, где проводятся посиделки, можно художественно стилизовать (оформить) под избу, чайную, трактир, т. е. комнату с разнообразными
памятными аксессуарами старины: столы и лавки, керосиновые лампы, самовары, деревянная и глиняная утварь для чая, скатерти, занавески с орнаментами, костюмы и т. д. собираются участники посиделок согласно сценарию в установленное время, надевают костюмы, готовятся к индивидуальному и коллективному творчеству.

*(Участники посиделок рассаживаются по лавкам за столами.)*

**I. Зачин**

*(Выходит хозяйка посиделок (на фоне музыки).)*

**Хозяйка:**

Есть у повести начало -
Это первая строка.
Начинается с причала
Путь по морю моряка.
У кручины есть причина,
У стихов завязка слов.
Начинается с зачина
Сказка, песня и ...любовь.
Собрались все вместе коли.
Как там бают: «чином чин».
Начинаем с хлеба-соли,
С доброй песни наш зачин!

*(Выходят три девушки в русских костюмах с хлебом и солью. Кланяются. Группа «Хлеб-соль».)*

Нам начинать досталась роль.
Не путайте с нагрузками.
Мы принесли вам хлеб и соль
На посиделки русские.
Жива - как память старины
От поколенья старшего.
Важны обряды и слова
Из прошлого из нашего.
И потому принять изволь
Тот, кто пришел на посиделки,
На этой праздничной тарелке
Из наших рук и хлеб и соль!

*(Низко кланяются на все четыре стороны и вручают хлеб-соль самому старшему. Или ставят тарелку на стол, а хлеб «путешествует» по кругу и каждый участник отщипывает от каравая кусочек, макает его в солонку и съедает.)*

**II. Викторина**

*(Выходят ведущие. Проводят викторину.)*

Покатилась вечеринка,
Заглянула ночь во двор...
У зачина есть разминка.
Как бы нитка, паутинка -
Та, что вяжет разговор.
Как когда-то в век старинный,
В те далекие года.

Проводились викторины
Типа «что, где и когда».
Как тогда, друзья, для вас
Проведем ее сейчас.

(Набирается команда до 10-12 человек. Ведущие выдают каждому участнику игры по 3 карточки с буквами «а», «б», «в».)

**Ведущий 1:** Я буду задавать вам вопросы, да на каждый свой вопрос 3 ответа давать. Услышите верный ответ - карточку поднимите! Коли
первый окажется верный - поднимите «а», второй - «б», третий - «в». Уяснили? Да своим умом думайте, на соседа не полагайтесь! Итак, вперед...

Ох, и много в старину про хлеб поговорок сложили. Их и теперь все знают: «Хлеб всему голова», «Худ обед, коли хлеба нет», «Ешь щи с мясом, а нет - так хлеб с квасом» и т. д.

**Ведущий 2:**

А вот скажите-ка теперь, что в старину «вторым хлебом» называли? Если точнее, какой овощ?

а) свёкла;
**б) репа;**
в) капуста.

*(Если участники затрудняются ответить, то может прозвучать подсказка.)*

Внимание! Подсказываю:

«Кругла, а не месяц, желта, а не масло, с хвостом, а не мышь!» Что это? (Репа.) Кстати, крестьяне этот «второй хлеб» хранили в сыром виде
чуть ли не всю зиму. Скажу как. Не спеша, после снятия урожая через 2-3 недели обрывали с репы всю зелень. Плоды укладывали в кадку из-под соленых огурцов или капусты. Но не валили валом. Прежде насыпали песок, потом аккуратно - слой репы и т. д.

**Ведущий 1:** Про какие щи крестьяне, как бы сердясь, говорили: «Щи, хоть кнутом хлещи»?

а) крапивные;
б) на рыбном отваре;
**в) пустые, т. е. без мяса.**

И верно, коли в пост - то и хлебай себе пустые щи на здоровье, а коли по бедности - весь год, как тут на щи не осерчать?

**Ведущий 2:** Сколько видов каш готовили русские крестьянки в XVII веке (при царе Алексее Михайловиче)?

а) не менее 10;
**б) более 20;**
в) более 50.

**Ведущий 1:** Что же это за такие каши? Были каши царские, а были и простые, крестьянские. Наверное, слыхали про тюрю? Самая крестьянская пища. Приготовить ее проще простого. Взять квас, можно молочную сыворотку, или родниковую воду. Покрошить туда зачерствевший хлеб, луковицу, добавить туда растительного масла, соли ... Вот собственно и все. И такая еда была просто незаменима в сенокосную пору. Настоящая государственная каша.

Ведущий 2: Сколько видов пирогов пекли тогдашние хозяйки - мастерицы?

а) не менее 10;
б) не менее 20;
**в) не менее 50.**

И теперь в столичных «бистро» и ресторанах можно перехватить превосходных расстегаев с рыбой, кулебяку.

**Ведущий 1:** Представьте, праздник кончился, хозяева устали, или спать охота, а гости шумят, не расходятся. Как тут быть? Как намекнуть, что пора и честь знать? Только помните, что мы сейчас в Древней Руси.

а) культурно раскрыть двери настежь:
б) спеть песню вроде «колыбельной»;
**в) выдать на прощанье пряник «разгоняй».**

А, правда, хорош обычай! Когда с пряником - то провожают! Вежливее как-то. Оно и понятно, в старину гость был свят и неприкосновенен.
Обидеть гостя считали за верх неприличия. О гостеприимстве говорилось еще в Ветхом Завете. Старец Авраам со своей женой принял в свой шатер трех путников, упокоил их. И получил за то благословение. Ведь под видом путников принял самого Бога.

**Ведущий 2:** Какой из русских праздников получил в народных поговорках такие яркие эпитеты, как «честная», «широкая», «веселая»?

а) троица;
б) пасха;
**в) масленица.**

Масленица - один из самых веселых народных праздников. Это к ней, к Масленице, лучше всего шла поговорка: «Красна изба углами, а масленица - пирогами». И верно, тут даже бедняк гулял на широкую ногу. Недаром, и по сей день, как услышим: «живет, что сыр в масле катается», или еще: «Не житье, а масленица» - сразу понимаем, о чем тут речь.

**Ведущий 1:** Как называется в народе последний день сырной недели?

а) заигрыш;
б) золовкины посиделки;
**в) прощенный день.**

Молодцы! Еще говорят - прощенное воскресение. Выходит так: если в этот день всем простишь, то и тебе все простится, а нет - то так и останешься с камнем на сердце. Какое ж тут покаяние с камнем. Как тогда услышится твоя просьба на небе? Как отзовется? Да никак!

**Ведущий 2:** У художника Сурикова есть картина «Взятие снежного городка». Каким народным праздником навеян этот сюжет?

**а) Масленица:**
б) Рождество;
в) Новолетие.

**Ведущий 1:** Когда в деревне устраивались колядки?

а) на Иванов день;
**б) на Рождество;**
в) на пасху.

Сейчас в музеях можно увидеть то, без чего в деревнях не мыслились настоящие колядки - переносной деревянный «вертеп». Это такой ящик с куклами. С помощью этих кукол на Рождество колядовщики представляли одну и ту же трогательную сцену из Евангелия. Про то, как Мария и Иосиф пришли в Вифлеем. И там, не найдя места, усталые и продрогшие, вынуждены были приютится на ночь в горной пещере. Туда пастухи в ненастную погоду сгоняли овец. И вот здесь, в этом «вертепе», ночью родился младенец Христос. И к нему на поклон пришли мудрые волхвы со своими дарами, и Ему пели ангелы.... А в городе все спали и ничего не ведали...

**Ведущий 2:** Какой из широко известных древнейших музыкальных инструментов чуть было не перекочевал на русскую оперную сцену в Х1Х-ХХ веках?

**а) колокол;**
б) пастушья дудка;
в) гусли.

Хоть и тяжел храмовый колокол, но всегда интересен. У каждого свой яркий и неповторимый голос. Сочетание основных и побочных тонов нередко дает тут сложнейший гармонический ряд, который, можно сказать, подобен звучанию целого оркестра. Иные знатоки даже утверждают, что колокола не просто мелодичны. Они еще и говорливы. Их надо уметь только слушать. На благовест они выговаривают следующее: «Мы идем в Божий дом, мы идем в Божий дом...» А в Трезвон - «блин, блин, блин, полблина, полблина...»
Не верите? Пойдите, послушайте сами. На пасху же, когда каждый мог влезть на колокольню и отвести душу, нередко звучала «барыня» или «камаринская». Это ли не мелодии, это ли не музыка?
В начале века колокола вдруг стали предметом изучения музыковедов. Самым благозвучным в России был назван колокол звенигородского
Саввино-Сторожевского монастыря. Его «чудесным звоном» восхищался А.П. Чехов, сюда приезжал Ф.И. Шаляпин, чтобы поучиться пению у «великого собрата». Звучание знаменитого колокола стремились передать в своих сочинениях композиторы С.И. Танеев, А.К. Глазунов...

Сегодня колокольный звон можно услышать на оперной сцене, вспомнив такие музыкальные произведения как «Жизнь за царя» М.И. Глинки, «Псковитянка» Римского- Корсакова, «Борис Годунов» М.П. Мусоргского, увертюра «1812 год» П.И. Чайковского и т. д.

**Хозяйка:** Ну вот, мои милые, мы с вами на самом пороге заветной горницы.
Как хочется воскликнуть: «Милости просим к нашему шалашу!», да не тут то было. Войти можно, ответив на последний вопрос. Что означало
это странное выражение: «Милости просим к нашему шалашу!»? О каком шалаше говорится? Отвечайте без карточек, все вместе...
Ладно, вот моя подсказка. В давние времена на городских рынках, в торговых рядах стояли эти самые непонятные для вас «шалаши». Да, да, кроме всем нам знакомых лотков, лавок и погребов имелись там еще «бочки», «скамьи» и «шалаши». «Шалаш» - это такой небольшой бревенчатый сруб. Передняя стенка его отпиралась, откидывалась и через нее велась торговля. В старинной книге Адама Омария «Путешествие в Московию» можно видеть «лавку башмачника». Вот это и есть типичный русский «шалаш». Башмачник протягивает руку к народу и подпись
яснее ясного: «Милости прошу к нашему шалашу!» Но прежде, чем мы сядем за столы чай пить, я проведу с вами конкурс.

Страница 2

**III. Сервировка стола**

Еще в XIX веке французский гастроном Бриллат-Саварин сказал, что принимать гостя - значит быть ответственным за его прекрасное самочувствие. И очень важно не только правильно накрыть стол, но и соответственно его украсить, чтобы всем присутствующим было приятно. Так создается праздничная атмосфера.
Я вам напомню правила сервировки стола:

* Стол ставят в центре комнаты или у стены, накрывают полотняными цветными скатертями. Салфетки могут быть других тонов, но сочетаться со скатертью.
* К чайному столу подаются сладкие блюда (суфле, кремы, пирожное, торт, кексы, ягоды, фрукты, варенье, конфеты).
* Для сервировки используют десертные тарелки, фруктовые приборы, вазочки, розетки для варенья.
* При подаче сладкого блюда на стол ставят для каждого гостя десертную тарелку, справа кладут десертную ложку или нож, слева - десертную вилку, рожками вверх.
* На десертных тарелках - салфетки.
* Тарелки для фруктов можно поставить на подсобный столик стопками по 4-6 штук.
* На столе по центру располагают конфеты в вазе или в коробке, в вазе или на тарелке с салфеткой - печенье, фрукты - в вазе на высокой ножке.
* В вазочке на пирожковой тарелке с ложкой (для раскладки) подают варенье, при этом рядом с вазочкой должны быть стопки розеток.
* Украшением чайного стола является самовар. Он находится слева от хозяйки стола.
* Фарфоровый чайник с заваренным чаем и чашки ставят около самовара.
* Десертные блюда в креманке подают на пирожковой тарелке, на которую положена десертная ложка - ручкой вправо. Чай подает хозяйка. Чашку ставят на блюдце ручкой влево, а чайную ложку кладут справа, а чашку с блюдцем размещают на столе справа от десертной тарелки, на которую гость может положить пирожное, конфеты. Торты и пироги подают на стол нарезанными на порции. Раскладывают их на тарелки десертной ложкой.

Запомнили? А теперь проверим. Но что бы получить все предметы сервировки (скатерть, салфетки, тарелки, ложки, вилки, ножи и т. д.),
необходимо ответить на вопросы. За каждый правильный ответ команда получает один предмет сервировки.

**Вопросы:**

1. С чего начинается любое застолье? (С мытья рук.)

2. Как используется полотняная салфетка? (Ее кладут на колени.)

3. Куда вы положите ложку, если уже поели? (Ни во время еды, ни после ложку для супа нельзя класть на скатерть, а только в тарелку.)

4. Что делать с косточками, когда вы едите ягоды или пьете компот? (Косточки от ягод подхватывают ложечкой и из ложечки кладут в тарелку.)

5. Чем чистят мандарины? (Рукой.) Апельсин? (Ножом.)

6. Как берут из общего блюда хлеб? (Руками.)

7. Вы размешиваете сахар в чае, кофе. Что делать с ложечкой? (Ложечку кладут в блюдце, в чашке ложку не оставляют.)

8. Какой столовый прибор, которым мы пользуемся во время еды, никогда не прикасается ко рту? (Нож.)

9. Что появилось раньше: ложка или вилка? (Ложка, первые похожие на ложку предметы, найденные археологами, относятся к каменному
веку.)

10. Что означает выражение «сидеть в блюде»? (Означало сидеть за одним столом, по соседству.)

11. Сформулируйте закон бутерброда? (Падает маслам вниз.)

12. Почему у «рыцарей круглого стола» стол круглый? (Чтобы все рыцари чувствовали себя равными.)

*(Стол сервирован, жюри оценивает резулыпат.)*

**Хозяйка:** Ну, а теперь и чайку можно попить.

(С народной песней входят девушки, они несут самовары, печенье, сладости, ставят на столы. Разливают чай по чашкам.)

**1-я девушка:**

Гостей и близких привечаем
Мы ароматным сладким чаем.
От всех невзгод, от всех болезней
Российский чай всегда полезней.
Наш гость, сегодня не скучай.
Пей от души горячий чай.

**2-я девушка:** А пока вы пьете этот замечательный, полезный напиток, я вам расскажу, почему он пользуется такой огромной популярностью. Прежде всего, у чая очень мягкий аромат, ни с чем несравненный вкус. Но сказать о вкусе и запахе чая - это, значит, сказать слишком мало.
Чай - это богатейшая аптека, чайный лист содержит стимулирующее вещество, полезные для желудка кислоты, эфирные масла, которые создают этот неповторимый аромат. В свежих листьях чая витамина С в 4 раза больше, чем в лимоне, а в зеленом чае в 10 раз больше, чем в черном.
Благодаря стольким витаминам, чай оказывает на организм благотворное влияние. Повышает умственную активность, устраняет усталость, улучшает пищеварение. Среди лечебных растений чай занимает одно их самых почетных мест.

**1-я девушка:** Ребята, а какая страна является родиной чая? Существует предание: когда однажды (это было за много веков до н. э.) китайскому императору кипятили воду, в сосуд упало несколько листиков с чайного куста и вода потемнела, от нее исходил тонкий и приятный аромат. Настой попробовали и восхитились. Это было первое в мире чаепитие.
Путь чая в Европу был долгим и трудным. Не все европейцы умели обращаться с чаем. Сохранился рассказ об английском моряке, который
прислал своей матери ценный по тем временам подарок - фунт чая.
Она пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь фунт чая в миске, слила ненужную, по ее мнению, горькую коричневую
воду, разложила по порциям вываренные чайные листья и, приправив их сметаной, подала к столу,

**2-я девушка:** А когда же чай стал известен в России? В 1638 г. царский стольник В. Тюменец, будучи послом в Монголии, впервые попробовал на пиру питье, которое ему понравилось, и Алтын-хан послал русскому царю Михаилу Федоровичу несколько пудов чая.
В России чай получил широкое распространение, особенно в северных и восточных областях Сибири и Средней Азии.

**1-я девушка:** В 1654 г в Китай был послан боярский сын Ф. Байков. Вернувшись назад, он поведал, что чай выращивают и производят китайцы. Это было уже при царе Алексее Михайловиче. Он и повелел снарядить особого гонца в Китай за чаем. Звали царского посланника И. Перфильев. В 1665 г. но поставил своему повелителю 10 пудов чаю. Царь и его бояре вначале употребляли напиток как снадобье от хвори и телесной усталости. Ведь лекари приписывали ему способность «освежать и очищать кровь» и умение удерживать ото сна во время церковной службы. Чай настолько пришелся по вкусу, что его пристрастились пить при царском дворе и в боярских хоромах каждый день.

**2-я девушка:** В России первое время были и противники чая. Некоторые религиозные секты отвергали его, как и табак. А кое-кто приписывал чаю вредные свойства. Но постепенно были обнаружены истинные достоинства этого напитка. Вскоре Россия заняла второе место после Англии по употреблению чая. В крупных городах страны открывались специализированные магазины, торговавшие чаем. Правда, долгое время этот напиток считался редким и был принадлежностью знати. Мещане и купцы старались во всем им подражать.
Чаепитие в России за 300 лет стало настолько популярным, что превратилось в один из национальных обычаев.

**1-я девушка:** Чай в России для крестьян был недоступен, они пили его лишь в особых случаях. Поэтому возникло выражение «чайком побаловаться».
Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай. В середине XIX века были такие шуточные стихи:

Раз прислал мне барин чаю
И велит его сварить.
А я от роду не знаю.
Как же этот чай варить.

Взял тогда, налил водички.
Всыпал чай я весь в горшок,
И прибавил луку, перцу.
Да петрушки корешок.

Разлил варево по плошкам.
Хорошенько размешал.
Остудил его немножко.
На господский стол подал.

Гости с барином плевались.
Сам он ажно озверел,
И, отправив на конюшню.
Меня выпороть велел.

Долго думал, удивлялся.
Чем же мог не угодить?
А потом-то догадался.
Что забыл я посолить.

**1-я девушка:** Я думаю, с вами такого не случится. Я вам расскажу сейчас, как правильно заваривать чай.

* Заваривать чай следует свежевскипяченной водой, однако кипяток не должен бурно кипеть - такая вода способна убить аромат самого лучшего чая. Воду следует снимать с огня в тот момент, когда со дна начнут подниматься пузырьки, и она белеет, т. е. закипит белым ключом.
* Водопроводную хлорированную воду желательно отстаивать несколько часов. Если заваривать чай вторично вскипяченной водой, он будет невкусен.
* Чайник для заварки, желательно фарфоровый, споласкивают кипятком, всыпав чай, заливают кипятком на 2/3 и плотно закрывают.
* Черный чай настаивают 3-5 минут, зеленый - 5-8, затем чайник доливают кипятком.
* Если при заварке выделяется пена, значит, чай заварен правильно.
* Снимать пену не следует - такой чай самый ароматный.
* Самый лучший чай после первого настоя.

Приятного вам чаепития!

**2-я девушка:** Один из иностранных путешественников заметил, что русские до того наупражнялись в приготовлении чая, что неожиданно
для себя изобрели самовар.

**1-я девушка:**

Посидеть за самоваром
Рады все наверняка.
Ярким солнечным пожаром
У него горят бока.

Самовар поет-гудит.
Только с виду он сердит.
К потолку пускает пар
Наш красавец самовар.

Самовар пыхтит, искрится
Щедрый, круглый, золотой.
Озаряет наши лица
Он своею добротой.

Лучше фактора любого
Лечит скуку и тоску.
Чашка вкусного, крутого.
Самоварного чайку!

**Хозяйка:** Хорошая песня под хороший чай из хорошего тульского самовара, что может быть лучше?! Пока вы чайком баловались, мы вам о чае многое, но не все рассказали. Запомните только: на Руси за самоваром собирались семьи, общались, обсуждали новости, решали дела семейные.
Нам очень, очень хочется, чтобы все, что вы узнали сегодня, осталось с вами навсегда, чтобы вы умели правильно принять гостей, чтобы ваш дом
был радостным и уютным и на сердце у каждого, вошедшего в него, было тепло от этого. И никогда не забывайте о наших русских традициях.