**Закрытие Недели русской культуры**

**Цели :**

* познакомить с блюдами славян, национальными блюдами русской кухни, историей возникновения этих блюд, русскими народными песнями, игрушками из русских народных промыслов, предметами обихода.
* учить работать коллективно.
* развивать любознательность, навыки исследовательской работы, мышление, речь;
* воспитывать интерес к истории, уважение к традициям русского народа.

**Оборудование:**компьютер, мультимедийная презентация (демонстрируются различные блюда ) экран, мини-экспозиция «В русской избе», стол с блюдами русской кухни – приготовлены с помощью и при участии родителей.

**Ход мероприятия:**

**1. Организационный момент.** *(Звучит русская народная музыка.)*

**Ведущий :** «Не порицая ни немецкой, ни французской кухни, мы думаем, что нам во всех отношениях здоровее и полезнее всё наше родное, русское, то, к чему мы привыкли, что извлечено опытом, передано от отцов к детям. Ведь это определяется местностью нашего бытия, климатом и образом жизни» («Книга русской опытной хозяйки»).

В течение многих столетий простые русские люди употребляли в пищу практически одно и то же. Их меню состояло, прежде всего, из ржаного хлеба, каши, киселя, различных овощей. Реки и озера изобиловали разнообразной рыбой. Ели также мясо медведей и белок, но против этого сильно восставало духовенство, считая этих животных «нечистыми». Из напитков русские люди употребляли в основном различные сорта кваса, браги, пива, меда.

И сегодня мы поговорим о том, что ели наши предки и каковы были обычаи, связанные с трапезой.

***Выходят хозяева вечера***

**Xозяин:** Здравствуйте, гости дорогие!

**Хозяйка:**Хлеб-соль вам!

**Xозяин:** Сейчас трапезничать будем.

**Ведущий :**  Ребята, что нам предложил Хозяин? *(Трапезничать.)*

– От какого слова образовано слово “трапезничать”?*(Трапеза.)*

– Попробуйте объяснить значение слова “трапеза”. *(Пища, еда, угощение, блюдо.)*

**-** A без чего не обходилась ни одна трапеза в русской семье?*(Без хлеба.)*

- Хлеб– это главная пища русских людей.

– Хлеб – батюшка – так важно называли хлеб. – А что вы знаете о хлебе?  
– Какой хлеб вы покупаете в магазине, в булочной?  
– Чьи мамы или бабушки пекут хлеб дома?  
– А что нам расскажут о хлебе хозяева?

**Хозяин:** Хлеба были разные. На Руси с древнейших времен пекли из кислого заквашенного теста. Закваской служили дрожжи, квасная или пивная гуща, годился кусочек старого теста. Так как основной зерновой культурой была рожь, то и пекли, в основном, черный хлеб.*(Хозяйка выносит на подносе черный хлеб, ставит на стол.)*

**Хозяйка:** Но там, где сеяли пшеницу, выпекали белый хлеб.Самым лучшим считался хлеб, выпеченный из пшеничной муки, *(хозяйка выносит белый хлеб, ставит на стол).*Таким образом, качество хлеба и, соответственно, его стоимость , были различными: круглый хлеб – коврига -подешевле, а сдобный пшеничный хлеб, каравай, – подороже.

**Хозяин:** – Ребята выносите и презентуйте свои блюда.(Каждый класс по очереди выходит, показывает свои блюда и рассказывает о них, а также исполняет народную песню и демонстрируют какую-то игрушку или что-то из домашнего обихода, что характеризовало быт русской избы).

**Хозяйка** Древним русским блюдом из молотого зерна были **блины.**

*(Хозяйка выносит блины и ставит на стол.)*

**-** Какой праздник без блинов не праздник?*(Масленица.)*

– Почему именно блин является символом этого праздника? *(Похож на Солнце.)*

– Какое еще любимое блюдо русских людей? ***(Каша.)***

**-**Что вы знаете о каше?

**(**Да, каше очень много лет, она старше хлеба. Сначала ее варили из лесных орехов. Как только человек стал сеять рожь, пшеницу, ячмень, гречиху, он научился очищать зерно, а зерна варить. Это было самое любимое среди русских людей кушанье. “Каша – матушка”, – говорили в старину. Кашу использовали и в будни, и в праздники. Ни одно хорошее застолье не обходилось в старину без каши. Даже на царских пирах она занимала почетное место. Известно более 100 видов каши.)

– А какие каши знаете вы?  
**– Давайте поиграем**: кто последний назовет кашу, тот и победил. *(Приз-пакетик каши быстрого приготовления.)*– Технология приготовления каши у наших предков была всегда одинаковой. Но я вам пока секрет не открою. Хочу узнать, кто из вас умеет варить кашу? *(Учащиеся рассказывают.)*– Раньше кашу засыпали в кашник – горшок, заливали водой , запаривали 5 часов. По нашим меркам это долго, зато каша получалась знатная.  
– А чем полезна каша? Какая каша самая полезная? *(Ответы детей.)*

**(**Лучшей кашей специалисты назвали гречневую, она снижает уровень сахара в крови и очень полезна.

На втором месте своеобразного научного хитпарда оказалась овсяная каша, она изгоняет лишний холестерин из организма, ее рекомендуют при заболеваниях печени, диабете…

На третьем месте каша рисовая, но только из длинных зернышек 

**Хозяин:** Еще одна сохранившаяся доныне традиция русской кухни – **горячие жидкие блюда.**

–  Какие блюда вы знаете?

Ни одна кухня в мире не может похвастаться таким разнообразием: **щи, похлебки, солянки, уха, рассольник, окрошка, ботвиньи и многое другое.**

**Хозяйка:** Такая пища и от голода спасет, и от холода: похлебав горячих щей, быстро согреешься, а если они густые и наваристые, так сыт полдня. Не зря в России главный столовый прибор – ложка.

**Хозяин:** На Руси самой народной ложкой, конечно, была деревянная. Ею ели не только простые люди, но и купцы, и бояре. Сначала деревянные ложки были грубоватыми, незатейливыми. Но позднее мастера научились придавать им форму, расписывать.

В старину люди носили ложки в особых футлярах или за поясом. Без своей ложки в гости не ходили. Даже Петр 1, идя в гости, приказывал брать с собой ложку. Он ел деревянной ложкой, украшенной слоновой костью.

**Ведущий:** Пора подвести итоги и наградить победителей (*Награждение учащихся)*. Ну что же, вот и закончилась наша занимательная встреча. В итоге я хотела бы сказать, что времена меняются, меняются вкусы, привычки, манеры, но какие-то главные ценности должны свято сохраняться. Старое уходит, но его надо знать и беречь.