

## НАШИ ПРАЗДНИКИ



**Е. ВЛАСОВА,**  
зав. библиотекой гимназии № 1516 г. Москвы

**Т. КОШЕЛЕВА,**  
библиотекарь гимназии № 1516 г. Москвы

# Как жили люди в старину

ИГРА-УРОК (5 – 6 кл.)

**Оформление зала:** Красный угол; стол, на котором представлены подлинные предметы старины и копии; стол с угощениями (на уроке присутствуют элементы дегустации); доска, на которой будут записываться новые слова. Все оформление в русском стиле. Дети могут быть одеты в русские костюмы.

Занятие проводится для 5 – 6 кл. (1 год обучения)

### ХОД УРОКА.

Наверное, многие из вас живут в больших многоэтажных домах. А вы знаете, что многоэтажные дома стали строить всего каких-нибудь 100 с небольшим лет назад? Когда построили первый 5-этажный дом в Москве на Ильинке, его прозвали «небоскребом». И москвичи приходили смотреть на него как на диковинку.





А мы сейчас с вами отправимся в дом русича, который жил триста лет назад.. В то время даже 2-х этажные дома были большой редкостью – их строили только самые богатые люди. Деревянные жилища москвичей, например, до наших дней не сохранились, но некоторые деревянные постройки можно увидеть в музее «Коломенское».

Итак, попробуем представить дом русича в древности. Раньше не говорили «дом», а говорили «изба» – теплая половина дома с печью (название происходит от «истопить», «истопка»).

Как вы считаете, что нужно было устроить в доме в первую очередь, с чего начать? Самой главной и необходимой в доме была **печь**. В старину даже поговорка была: «Плясать от печки» (то есть начать с главного). При суровых русских зимах обойтись без печки было невозможно. В ней готовили еду и пекли хлеб. На ней сушили травы и овощи, здесь спали старики и дети, в печи можно было даже мыться. Печь занимала почетное место в доме, относились к ней с уважением.

По диагонали от печи в доме находился Красный угол. Это было самое святое место – в нем помещались иконы. Каждый вошедший в избу должен был перекреститься на них. Стол ставили в Красном углу, вдоль стола стояли лавки и скамьи.

? (ВОПРОС: А лавки и скамьи – это одно и то же? В чем различие?)

Лавки делались широкими и крепились к стенам избы. На них можно было спать. А на скамьях сидели и их можно было передвигать. Кроме лавок спали еще на **полатях** – деревянном настиле, устраиваемом под потолком между печкой и стеной. Кровать появились в быту сравнительно недавно. Под лавками стояли **сундуки** и **рундуки** (рундук – приделанный к стене ящик с полками без дверей и стекол), где хранили разное добро. Вот и вся мебель.

Давайте посмотрим, какой **утварью** пользовались в старину, то есть какими предметами, принадлежностями, нужными в хозяйстве.

На нашем столе вы видите разную утварь.

? ВОПРОС: Я хочу загадать вам загадку, а отгадку вы найдете на нашем столе.

Нет на свете мудреца,  
Как Ивана-хитреца:  
Сел на конь  
И поехал в огонь.

(**Чугунок и ухват**)

Ухват – железная дужка в виде рогов коровы по диаметру чугунов на длинной деревянной рукояти. (Буквально «то, с помощью чего хватают, берут»).

Какое интересное название – «чугунок»? Каково происхождение этого слова? (ВОПРОС задается детям). ОТВЕТ: чугунок – это горшок из чугуна – углеродистого железа.

Загадаю я еще вам загадку:

Черный конь  
Скачет в огонь.

(**Кочерга**)

Следующая загадка:

Никогда не ест,  
А только пьет.  
А как зашумит –  
Всех приманит.

(**Самовар**)

Повседневная жизнь начиналась с работы. Женщинам надо было постирать, погладить белье. А как это делалось? У нас здесь представлены подлинные предметы, предназначенные как раз для этого. **Рубель** (плоская палка, шириной 10-12 см. с ручкой; стиральная доска.) Скалка (от «скасть» – тонко раскатывать, вытягивать). (Предполагается показать детям, как стиралось и гладились белье.)

Одежду носили домотканую – льняную или шерстяную, которую ткали на домашних станках. Вот **челнок** – одна из деталей этого станка. А нитки сначала нужно было прясть. Девочки уже с 5-ти лет начинали прясть пряжу и становились искусными мастерицами. Прозвища «непряха» и «неткаха» считались очень обидными. Шить и вышивать раньше умели все девушки, даже из царских семей. Мы покажем вам элемент **прялки, веретено** – что буквально означает «вертящаяся палочка» (идет объяснение).

? ВОПРОС: А из чего же делалась обувь?

? **Лапти** плели из липового лыка (отсюда пошло выражение «ободрать как липку»), а



также из коры ивы, дуба, бересты, из веревок.

**?** ВОПРОС: А веревки из чего делались? Вербки делались из конопли и назывались они **пеньковые**. (*Показывается веревка, пробуеться на прочность.*) Обувь шили также из кожи.

### Давайте познакомимся с кухней наших предков!

Обедали в полдень. Испокон веков хлеб на Руси был главным продуктом питания.

**?** ВОПРОС: Какие вы знаете пословицы о хлебе?

Пословицы: «Как хлеб да квас, так все у нас»; «Хлеб – всему голова», «Хлеб на стол, так стол – престол, а хлеба ни куска, так и везде тоска».

Готовили все без соли.

**?** ВОПРОС: Почему? Что означало выражение «Не хлебом единым жив человек»? (*Сегодня это выражение имеет другое значение.*) К каждому празднику обязательно пекли пироги. Само слово «пирог» происходит от слова «пир». Пословица «Не красна изба углами, а красна пирогами». (*Угощение пирогами.*)

Без каши на Руси не проходило ни одного дня. «Каша – мать наша» – говорили на Руси. В древности у славян был обычай есть кашу с бывшими врагами при заключении мира – отсюда пословица, которую зачастую употребляют и сегодня.

**?** ВОПРОС: Какая это пословица? (С ними каши не сварись»).

Готовили каши из **круп (крупы – засыпа** – отсюда **«засыпать»**), дробленая крупа называлась **«варгенья»**, из нее можно было приготовить наскоро – отсюда глагол – «сварганить». Можно задать ВОПРОС: Что сегодня означает выражение «сварганить»? (Сделать, приготовить что-то наскоро, быстро.) На Руси варили каши из ячменя, проса, овса, пшеницы, гречихи.

(*Показываются различные крупы, дети отгадывают, из какой крупы варится какая каша.*)

**?** ВОПРОС: Как вы думаете, в чем варили каши? Покажите (горшок).

Любимая каша была гречневая. Кашу сдобривали маслом.

**?** ВОПРОС: Каким? (Богатые – маковым или ореховым, а бедные – льняным, конопляным, горчичным, сурепчатым).

Еду ставили на стол в общем горшке, миске на всю семью. Черпали ложками по очереди, а хозяин следил, чтобы кто-нибудь не ел «вприхлебку», то есть не откусив хлеба, и гущу можно было зачерпнуть только после того, как это сделает глава семьи. Ели деревянными ложками.

**?** ВОПРОС: Как поступали с нарушителем порядка? Он получал ложкой по лбу. В современной жизни такое иногда тоже случается, да? Твердую пищу брали руками, а жидкую – ложками.

С изготовлением деревянных ложек связано выражение «бить баклуши».

**?** ВОПРОС: Что означает это выражение? (Прежде, чем мастер-ложжарь приступал к вырезанию ложек, «бились баклуши», то есть чурбачки, заготовки из поленьев. Это была очень простая работа, поэтому выражение «бить баклуши» сегодня стало определением не дела, а безделья.)

(*Горшки, ложки, миски находятся на столе, их показывают детям в процессе рассказа.*)

А вы знаете, что самым распространенным раньше овощем была **репа**? Тогда не знали картофеля. Он впервые появился на Руси всего-навсего три века назад. Готовить репу было просто, отсюда и пошла известная пословица.

**?** ВОПРОС: Какая? (О каком-нибудь не сложном деле и поныне говорят «проще пареной репы»). Еще ели капусту, огурцы, свеклу, морковь. Особенно любили лук и чеснок, которыми лечились.

(*Все овощи представлены на столе, дети их называют и показывают.*)

Любили наши предки и рыбу, а мясо ели редко – только в мясоед.



К числу любимых блюд можно отнести **кисель**, который варили из ржаной муки, из гороха, но чаще всего из овсяной муки. Кисели раньше были несладкими и густыми, их можно было резать ножом. Ели такой кисель с молоком или маслом. В Москве сохранились Кисельные переулки, там жили люди, варившие кисель на продажу. (Мини-дегустация овсяного киселя.)

Из напитков самыми распространенными были **квас, морс, мед, сбитень**. Сбитень пили горячим вместо чая, он готовился из различных трав. У каждой хозяйки был свой рецепт сбитня. (ВИКТОРИНА: Угадай, что за напиток? В четыре прозрачных стакана наливаются напитки, в том числе березовый сок, который почти никто не может узнать.)

А чай русичам был неведом.

ВОПРОС: Когда чай появился на Руси? (Лет 300-350 назад. Сначала он был привезен из Монголии, потом из Китая – родины чая. Он был очень дорог и простым людям недоступен. Разговор о чае – тема другого урока.)

Ужинали в 6 часов вечера, когда солнце клонилось за горизонт.

Спать ложились с заходом солнца.

А наутро с его восходом все начиналось сначала.

(В конце занятия всем предлагается еще один напиток и вопрос: наелись ли гости? Объяснение: В конце трапезы подавалось **сыто**, вареное пшено с медом, и гости понимали, что пора заканчивать есть и уходить. Отсюда пошло выражение, которое существует и сейчас – **наесться досыта**.)

Для закрепления урока был предложен кроссворд, в который входили те слова и выражения, о которых дети сегодня узнали.

#### Вопросы для проверки усвоения знаний

- Старинное название весов (*безмен*).
- Помощница хозяйки у печки [неодуш.] (*кочерга*).
- Другое название крупы (*засыпа*).
- Заготовка для деревянных ложек (*баклуши*).
- В нем готовили еду (*горшок*).
- Железная дужка в виде рогов коровы на древке (*ухват*).
- Любимый напиток (*сбитень*).
- Спальное место в избе (*полати*).
- На ней работали с шерстью и льном (*прялка*).
- Шкаф без дверей, приделанный к стене (*рундук*).
- «Вертящаяся палочка» для прядения (*веретено*).

