АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ПСКОВА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

*«ДЕТСКИЙ САД №18 «СОЛНЫШКО»*

Заводская ул.,д.4,г.Псков, 180004 тел.:(8-8112) 75-25-75; (8-8112) 75-31-19 mail:org2015@pskovedu.ru

**Мастер-класс**

“Культура уважения хлеба в воспитании детей старшего дошкольного возраста”

**Автор:** Фаткулина Вера Владимировна, старший воспитатель

**Целевая аудитория:** воспитатели, родители.

**Цель:** Познакомить воспитателей, родителей с культурой уважения хлеба в псковской культуре через ознакомление с традиционным псковским фольклором.

**Ход мастер-класса:**

Добрый день, уважаемые гости. Сегодня мы поговорим с вами не просто о еде, а о традиционной псковской еде и том, как важно этому обучать дошкольников, учитывая патриотическое воспитание и региональный компонент.

Детство - самая благодатная пора для начала ознакомления детей с окружающим миром, знаниями о традициях, культуре семьи, малой Родины, государства. Целью формирования патриотической культуры сегодня является развитие в российском обществе высокой социальной активности, гражданской ответственности, духовности, становление граждан, обладающими позитивными качествами и ценностями, способными проявить их в интересах Отечества, укрепления государства, обеспечения его жизненно важных интересов и устойчивого развития. Фундамент будущего человека закладывается в раннем детстве, каким будет этот фундамент, зависит от того, что узнал, увидел, понял и усвоил ребенок в этот период. В нашем случае ознакомление ребенка с такими культурно-историческими традициями, как трудолюбие, ответственность, уважение труда другого человека, взаимопомощь осуществляется с целью формирования у него начал патриотической культуры. А это возможно в том случае, если культурные традиции будут не только восприняты и поняты ребенком, но и приняты им на личностном уровне, если он будет идентифицировать себя как носителя этой культуры. И в этом нам помогает фольклор, дошедший до нас сквозь века.

Почему проявляется неуважение к хлебу, почему наблюдаются случаи обесценивания труда человека, создающего хлеб? К сожалению, дети не знают, что еще совсем недавно хлеб был непременным продуктом на столе. В псковском фольклоре тема посева хлеба, жатвы очень распространена.

*Песня*

Нива, нива,

Отдай мою силу!

Я пахала,

Я боронила,

Свою силушку ронила! *(с.80 Народная традиционная культура).*

А сам хлеб очень часто упоминался как самый лакомый дар на всех, почитаемых псковичами праздниках.

*Потешка “Заинька, где ты побывал?”*

Угощали ль тебя, Заинька,

Угощали ль тебя серенький?

-Аришенька-то блинами,

Варюшенька -пирогами,

Катюшенька - удала

Кашки с маслом подала!

*Заклички на масленицу.*

Масленица, ты с чем пришла?

* С блинами, с пирогами!

*(Гдовский район, Народная традиционная культура, с.81)*

Хозяюшка ты матушка,

дари ж нам семь пар яиц, пирога конец такой как локоть - чтоб не слопать. *(382, Народная традиционная культура. Невельский район).*

В дошкольном возрасте очень важно развивать речь, использовать в образовательном процессе фольклор.

Хлеб – наше всё. Давайте вспомним о псковских хлебобулочных изделиях.

*(Зрители перечислили, ведущий записывает на доске.)*

*А ещё ковриги, калачи, пироги, пряники, блины и оладьи. И калачи, разумеется. В книге Ирины Лутовиной «Слово о пище русской» приводится описание калачей устами псковских крестьян: «Калачи, два круга рядам, бальшые из белай муки». А псковские баранки отличались неповторимым вкусом, своеобразием приготовления теста, которое долго сохраняло их свежесть.*

*А еще можно испечь такой пирог –* ***борканник****. По-эстонски и по-фински «поркан» значит «морковь». А порканником или борканником у нас называли ржаной пирог, начиненный морковью с крутыми яйцами.*

*Существовало поверье «Много* ***блинов*** *напечешь - богатство привлечешь».*

*На Псковщине восточнославянский обычай закликать весну заключался в изготовлении 9 марта* ***обрядового печенья: жаворонко****в, сороков или комов.*

*Печенье пекли из ржаной или пшеничной муки. Жаворонкам придавали форму птиц: делали глаза, головку, крылья, хвост. По народным представлениям, прилет птиц, в том числе и жаворонков, символизировал наступление весны. Сороки представляли собой круглые булочки и орешки; их должно быть сорок. В Порховском районе при испечении сороков в одну или две булочки закладывают монетки. Крестьяне считают, что «тот, кому достанется монетка, найдет счастье».*

*Напекли хозяюшки к празднику в печи,*

*пышные румяные чудо -* ***куличи****!*

Каким же образом рассказать обо всем этом разнообразии нашим детям? Очень просто - через игру. Мы представляем вам дидактическую игру “Хлебобулочные изделия” из круглых модулей для развития речи и ознакомлением детей с техникой изготовления пирогов, пирожков, вареников, блинов и даже в “фаршированном” виде.

Заключение: Хлеб - наше все. недаром пирог был выбран как символ псковского гостеприимства, радушия на псковском гастрономическом форуме – Празднике псковского пирога, который проходит 16 апреля.

Список использованных источников:

1. Мехнецов А.М. Народная традиционная культура Псковской области. - Псков: Издательство Областного центра народного творчества, 2002. - 688 с.;
2. Лутовина И.С. Слово о пище русских. - Издательство Санкт-петербургского университета, Спб. 1997, 304с.

*Приложение №1*

Псковский фольклор о хлебе

Закличка “Дождик, дождик, поливай, будет хлеба каравай”

Колядки

Коляда, коляда, дай кусок пирога, Или сала кусок, или денег рубль! Или хлеба ломтину, или денег полтину! Или сена клок, или вилы в бок! (Плюсский район. Народная традиционная культура, с. 80)

Маленький хлопчик в дудочку играет, в дудочку играет, Христа сподобляет! Бог-кормилец, дай гостинец! Маленький божок, дай пирожок! (Гдовский район, Народная традиционная культура, с.81)

Куды дым, туды блин, туды и Масленка!

(Струго-Красненский район, с.81 Народная традиционная культура).

Вербные приговоры.

-Вербуй, Вербица, красная девица!

-На красное яичко, на теплую лепешечку. Я тебе беленьку вербинку оторву, а ты мне в пасху-красное яичко!

(Гдовский район, Народная традиционная культура, с.82)

Заклинания на пожинках.

Баба ты Баба, выйди за нашего Деда. У нашего деда три амбара хлеба, дров-ни полена, рубаха - по колено! (Гдовский район, Народная традиционная культура, с.82)

А мы Масленицу встречали, люлю, люлю, встречали.

Гору блинами устилали, еще сыром посыпали.

сверху маслом поливали , на саночках прикатали.

Иванские толочные песни (Ивана купала).

У нашего ивана все по разряду: кошки моют ложки, лиски моют миски, ветер хату метет, солнце блины печет. (Напев, Невельский район. с.384)

Кушайте, “Гостейки” вы мою стряпню - моя стряпня - “рукавами пихня”. Мой “поспех” - да людям на смех. (с.438, Невельский район).

Не лежи баба на перине, стряхни росу раннюю.

Изборские пирожки, варили овсяный кисель или гороховую кутью, блины.

Желтый, круглый, ароматный и на вкус такой приятный.

И с вареньем, и с медком, со сгущенным молочком. (Блин)

2. Прогони от нас метели, прокати на карусели.

Растопи холодный лед, пусть весна скорей придет! (Масленица)

3.А мы Масленицу повстречали, сыром гору набивали.

Маслом гору поливали, на широк двор зазывали. (Блины)

4. Всю неделю отдыхаем, всех блинами угощаем.

Холод зимний провожаем, а весну теплом встречаем. (Масленица)

На какой праздник пекут кульчи?

Правильно, этот праздник называется Пасха

В день Аграфены Купальницы готовили обрядовые блюда. Пожилая знающая женщина пекла специальное кушанье из зерен ржи - кулагу (кулагой называли также кисель). Кусочки кулаги раздавали всем певуньям перед обходом полей. В деревне Дашкове Себежского района девушки и женщины пели:

«Мы дернем-подернем по три зерны у жорны.

Мы с этих зернышек намелим мучицки,

Мы с этой кулагой пойдем на Купальню.

У жита сядете, трех змей стерете.

Одна ж змея залом залымала.

Другая змея молоко хлебала.

А третья коров кликала».

На Псковщине повсеместно в Ивановскую ночь жгли костры. Их обычно раскладывали на возвышенностях в ржаном поле, на берегу водоема или на месте традиционных гуляний молодежи. Жгли бочки, смоляки (пни), надетые сверху на шесты колеса и пуки соломы. В некоторых местах с горящим пуком соломы ходили по полям. В Порховском районе охваченные огнем бочки и колеса парни скатывали под гору. Пепел от ивановского костра молодежь рассеивала по полю со словами: «Родись, хлеб, для наших малых детей». <http://www.pskovkid.ru/2013/08/blog-post_7158.html>

рис в России, в том числе и в Пскове, назывался сарацинским пшеном и что блюда из риса раньше в наших краях использовались в ритуальной кухне,

Есть интересная традиция в монастырях – они крупы смешивают. Чаще всего каша делается из 2-3 круп. Если это каша, то там, скорее всего, будет и греча, и рисовая крупа, и пшенная, чтобы она была вкусная и по компонентам была бы разной.

Пирог был выбран как символ псковского гостеприимства, радушия. Это то, чем всегда приветствуют гостей. мероприятий гастрономического форума – Праздника псковского пирога, который состоится 16 апреля. http://pravdapskov.ru/rubric/17/13585

Сетусские хозяйки соревновались в мастерстве приготовления блюд "по бабушкиным рецептам". После того как вкусовые качества угощений оценило жюри, зрители тоже смогли присоединиться к трапезе и отведать царские крендели, сетусский сыр, маринованные огурцы, пирог с грибами, тыквенный компот и мульги капсат - тушёную капусту с перловой крупой. в деревне Сигово Печорского района <http://informpskov.ru/news/67156.html>

Источник:

1. Мехнецов А.М. Народная традиционная культура Псковской области. - Псков: Издательство Областного центра народного творчества, 2002. - 688 с.;
2. Лутовина И.С. Слово о пище русских. - Издательство Санкт-петербургского университета, Спб. 1997, 304с;

# Традиционные блюда сето отведали гости фестиваля в Сигово. <http://informpskov.ru/news/67156.html> ;

1. Псковская правда. Псковская кухня – правда или миф. <http://pravdapskov.ru/rubric/17/13585>;
2. Познай свой край родной. Псковские традиции и обычаи. http://www.pskovkid.ru/2013/08/blog-post\_7158.html;