

Муниципальное казенное учреждение культуры
«Культурно-спортивный комплекс «Импульс»
библиотека с. Биликтуй

В старину едали деды...

Праздник русской кухни

Подготовил: Ткаченко Н.П.,
библиотекарь библиотеки с. Биликтуй

Адрес: 665480 Иркутская область,
Усольский район,
с. Биликтуй, ул. Советская, дом 37

2020 год

В старину едали деды



- Хлебом-солью исстари встречали в народе гостя. А чем потчевали? Что кушали сами?

«В старину едали деды...» Сценарий праздника русской кухни.

Цель: - приобщение к родной культуре, знакомство с историей России, ее праздниками, обрядами, обычаями, историей русской национальной кухни;
- познакомить с традиционными блюдами русского народа;
- воспитывать любовь и уважение к национальным блюдам.

Оформление: Изображение русской печи, возле неё лавка со старинной кухонной утварью (чугунки, горшки, деревянная лопата, ухват и т.д.). Стол накрыт кружевной скатертью, на нём стоят самовар с заварником; кувшины с морсом, квасом; блюда с блинами, пирогами и другой выпечкой; вазочки с вареньем, медом, кусковым сахаром; стаканы с подстаканниками и чашки с блюдцами.

Оборудование: мультимедийный проектор, выставка кулинарных книг «Русская кухня: традиции и обычаи», раскладушка со старинными рецептами.

Слайд 1. (Звучит русская народная песня «Конфетки-бараночки»)
(Выходят **Юноша** и **Девушка** в русских костюмах).

Девушка: (держит на русском полотенце хлеб-соль) Здравствуйте, люди добрые! Милости просим! Если величать – так на пороге встречать.

Есть в природе нашего народа
Вечные, особые черты –
Не берут ни годы, ни невзгоды,
Не капризы ветреные моды,
От души они, от доброты.

Юноша: Гость, войди! Традиций не нарушим.
С ним чайку всегда попьём.
Всем известно русское радушье:
Хлебосольство и открытый дом!

Слайд 2.1-ый ведущий: Дорогие гости, речь сегодня пойдёт о русской старине, о том, как жили - не тужили наши деды. Старое уходит, но его нужно знать и беречь. Почему? Расскажу такую притчу. Рос дуб. Макушка дерева высоко поднялась над корнем, но она о корне не забывала, от него получая все жизненные соки и силы. Так и живёт дерево тысячу лет, стоит оно и по сей день, и стоять будет пока корень не подрубили... Неужели мы с вами глупее дуба или так недалёковидны, что станем забывать о своих корнях?

2-ой ведущий: Русская старина вся пронизана добром, а это очень важно в наши тревожные дни. Хлеб да соль зовут к миру, к теплу домашнего очага. Но не ушло ли всё старое – доброе, что велось веками?

3-ий ведущий: В книге «Подарок молодым хозяйкам», изданной полтора века назад, сказано: «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. Вкусное, аппетитное укрепляет человека не только как хлеб насыщенный, но и как лекарство, как лучшее средство укрепления здоровья. В каждом доме должна быть кулинария Отечества, кулинария родного края, кулинария своего рода и своей семьи».

Слайд 3. 1-ый ведущий: Да, из того, что и сегодня растёт, бегают и порхает, наши прадеды умели готовить нечто необыкновенное. И так было всегда, в доказательство вспомним хоть бы и нашего любимого А.С.Пушкина... Казалось бы, какими яствами могли удивить светского льва, знакомого с лучшей кухней Петербурга? Ан, нет! Отведав однажды(деревенского) пирога с яблоками у соседей в Тригорском, Пушкин почему-то долго вспоминал о его достоинствах. Хозяйка Тригорского Просковья Александровна и её милые дочери знали толк в русской кухне. Они свято чтит устои старины: и всегда могли порадовать гостя сверх ожидания чудными русскими пирогами, блинами или куличами на Пасху, тушенный же гусь с яблоками на Рождество у них славился на всю округу.

2-й ведущий: Культура русской еды неразрывно связана с пиром, застольем. Во время застолья родные собирались за одним столом, каждому члену семьи отводилось свое место. В некоторых обрядах место за столом давали даже умершим: на их место ставили столовые приборы, наливали спиртные напитки, накладывали еду.

3-й ведущий: Праздник у русских ассоциируется с весельем и изобильным столом. На столе присутствуют разнообразные закуски, горячие и холодные блюда, напитки, русские десерты. В соответствии с традициями хозяин всегда старался досыта накормить и напоить гостей. Отказ от угощений воспринимали как оскорбление, неуважение к хозяевам

1-ый ведущий: (Подходит к нарисованной русской печке) Забывать мы стали, что главное в доме печь. Затрещит мороз, завоет ветер в трубе, а на печи тепло и уютно. А знаете ли вы, что русская печь существует уже около четырёх тысячелетий? Причина её долговечности – в

универсальности. Русская печь отапливает жильё, в ней приготавливается пища, выпекается хлеб, варится пиво и квас, сушатся продукты и одежда, в ней даже мылись!

Слайд 4. 2-ий ведущий: Русская печь – это и посуда особой формы: горшки да чугуны. Дело в том, что посуда в русской печи нагревалась больше с боков, поэтому она должна была иметь большую боковую поверхность. Кроме того, посуду такой формы удобнее доставать рогачом или ухватом. Приготовленные в русской печи кушанья отличаются особым вкусом и ароматом. Русская печь определила приёмы приготовления гусей, уток, кур, поросят, их жарили тушками. Окорока запекали целиком.

3-ий ведущий: А какие угощения дарит нам печь! Каша, щи, пироги самые румяные! Вот и собрались мы сегодня пирогов покушать, напитков старинных отведать, умение своё показать.

Слайд 5. 1-й ведущий: В старину говорили так: «Печь нам что мать родная. На печи зимой красное лето». И сейчас без печи словно чего – то не хватает.

2-ой ведущий: Без неё и дом пустой,
В ней и жарить, в ней и парить,
И зимой с ней как весной.
В старину так говорили:
«Печь нам - мать родная всем,
На печи всё красно лето,
У печи и сплю и ем».

Слайд 6. 3-ий ведущий: А ещё так говорили: «Всё, что в печи – всё на стол мечи». Но ведь хлеб тоже выпекали в русской печи. И говорили такие слова: «Хлеб - всей жизни голова». Ставится он первым на столе,
Славится он первым на селе,
Ветер его холит, холят его степи,
Он лежит сейчас парной,
Ситный, белый и ржаной.
Выбирай, тебе – какой?

1-й ведущий: Важное место на столе занимал дрожжевой ржаной **хлеб**, который появился несколько веков назад и до сих пор остается характерным именно для русских. Хлеб на Руси во все времена рассматривался как священная пища. Ржаной хлеб считался полезнее пшеничного, ему приписывались многие лечебные свойства, а пшеничный хлеб был - хлебом для праздника. Хлеб был главным продуктом питания. Резать хлеб считалось почетной обязанностью главы семьи.

2-й ведущий: А вот, **каравай** относился к другим видам блюд, выпекаемым из теста. Каравай представлял собой сдобный хлеб, приготовленный самыми разными способами. Традиционно выпечке каравая на Руси предшествовало какое-либо событие. Этот хлеб пекли только по особому поводу, чаще всего на свадьбу или на встречу долгожданных гостей. Гостеприимные хозяева всегда встречали дорогих гостей хлебом и солью.

1 – я Мастерница: (демонстрирует испеченный каравай) Дорогие гости! К хлебу в старину относились свято, ведь хлеб доставался тяжелым трудом. Хлеб можно было брать только

чистыми руками. Хлеб нельзя было выбрасывать. А если кто обронит кусок хлеба, то тут же поднимает его и обязательно поцелует! А хлебные крошки собирали в ладошку – и в рот. Так относились к хлебу в старину. “Покуда есть хлеб да вода – все не беда!” – так говорили наши предки. Угощайтесь!

Девушка и юноша: Благодарим Вас за вкусный хлеб! Примите на память небольшой подарок. (вручают подарок).

Слайд 7. 2-й ведущий: Ассортимент мучных и крупяных кушаний, который предлагает русская кухня, просто необъятный. Мы остановимся на самых известных и любимых из них: пирогах, блинах и кашах. Самое любимое русское национальное блюдо – **пирог**. Происхождение этого слова принято связывать со словом пир. Это кулинарное изделие приобрело популярность на больших празднествах, при этом в зависимости от самого праздника пекли тот или иной пирог. Пироги отличались начинками. Они были с мясом, рыбой, грибами, сельдью, луком, яйцами, творогом, репой, капустой. В иных случаях пироги становились и десертом, когда в качестве начинки служили ягоды и фрукты, например, яблоки, малина, черника, голубика, слива, калина, вишня, брусника и черемуха. И по сей день эти прекрасные мучные изделия остаются любимыми. Выпекали такие пироги только в русской печи.

1-й ведущий: Одним из самых известных русских пирогов был **КУРНИК** – праздничный пирог в форме купола, с запеченной курицей.

РАСТЕГАИ – открытые пироги с рыбой или мясом.

КУЛЕБЯКА – большой закрытый продолговатый пирог с мясом, овощами, украшенный цветами и листиками из теста.

РЫБНИК – закрытый пирог с рыбой в форме лодочки.

Слайд 8. 2-й ведущий. Пироги в доме - залог благополучия семьи. Не случайно, согласно традиции, на следующий день после свадьбы молодая обязательно пекла пирог. Им она угощала гостей и те по его вкусу судили о домовитости будущей хозяйки. Русская кухня знает массу рецептов самых разных пирогов. Их более 50: пироги с яблоками, с брусникой, расстегай, с рыбой, кулебяка и другие.

3-й ведущий. Сейчас вы слушаете «ягодки – загадки» и определите какая начинка для пирожков используется в Сибири:

Z Засверкали под ногами

Бусины ядреные:

Хочешь – рви с кустов горстями,

Хочешь – ешь мочёные (брусника)

Z Колючки с крапивой – соседи,

А я переполнена радостью:

И люди спешат и медведи

Моей насладиться сладостью. (малина)

Z На усах расту я тонких

На болотах самых топких,

И за кислым витамином

Толпы лезут по трясинам. (клюква)

IV Z Созревая я желтею,

Но не так, как брюква.

Я похожа на малинку,

А расту, как клюква. (морошка)
Z Я чёрная, красная, белая,
Я всем хороша, когда спелая.
И листьев узором нарядным
Равняюсь с листом виноградным. (смородина)
Z Я порой чернее ночи,
Неба синего синей.
Кто побольше съесть захочет –
Разукрасится сильней. (черника)
Z Пламенею без огня,
Снегирей спасаю,
И нередко про меня
В песнях вспоминают. (рябина)
Z Я к родной земле приникла
И краснею возле пня,
Потому и называют
Люди ласково меня. (земляника).

2-я Мастерница: (вносит на блюде пирожки)

Ешьте пирожки! С дымком, с паром,
Кушайте, подкрепляйтесь В тоску не ударяйтесь!

Девушка и юноша: Благодарим Вас за вкусные пирожки! Примите на память небольшой подарок. (вручают подарок).

Слайд 9. 1-й ведущий: Еще из теста делались оладьи, сырники, блины, хворост, куличи. Некоторые из этих блюд мы готовим и сегодня. В старину **блин** сопровождал человека всю его жизнь – от рождения (рожениц кормили блином) и до смерти (обязательное блюдо во время поминальных обедов). «Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей» - говорил русский писатель Александр Куприн.

2-й ведущий: А помните у Александра Пушкина в «Евгении Онегине»:

Они хранили в жизни мирной
Привычки милой старины:
У них на Масленице жирной
Водились русские блины.

3-й ведущий: Настоящие русские **блины** пекли из гречневой муки на дрожжах. Были также блины пшеничные, пшеничные, с припеком, фаршированные. Ели их с маслом, медом, сметаной. На скорую руку пекли бездрожжевые блины-скородумки.

1-й ведущий: НАЛИСТНИКИ С СЫРНИЦЕЙ – одно из старинных блюд. На блинчик тонким слоем намазывается начинка из хорошего творога или домашнего сыра. Блинчик заворачивается трубочкой и обжаривается в масле. В праздничном варианте трубочку перевязывали ниткой, обваливали в сухарях и обжаривали во фритюре. Налистники были одним из главных угощений масленицы – сырной недели.
Приглашаем (имя мастерицы, она приготовила блины).

3-я Мастерница: (Рассказ о приготовлении блюда, рецепт).

Девушка и юноша: Благодарим Вас за вкусные блины! Примите на память небольшой подарок. (вручают подарок).

Слайд 10. 2-й ведущий: Кроме хлеба, на Руси всегда любили каши. Их так и называли «хлеба меньшие братья». На Руси испокон веков занимала важнейшее место в питании народа, она являлась одним из основных блюд как бедных, так и богатых людей. Отсюда и пословица: «Каша – мать наша». Готовили кашу и в будни, и в праздники. Каша использовалась на Руси в качестве обрядового кушанья. Без каши на Руси не обходились рождественские праздники, рождение ребенка, крестины, похороны и другие события. Часть этих обрядов сохранилась и в наши дни. Например, на поминальный стол ставят кашу - канон.

3-й ведущий: Кашу варили на свадьбах и кормили молодых. В день крещения младенца в его честь родители варили обрядовое блюдо, заветное крестильное, это каша либо из ячменя – ячневую, либо из пшеницы – пшенную. Бабка, принимавшая ребенка, ходила с крестильной кашей по всем званным гостям. Кто хочет кашу есть, тот должен выкупить ложку, то есть положить грош. По поверью, за кашу грош отдашь - младенец жить будет. Отцу давали кашу круто посоленную, с перцем

1-й ведущий: Каша занимала почетное место на столе. Нанимаясь на работу, работник часто в качестве важного условия просил (требовал) себе на обед кашу. Кашу варили по заключении мирного договора между враждующими сторонами. В знак союза и дружбы, бывшие противники садились на ужин за стол и ели эту кашу. Если же сторонам не удавалось достигнуть соглашения о мире, говорили: «С ним кашу не сваришь». Выражение это дожило до нашего времени, правда, смысл его несколько изменился. Сегодня мы чаще адресуем эту фразу неумелому человеку, а не врагу.

2-й ведущий: А может кто - то знает из чего варилась знаменитая «суворовская» каша? Знаменитый рецепт суворовской каши родился во времена исторического перехода армии Суворова через Альпы. К концу подходили запасы-оставалось чуть-чуть гороха, пшена, перловки, гречихи. Чем же накормить истощенных солдат? Суворов приказал все варить в общем котле, добавив лука и масла. Оказалось, очень вкусно и полезно, а такую кашу называют сейчас «суворовской».

Слайд 11. 3-й ведущий: Мало какая другая кухня может предложить столько разновидностей каши, как русская. Самыми распространенными в России крупами для каш всегда были просо, ячмень, овес, гречка, рис. Любимым кушаньем Петра I была ячневая каша. Самой почтительной среди круп считалась гречка. Недаром Россия признавалась первой в мире гречишной державой.

1-й ведущий: Каша хороша тем, что питательна и может удовлетворить любые, даже самые изысканные, вкусы. Просто готовить её, как, впрочем, и любое другое блюдо, нужно с фантазией. Казалось бы, что может быть проще манной каши. Достаточно вскипятить молоко, посолить, подсластить его, аккуратно засыпать манную крупу и через несколько минут блюдо готово. Фантазия же и мастерство русских кулинаров позволили превратить это прозаическое блюдо в подлинный шедевр, украшение любого праздничного стола.

2-й ведущий: В далеком 19 веке министр финансов России граф Д.А.Гурьев, который слыл еще тем гурманом, был приглашен на обед к офицеру Юрисовскому. Десерт, который он отведал, настолько его изумил своим вкусом, что Гурьев расцеловал повара – Захара Кузьмина, приготовившего сие необыкновенное блюдо. А на десерт была подана манная

каша, которая впоследствии получила название гурьевская. Имя повара со временем забылось, но рецепт гурьевской каши вошел практически во все поваренные книги и известен сегодня далеко за пределами России.

3-й ведущий: Как приготовить гурьевскую кашу?

Традиционно гурьевская каша готовится из манной крупы с обязательным добавлением пенек, которые снимаются с молока или сливок при нагревании. Затем пенки поочередно с манной кашей и орехами выкладываются слоями в форму для запекания, или сотейник, и запекаются в духовке. Сверху каша украшается цукатами, орехами и поливается вареньем. Перед тем, как добавить орехи в гурьевскую кашу, их обязательно следует очистить от пленок, чтобы блюдо не приобрело серую окраску и не испортило всю эстетику.

Мастерица: (выносит и ставит на стол блюдо с гурьевской кашей)

Девушка и юноша: Благодарим Вас за необыкновенное блюдо! Примите на память небольшой подарок. (Вручают подарок).

Слайд 12. 1-й ведущий: Можно долго говорить о старинных блюдах русской кухни. Их очень много. Предлагаем Вам узнать рецепты в книгах на выставке «Русская кухня: традиции и обычаи».

Наши предки были настоящими знатоками и ценителями зеленой кладовой природы. Они заваривали разные части растений и использовали их в лечебных целях. Историческими национальными напитками можно назвать **сбитень** (напиток из воды и меда с добавлением трав и пряностей, он согревал зимой и утолял жажду в жаркие летние дни), **квас** (русский хлебный напиток, к XV веку на Руси существовало более 500 сортов кваса), **морс** (прохлаждающий напиток из ягод).

Слайд 13. 2-й ведущий: А скажите, гости дорогие, какой напиток Вы пьете чаще всего? (Ответ: чай) Действительно, чай за три с половиной столетия так «обрусел», что, пожалуй, сегодня большая часть русского населения считает его национальным напитком. Однако это не так. Истинно русскими являются лесные чаи, приготовленные из различных ягод и трав: шиповника, земляники, малины, ежевики, костяники, мяты, липы, зверобоя и других растений. По вкусу, цвету и аромату они не уступают традиционным чаям высших сортов. В них нет кофеина, зато много витаминов, микроэлементов и прочих полезных веществ.

Слайд 14. 3-й ведущий: **Чай** – древнейший напиток. Началом истории **чая в России** можно считать 1638 год, когда российский посол Василий Старков привёз **чай** в подарок от западно-монгольского Алтын-хана. ... Так **чай** появился в **России** и начал активно проникать в российскую обыденность, но из-за своей редкости был доступен только высшим слоям общества.

Слайд 15. Чтец: (Стихотворение « Раз прислал мне барин чаю» Павел Беспаловъ)

Раз прислал мне барин чаю
И велел его сварить.
А я отроду не знаю
Как проклятый чай варить

Взял я все на скору руку,
Чай весь высыпал в горшок,
На приправу перцу, луку

И петрушки корешок.

На таган его поставил,
Все лучинкою мешал,
Потом мучкою заправил
И начало чай принял.

Чай мой вышел объеденье,
Раза два прокипятил
И немного, в украшение,
Сверху маслица подлил.

Снял я пену понемногу,
Снес я в горницу на стол,
Положил тарелку, ложку,
Тут и барин подошел.

"Чай готов, извольте кушать",
Снял я с барина пальто. -
"Молодец, всегда так слушай
И хвалю тебя за то.

Если будешь аккуратнo
Ты всегда так исполнять,
То на празднике, понятно,
Подарю рублишек пять".

Пять рублей ведь денег много,
С ними можно погулять,
И Акулька-недотрога
Меня будет уважать.

Слышу барин рассердился,
Меня в горницу позвал,
В волоса мои вцепился
И таскал меня, таскал.

"Это что ж за образина,
Ты чего мне наварил!
Ах ты пешка, ах дубина,
Что бы пес тебя схватил".

Долго, долго он ругался,
Злой по горнице ходил,
Вдруг чурбан ему попался
И им меня на кухню проводил.

Долго думал, удивлялся,
Чем я мог не угодить,
А потом я догадался –
Позабыл я посолить!

1-й ведущий: В России **чай** получил самое широкое распространение, а чаепитие, да еще с пряниками, коврижками, калачами, баранками да пирогами и блинами превратилось в один из национальных обычаев.

2-й ведущий: И мы гостей угощаем чаем! Приглашаем к самоварам!

3-й ведущий: Пейте чай, друзья, по-русски. Угощайтесь, гости дорогие! Вот пироги да блины, приготовленные нашими мастерицами. Благодарим Вас, дорогие, за все эти вкусы!

Слайд 16. (Исполняются **частушки про чай**, а гости в это время пьют чай).

На столе у нас пирог,
Пышки и ватрушки,
Так споем же под чаек
Чайные частушки.

В пляске не желей ботинки!
Предлагай-ка чай друзьям.
Если в чашке есть чаинки,
Значит, письма пишут нам!

Лучше доктора любого
Лечит скуку и тоску
Чашка вкусного, крутого
Самоварному чайку.

Подавай мне чашку чаю -
Ведь люблю я русский чай,
В чае я души не чаю,
Наливай горячий чай!

1-й ведущий: Вот и пришла к концу наша встреча. Надеемся, что Вы узнали много интересного о русской кухне, заинтересовались старинными рецептами и попробуете сами приготовить какое-нибудь блюдо.

2-й ведущий: Желаем Вам оптимизма и бодрости, и всю дальнейшую жизнь следовать совету старинного русского рецепта: «Возьмите чашу терпения, влейте туда полное сердце любви; бросьте туда две пригоршни щедрости; плесните туда кружку юмора; посыпьте добротой; добавьте, как можно больше, надежды и всё это хорошо перемешайте. Потом намажьте на кусочек отпущенной Вам жизни и принимайте, ежедневно, без ограничений».

3-й ведущий: Вот настал момент прощанья,
Будет краткой наша речь,
Говорим мы: «До свиданья!»,
«До счастливых новых встреч!»

Слайд 17. «Спасибо за внимание!»

Использована литература:

1. Интернет.
2. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. – М.: Сов. Россия, 1990. – 256 с., ил.
3. Сценарии школьных праздников. Кн.2. – М.: Школьная Пресса, 2001. -128с. – (Воспитание школьников).

Составитель: библиотекарь МКУК «КСК «Импульс» библиотека с. Биликтуй Ткаченко Н.П.