**Конспект открытого занятия по теме:**

**«Посуда и кухонная утварь русских крестьян»**

Разработала педагог дополнительного образования Черных О.П., МАУ ДО «ДДЮТ им. Е.А.Евтушенко» МО г. Братска

Образовательная программа: «Этнография русских крестьян Среднего Приангарья»

Группа, возраст обучающихся: 2 год обучения, старший дошкольный

**Цель занятия**: Знакомство обучающихся детей с предметами посуды и кухонной утвари русских крестьян прошлых веков.

**Задачи:**

1. Дать детям представление о предметах посуды и кухонной утвари на Руси: кадушке, маслобойке, ковше, туеске, горшке, крынке, чугунке, ухвате, коромысле; о их назначении и материалах, из которых сделаны данные предметы.
2. Расширять кругозор детей, способствовать развитию их умственных способностей: внимания, памяти, воображения, умения соотносить материал сосуда и его назначение.
3. Содействовать воспитанию бережного отношения к предметам старины, уважительного отношения к труду крестьян-умельцев.

**Педагогическая технология**: игровая.

**Методы**: наглядные (использование натуральных предметов, знаково-символических компонентов); словесные (беседа, загадки, стихотворные строки); практические (выполнение игрового задания).

**Содержание занятия**

**I. Предварительный этап.**

**Деятельность педагога**: отбор предметов старины – посуды и кухонной утвари, размещение их на столе; оформление учебной доски с помощью иллюстраций и репродукций картин русских художников.

**II. Организационный этап**.

**Деятельность педагога**:

А). Приветствие.

Б). Сообщение темы занятия.

**Деятельность детей:**

А). Отгадывание загадки.

Б). Рассматривание предметов на столе.

**Содержание организационного этапа**

Ребята, отгадайте загадку:

Чашечки, ложечки, банки и блюда –

Имя их общее – это… (**посуда**).

Сегодня мы познакомимся с тем, какой посудой и кухонной утварью пользовались русские люди в прошлом, из каких материалов она была сделана, кто её делал – мужчины или женщины. Мы с вами рассмотрим имеющиеся у нас кухонные предметы, бывшие ранее в крестьянской избе, а в конце занятия проведём небольшую игровую программу.

**III. Практический этап.**

**Деятельность педагога**:

А). Беседа о предметах утвари с включением вопросов детям.

Б). Пояснение ответов детей.

В). Демонстрация натуральных предметов посуды и утвари.

Г). Рассматривание с детьми иллюстраций с изображением предметов посуды и утвари.

**Деятельность детей**:

А). Ответы на вопросы педагога.

Б). Отгадывание загадок.

В). Рассматривание каждого предмета утвари.

Г). Выполнение физкультминутки.

**Структура практического этапа.**

1. Объяснение слова «утварь».
2. Знакомство с предметами посуды и кухонной утвари из дерева (кадушка и бочка, их отличие; ковши, маслобойка и др.; предметы хохломской посуды).
3. Посуда и утварь из берёсты (туесок, корзинки, короб и др.).
4. Демонстрация коромысла и проведение физкультминутки.
5. Ознакомление с посудой и утварью из глины (горшок, крынка, рукомойник и др.).
6. Ознакомление с посудой и утварью из металла.

**Содержание практического этапа**

Ребята, обратите внимание на этот стол. Что же мы тут видим?

**Вот корзиночки плетёные, а вот ложки точёные.**

**Из берёсты туесочки и для сына, и для дочки.**

**Досточки расписные, предметы в общем-то простые.**

Ребята, всё это предметы утвари. **Утварь –** от слова «творить», делать. Если посуда – это предметы, из которых мы едим и чем мы едим, то утварь – это предметы для хранения и переработки продуктов. Почти все они сделаны руками крестьян-умельцев. А как вы думаете, в крестьянской семье было больше посуды или утвари? Почему?

Вещи это всё простые, обычные, крестьяне их делали, конечно, не для выставки. Но мы с вами должны беречь все эти предметы – и красиво оформленные, и самые простые, т.к. они нам напоминают о прошлом нашей родины, о быте русских крестьян.

Ребята, а как вы думаете, больше всего предметов в крестьянской семье изготавливалось из **какого материала? Правильно, из дерева.** А почему вы так думаете?

Россия – страна лесная, и дерево было самым доступным, самым освоенным и любимым материалом. Дерево и обрабатывать легче всего, и сам этот материал тёплый и красивый.

Ребята, а какую кухонную утварь и посуду делали из дерева? (**ложки, короба, лукошки, корзинки, сито, маслобойки, миски, чашки, блюда, солонки, бочки, корытца для рубки мяса, вёдра)**. Одни предметы были для напитков, другие для твёрдой и горячей пищи.

А вот этот предмет вам знаком? (**кадушка**). Для чего она использовалась? В кадушках солили овощи и грибы, хранили собранные ягоды, в них держали воду и другие напитки, приготовленные в домашних условиях, замешивали тесто. **(Показ кадушки и бочки, выявить отличие в их форме).**

А ещё из дерева мастерили **ковши** – сосуды для питья и разлива кваса и мёда. Они были в форме ладьи (т.е. лодки), а ручки у них были в форме конской головы (их и называли «конюхи», в форме утки, гуся, лебедя. Русскому человеку хотелось, чтобы ручка его ковша отличалась той же прелестью, той же плавностью, что и шея изящной птицы. **(Показ ковшей на картинках).**

**Как на ручке у ковша чудо-птица хороша!**

**Кто пройдёт да взглянет, удивляться станет.**

Были ведёрные ковши для многолюдного застолья и индивидуальные – маленькие. Кстати, в музеях из хранящейся деревянной посуды больше всего именно различных ковшей.

Ребята, а как вы думаете, из каких пород деревьев в основном изготавливали посуду – **лиственных или хвойных**? В основном из лиственных – липы, ольхи, осины, хотя иногда делали и из еловой древесины. Самым излюбленным материалом была липа, именно из неё резали ложки. Изделия из ольхи имеют мягкий красноватый оттенок, а у осины самая белая древесина. А ещё делали посуду из корневищ и наростов на деревьях. Такая посуда особенно ценилась, т.к. была очень прочной и водостойкой.

А как вы думаете, всю посуду из дерева кто делал – **мужчины или женщины?** Делали мужчины, но к росписи посуды привлекались и женщины.

Вначале крестьяне делали посуду для себя, а позже и для продажи, и её старались как можно лучше украсить. Село **Торговая Хохлома** и расположенный неподалёку городок **Семёнов** стали центром расписной посуды. **(Показ хохломской посуды).**

А теперь отгадайте такую **загадку:**

Разбежались по опушке в белых платьицах подружки. (**Берёзы).**

А кожица белой берёзы, верхний слой берёзовой коры называется берёста. Она очень прочная, лёгкая и долговечная. Берёзовый пень обращается в труху, а берестяной ободок стоит, упруг и целёхонек, - не берёт его гниль.

В избе русского крестьянина изделия из берёсты занимали самое почётное место после деревянных. **Загадка:**

Когда за грибами ты в рощу идёшь,

Её непременно с собою берёшь. **(Корзинка**).

А этот предмет вам знаком? Это **туесок. Туески** – это берестяные ведёрки с крышкой и деревянным дном. В них носили в поле питьё – воду, молоко, квас, и в самый жаркий день питьё в туеске оставалось холодным. А как вы думаете, почему? Потому что берестяные стенки не пропускают тепло. В туесках можно было хранить и сухие продукты – муку, крупу, орехи, семечки, соль. Мука в них не плесневела, не слёживалась комками, соль оставалась сухой, а ягода могла храниться целый год и не кисла.

Туесок мог быть маленьким, на полстакана, и большим – на 4 ведра воды. В таких туесах солили грибы, овощи, квасили капусту.

Каких только полезных и красивых вещей не изготовляли из берёсты! Кроме корзинок и туесков, **короба, лукошки, кружки**, **солонки, и даже детские игрушки, и обувь плели, и шкатулки, и детские зыбки, - всего и не перечислишь**.

Когда шли в поле, то в берестяной **короб** – этот своеобразный холодильник – укладывались и **хлеб, и блины, и каша, и лук,** и **огурцы**. (Показ короба в сказке «Маша и медведь»).

Ребята, а как вы думаете, изделия из берёсты делали мужчины или женщины? (**и мужчины, и женщины**).

А лучшая берёста в каком лесу – полностью берёзовом или смешанном? Там она плотная и слоистая.

А на ровном месте или крутых склонах?

С берёзы можно снимать до 10 тончайших слоёв, конечно, только с поваленных деревьев.

Мягкая, гибкая, берёста издавна привлекала внимание резчиков. На берестяных изделиях можно было сделать **прорезной узор**, **тиснёный** – когда несложный узор просто выдавливали тупым концом ножа, а можно было и **расписать красками**. А краска на бересте хорошо лежала или расплывалась? Берёста жёлтая, блестящая, не пропускает краску, и рисунок на ней так и играет.

И сегодня славятся берестяные туески, солонки, шкатулки, украшенные орнаментом**. (Показ современных изделий**).

Как называется этот предмет утвари, на котором носили вёдра с водой? **(Показ коромысла**).

Оттягивать руки нету нам смысла,

Для вёдер с водою есть**…(коромысло).**

**Проведение физкультминутки.**

Встанем раннею порой, соберёмся за водой.

Крепим правое ведро, крепим левое ведро,

И на плечи коромысло надеваем быстро-быстро.

Вот пришли мы за водой, коромысло с плеч долой.

Ставим правое ведро, ставим левое ведро.

Потянулись во весь рост – и не страшен нам мороз.

Ребята, кроме деревянной и берестяной утвари, в крестьянской избе была и **глиняная посуда**. Изделия из глины живут рядом с человеком и служат ему уже многие тысячи лет. Самые ранние изделия из глины были хрупкими, боялись влаги, и в них можно было хранить лишь сухие продукты. С течением времени человек научился для прочности обжигать глиняные изделия.

Есть старинная **загадка:**

«Огня не страшусь, воды не боюсь». **(Глиняный горшок**).

 Не такой уж он обычный, этот горшок. Его толстые стенки нагреваются медленно и равномерно. Пища в нём не варится и не тушится – она томится, сохраняя все витамины, и никогда не подгорит и не убежит.

А что можно было приготовить в глиняном горшке?

В горшке готовилась самая разная пища: и щи, и мясо, и рыба, и бобы с фасолью и, конечно же, каша.

Горшок считали символом достатка в доме. Если случалось, что он трескался, выбрасывать его, по поверью, было нельзя, поскольку из дома как бы изгонялось благополучие. Его оплетали берестяными лентами и использовали для хранения сухих продуктов.

**Показ крынки**. Как вы думаете, для какого напитка служила крынка? **Загадка:** «От рогатого берут, малым деткам дают».

Кроме горшков и крынок, из глины делали и банки, и кувшины, и бочонки, и квасники, и миски, и кружки, и рукомойники – всё, что было необходимо и привычно в крестьянском хозяйстве. Посуду чаще всего покрывали глазурью. Такая посуда не принимает влагу и меньше загрязняется, более прочная.

А кто делал посуду из глины? Глиняную посуду для дома делали женщины, а мужчины занимались её изготовлением, если только она шла на продажу, используя при этом ручной или ножной гончарный круг.

Конечно, была в крестьянской семье посуда и кухонная утварь из **металла:** чугунная, медная, оловянная – сковороды, медные ковшики, котлы, самовары. А этот предмет вам знаком?

**Показ чугунка, показ ухвата и способа его действия.**

Ухват состоит из длинной деревянной ручки и из железной рогатки на его конце.

**IV. Диагностика**.

**Деятельность педагога**:

А). Мотивация детей на выполнение заданий закрепляющего характера.

Б). Уточнение границ усвоения материала.

**Деятельность детей**:

А). Выполнение задания закрепляющего характера «Закончи стихотворные строки».

Б). Выполнение игрового задания закрепляющего характера «Были ли эти предметы в избе крестьян?»

**Содержание этапа диагностики**

Ребята, вы познакомились с различной посудой и утварью, бытовавшими раньше в крестьянской избе, и я хочу посмотреть, как вы запомнили эти предметы. Предлагаю вам закончить стихотворные строчки об этих предметах.

Деревянная толстушка, а зовут её…(**кадушка).**

С длинной ручкой в виде птицы, до чего же он хорош!

Предлагает нам напиться из кадушки чудо**…(ковш).**

Масло в ней взбивают бойко, а зовётся**…(маслобойка**).

Воду дед носил с утра, каждый раз по два ведра.

На плечах дугой повисло, держит вёдра**…(коромысло**).

В этом маленьком ведёрке сохранится квас и сок.

Из берёсты он плетётся, а зовётся**…(туесок).**

Кашу в нём варили в доме, да помногу, не чуток.

И любим он был в народе, это – глиняный**…(горшок**).

Молоко хозяйки в них хранили, ребятишек малых им поили.

Продавали их на ярмарке, на рынке.

Раскупали люди глиняные**…(крынки).**

В нём варили щи, похлёбки, кипятили воду впрок.

Он тяжёлый, прокопчённый, а зовётся) **…(чугунок)**.

Всем горшкам и чугункам он как друг, и брат, и сват.

Ставит в печку их**…(ухват).**

**Игровое задание «Были ли эти предметы в избе крестьян?»** Детям показывают ряд мелких предметов (ваза, предметы из пластмассы, стекла, глиняный горшочек, корзинка, бочонок, толкушка и др.)

**V. Заключительный этап.**

**1). Рефлексия**.

**Деятельность педагога**: выявление наиболее интересных детям моментов занятия.

**Деятельность детей**: озвучивание наиболее интересных моментов занятия.

**2). Подведение общего итога занятия**.

**Материально - техническое оснащение:**

1. Натуральные предметы посуды и утвари: кадушка, бочонок, маслобойка, короб, толкушка, коромысло, ухват, туески, корзинки, горшок, чугунок; предметы хохломской посуды.
2. Ряд мелких предметов посуды и утвари для выполнения диагностического задания.
3. Знаково – символические компоненты: карточки с изображением деревьев, иллюстрации предметов утвари, репродукции картин русских художников.