**Занятие 3 «Бабий кут»**

Составитель: Агапова Елена Александровна, воспитатель

**Цель:**  усвоение знаний о быте русского народа, развитие интереса к прошлому, к истокам и обычаям русской семьи.

**Задачи:**

**1) Обучающие:**

* уточнить представление детей об избе-жилище крестьянской семьи, о предметах старинного русского быта.

**2) Развивающие:**

* обеспечить развитие связной речи и коммуникативных навыков при помощи игровых подходов и народных игр;
* развивать художественно-творческие способности детей.

**3) Воспитательные:**

* воспитывать бережное отношение к старинным вещам, народным играм и традициям, обычаям гостеприимства, обеспечить развитие интереса к русскому фольклору;
* способствовать формированию уважительного отношения к культуре и быту русского народа.

**Материалы и оборудование:**

**Демонстрационные:**

интерьер «Русская изба» с предметами быта, каравай, поднос, рушник, проектор, ноутбук, экран, слайды с изображением русского быта; шкатулка с загадками; русский народный костюм для хозяйки; музыкальное сопровождение, поднос под готовые изделия.

**Раздаточные:**

шапочка для игры «Пирог», ситечки, одноразовые тарелки, мука, деревянные ложки, пластилин, стеки, доски, влажные салфетки.

**Ход занятия:**

Слайд 1.  
*Хозяйка избы в русском народном костюме встречает детей.*

1. **Организационно-мотивационный этап.**

- Добрый день, дорогие ребята! Сегодня мы с вами познакомимся с далеким прошлым наших предков. Мы с вами находимся в русской избе, а я хозяйка этого дома, поэтому все расскажу и покажу. Встречаю я вас так, как в старину встречали гостей. В руках у меня хлеб да соль. Хлеб лежит на полотенце, вышитым по краям. Это рушник!  
- Милости просим, гости дорогие! Хлеб да соль! С поклоном приглашаю вас в избу! Проходите, присаживайтесь поближе к печи. Дорогих гостей всегда усаживали возле печи, а непрошенных - возле порога.

**2) Основной этап.**

- Для чего нужна печь в доме?(ответы детей)

|  |
| --- |
| - Но это еще не все чем служила печь человеку много лет назад. Печь не только согревала помещение, но и была источником света. Когда огонь в печи разгорался, в избе становилось светло. Хозяйка с хозяином усаживались около печи, и каждый занимался своим делом.  Что за барыня такая?  В гребень шерсть она берет,  Тонкой ниточкой пушистой  Деткам пряжу отдает? (прялка) |

Слайд 2.

|  |
| --- |
| - Хозяйка пряла пряжу. В каждой крестьянской семье была прялка. Когда осенние работы на полях заканчивались, женщины и девушки пряли пряжу, чтобы потом связать носки, варежки и другие вещи. Долгими зимними вечерами горела на столе свеча.  Слайд 3.  Ведь в то время электричества не было, и девушки пряли при свечах. - Ребята, в старину не было ни телевизоров, ни музеев. Как же люди проводили свободное время, чем занимались? (Ответы детей) - Да, много работали наши предки, уставали, а отдыхать им помогала веселая игра: Коли народ не весел,  Низко голову повесил.  Знаю я, нужна игра,  Распотешиться пора! |

**Игра «Пирог»**

Играющие делятся на две команды. Команды становятся друг против друга. Между ними садится «пирог» (на него надета шапочка). Все дружно начинают расхваливать «пирог»:

|  |
| --- |
| Вот он, какой высоконький,  Вот он, какой мякошенький,  Вот он, какой широконький.  Режь его да ешь! |

После этих слов играющие по одному из каждой команды бегут к «пирогу». Кто быстрее добежит до цели и дотронется до «пирога», тот и уводит его с собой. На место «пирога» садится ребенок из проигравшей команды. Так происходит до тех пор, пока не проиграют все в одной из команд.

-А хозяин плел корзины и лапти.

Слайд 4.

|  |
| --- |
| Эту обувь не забыли, Хоть давным - давно носили! Влезут дети на полати, У печи оставят лапти! |

- В каждой избе была печь — матушка, печь — кормилица. Она не только обогревала жилище, но и кормила и лечила людей. Между печкой и стеной дома было место, которое называли «бабий кут» или «куток» - это угол, который отделяли от всего дома цветной занавеской.

Слайд 5.

- Хозяйничала в кутке женщина-хозяйка, щи варила, хлеб пекла, стряпала, пряла, шила. Там же на крюке, вбитом в потолок висела люлька для самого маленького в семье. Были в избе и чугунки, и горшки.  
Слайд 6.

|  |
| --- |
| - Ребята, отгадайте загадку?  Новая посудина, а вся в дырах (сито.) |

Слайд 7.

- Ситом сеяли муку, и от этого тесто на пироги получалось пышным и мягким. Попробуйте и вы просеять муку через сито. (Дети пробуют просеять муку через сито.)

- Ребята, отгадайте загадку?

|  |
| --- |
| Всех кормлю с охотою,  А сама безротая. (ложка.) |

Слайд 8.

- В крестьянской семье у каждого была своя ложка, которую вырезали из дерева. Даже в гости всегда ходили со своей ложкой. «Запасливый гость без ложки не ходит ».

- Любили люди почаевничать, т. е. чай попить. А вот послушайте загадку, и подумайте, в чем кипятили воду для чая?

|  |
| --- |
| Выпускает жаркий пар,  древний чайник ….(самовар) |

Слайд 9.

- Правильно, дети! Кипятили чай в самоварах. Пили из блюдечка, прикусывая кусочками сахара.

Слайд 10.  
- Что хозяйка в печку ставит? Кто из вас, ребята, знает? (чугунок)  
Слайд 11.

- Правильно, чугунок! Чугунок был незаменим в хозяйстве. По весу он тяжелый, т. к. сделан из чугуна, особого вида металла, который мог выдержать любой огонь и никогда не бился! А как же можно было достать чугунок из печки? Здесь нужен другой помощник!

- Отгадайте загадку:

|  |
| --- |
| Не бык, а бодает!  Не ест, а еду хватает.  Что схватит — отдает.  А сам в угол идет! (ухват) |

Слайд 12.  
- Правильно, дети, возле русской печки всегда стоит ухват, которым хозяйка легко доставала горячие чугунки со щами и кашей. Пищу готовили не только в чугунке. У чугунка был соперник, отгадайте …

|  |
| --- |
| В земле я родился, в огне закалился (горшок) |

Слайд13.  
- Главной кухонной посудой был горшок - прямой предшественник кастрюльки. В горшках варили еду, хранили крупу. В горшках не кисло молоко, не заводились жучки. Горшки были разных размеров. Различались они и по внешней отделке. Нарядные - те, что подавались к столу с пищей.

**Продуктивная деятельность.**

- Сегодня мы с вами, как настоящие мастера, будем изготавливать горшки.

- Сейчас я объясню и покажу, как вылепить горшок.

- Сначала мастер делал на руке «донышко» - дно изделия. Оно было похоже на лепешку.

- Затем наращивал на него стенки посуды, похожие на кольца. Стенки тщательно разглаживались.

- Готовый горшок просушивали и обжигали.

Слайд 14.

**Изготовление горшков**

**3) Заключительный этап.**

- Давайте и мы с вами поставим горшки в печь. А в следующий раз попробуем украсить наши горшочки. Ведь наши предки их тоже украшали, да не просто так, а со смыслом. Но об этом сказ в другой раз.

- Вам понравилось у меня в гостях?

- Что интересного вы узнали?

- Спасибо, гости дорогие, что пришли ко мне в избу! Я гостям всегда рада.

1. **Список литературы**
2. М. Г. Зеленова, Л. И. Осипова «Мы живем в России»;
3. О. А. Князева, М. Д. Маханева Как жили люди на Руси: Рабочая тетр. для занятий по программе "Приобщение детей к истокам рус. нар. культуры", СПб. : Детство-пресс, 1998
4. А. А. Каринфский «Народная Русь»;
5. О. А. Князева, М. Д. Маханева «Приобщение детей к истокам русской народной культуры».