

# ГОРЯЧИ КАЛАЧИ ИЗ РУССКОЙ ПЕЧИ

## Традиции гостеприимства

Для детей 6–9 лет

Мероприятие проводит Галина Петровна ЩИГОЛЕВА, ведущий библиотекарь отдела обслуживания дошкольников и учащихся 1–4 классов, Детская библиотека имени М.М. Пришвина, г. Орёл.

(Читальный зал оформлен предметами русского народного искусства, экспонируется выставка литературы «Преданья старины глубокой», ведущие, одетые в русские народные костюмы, встречают гостей хлебом-солью.)

**ВЕДУЩИЙ (1):** Дорогие гости! Сегодня речь пойдёт о русской старине, о том, как жили-не тужили наши деды, обустраивали свой дом, берегли свою семью. «Ищи добра на стороне, а дом люби по старине» – гласит русская народная пословица.

**ВЕДУЩИЙ (2):** Обряд встречи гостей с хлебом и солью символизирует приобщение к жизненным ценностям тех людей, к кому пришли, это также означает, что устанавливаются дружеские отношения, когда можно съесть с ними «пуд соли», то есть разделить с хозяевами все беды и заботы. Хлеб да соль зовут к миру, теплу домашнего очага. Отказ же от хлеба и соли расценивался как оскорблениe. Хлебосольством и доныне называют радушие и щедрость.

**ВЕДУЩИЙ (1):** Давайте вспомним русские народные пословицы о гостеприимстве.

- Для дорогого гостя и ворота настежь.
- Много гостей – много новостей.
- Гостю щей не жалей – погуще налей.
- Гость доволен – хозяин рад.
- Доброе дело два века живёт.

О русском гостеприимстве всегда было известно, а что касается еды, то если в дом наших предков приходили гости и заставали семью за обедом, то неминуемо приглашались к столу, и у гостя вряд ли была возможность отказаться от трапезы.

Вы знаете первый закон русского гостеприимства? (Ответы детей.)

Правильно, это – от души накормить гостей. С давних времён и до наших дней, когда ждали гостей, стряпали праздничный хлеб – пироги. Как вы думаете, от какого слова образо-

вано слово «пироги»? (Ответы детей.) Правильно, от слова «пир». Пирогов пекли великое множество, и для каждого случая они были особые.

**ВЕДУЩИЙ (1):** Настроение всем создаёт красиво накрытый стол. Первым делом нужно накрыть стол скатертью. Эта традиция очень давняя. Даже когда ткань была крайне дорога, стол к трапезе обязательно накрывали. В крестьянских избах на Руси для ежедневного застолья была одна скатерть, а для праздника из сундуков доставалась нарядная, с вышивкой. Почему же так важно накрывать стол скатертью? По той же причине, почему принято каравай (хлеб-соль) подносить всегда на рушнике, а не просто в руках. Голая рука считалась символом бедности, а покрытая – богатства. Стол же был «ладонью Бога».

**ВЕДУЩИЙ (2):** Центр любого дома – очаг в русской избе – печь. Затрещит мороз, завоет ветер, а на печи тепло и уютно. Вспомните поговорки о печи. (Ответы детей.)



- Мала печка, да тёпленька.
- Когда на печи жарко, тогда и варко.
- Печь нам, что мать родная.
- Без печи хата – не хата.
- Всё, что есть на печи, всё на стол мечи.
- Не красна изба углами, а красна пирогами.

С печью была связана вся жизнь крестьянина. Народ недаром наделял печь волшебными свойствами, а её образ стал традиционным для русских сказок: то она прячет Машу и её братца от злых гусей-лебедей, то везёт Емелю к царю и т.д. Печь складывали из кирпича, а сверху обмазывали глиной. Такой она дожила и до наших дней. Человек, который умел и умеет сегодня класть печь – печник, – во все времена пользовался почётом и уважением.

**ВЕДУЩИЙ (1):** Печь не только обогревала избу – в ней пекли хлеб, готовили еду себе и домашней живности, на ней же сушили одежду, обувь, грибы, ягоды, мелкую рыбёшку. Правый от печки угол назывался бабий кут, или середа. Здесь командовала хозяйка, всё было приспособлено для приготовления пищи, стояла прялка. Отсюда и слово «закуток», то есть отгороженное где-нибудь в помещении место, обособленный уголок. Другой, левый от печки угол, назывался «красный», т.е. красивый. Здесь стояли стол, скамейки, висели иконы. Это было почётное место для гостей.

**ВЕДУЩИЙ (2):** В старину каждый уважающий себя горожанин, и тем более, если он к тому же был зажиточным, не мог обойтись без проведения праздничных пиров. Готовиться к такому торжеству начинали задолго – вычищали и прибирали весь дом и двор, ведь к приходу гостей всё должно было быть безупречно. Из сундуков извлекались парад-

ные скатерти, посуда, полотенца, которые бережно хранились. За закупкой провизии, приготовлением праздничных блюд, подготовкой развлекательных мероприятий следила хозяйка дома.

**ВЕДУЩИЙ (1):** На хозяина же ложилась не менее важная обязанность – приглашение гостей на пир. Причём в зависимости от статуса гостя хозяин либо посыпал с приглашением слугу, либо ездил сам, а собственно само мероприятие выглядело примерно так: к собравшимся гостям выходила в праздничном наряде хозяйка и приветствовала их, кланяясь в пояс, и гости отвечали ей земным поклоном.

Когда хозяйка направлялась к столу, это служило сигналом для всех рассаживаться и приступать к трапезе. Обычно церемониальный стол стоял в «красном углу», то есть под иконами, возле неподвижно приделанных к стене лавок, сидеть на которых, кстати, по тем временам считалось более почётным, чем на приставных. Сажая гостя в красный угол, говорили: «Встречай не с лестью, а с честью».

**ВЕДУЩИЙ (2):** Когда уже все участники трапезы рассаживались по своим местам, хозяин разрезал хлеб на кусочки и вместе с солью подавал каждому гостю отдельно. Этим своим действием он подчёркивал хлебосольное гостеприимство своего дома и глубокое уважение ко всем присутствующим.

«Умей в гости звать, умей и угождать» – говорит русская пословица.

**ВЕДУЩИЙ (1):** Если бы нам каким-то чудом можно было переместиться во времени и оказаться на подобном торжестве в XVII веке, мы были бы удивлены порядком подачи блюд к столу, ибо в те времена вначале подавали пироги, затем блюда из мяса, птицы и рыбы («жаркое»), а

уж потом, в конце обеда – супы («ушное»). Отдохнув после супов, на десерт ели разнообразные сладости, или заедки.

**ВЕДУЩИЙ (2):** Перед едой семья обязательно молилась, а потом старший мужчина в доме приступал к трапезе. Ели из одной миски, «ныряя» в неё ложками по старшинству. Если полез не в свою очередь или раньше времени решил выловить мясо, мог получить деревянной ложкой по лбу. Хорошо, что теперь не нужно экономить, и у каждого есть своя тарелка. Но, как и 100 лет назад, неприлично садиться за стол неумытым, есть жадно, чавкать, дуть на горячую еду, брать соль руками, ковыряться в зубах, ставить локти на стол, складывать обедки на стол или бросать под стол, вытирая руки о скатерть. Всему этому наши предки могли дать магическое объяснение, мы же говорим просто – это неприлично!

Традиции пировать и трапезничать были во всех слоях общества. Представители практически всего населения считали обязательным собираться за пиршественным столом по поводу всех значимых событий в жизни, будь то свадьба, крестины, именины, встречи, проводы, поминки, народные и церковные праздники...

**ВЕДУЩИЙ (1):** Эта традиция дошла до нас, практически ничуть не изменившись.

Представьте: праздник кончился, хозяева устали, а гости шумят, не уходят. Как тут быть? Как намекнуть, что гостям пора и честь знать? Может, дверь открыть настежь? Может, песню спеть особую, отходную? В старину на прощание гостям выдавали особый пряник – «разгоняй». Хороший был обычай, который учил вежливости. Ведь гость в старину считался свят и неприкосновенен. Обидеть его было



верхом неприличия, а тут и прощание, и одаривание.

**ВЕДУЩИЙ (2):** Теперь мы с вами должны всё то, о чём сегодня узнали, применить в нашей жизни. Попробуем?

Я предлагаю отправиться в небольшое путешествие – себя показать да людей посмотреть. Присядем на дорожку по русско-му обычаю. В древности считалось, что такой обычай необходим, потому что домовой уезжающему на ухо указывал правильный путь. А мы с вами не просто посидим, а поиграем в игру «Катись колобок». А чтобы не заблудиться, испекла я колобок. Он нам укажет правильное направление в пути.

(Звучит музыка. Ведущий катает колобок на блюде.)

«Катись по блюдечку, колобок, покажи нам заветный уголок».

**ВЕДУЩИЙ (1):** Вот и покатился наш колобок. Катился, катился и прикатился в страну Масленицу. Масленица – замечательный русский праздник. И хотя он уже прошёл, мы можем ещё раз побывать там и вспомнить масленичные праздники. А какое кушанье было и остаётся главным на Масленицу? (Ответы детей.) Блин! А почему он круглый? (Ответы детей.) Он похож на маленькое солнышко. Блин – обрядовое кушанье, символ солнца. И тесто на блины творили, как бы совершая таинство. Одни хозяйки готовили опару на своём дворе из снега при свете месяца. При этом приговаривали: «Месяц, ты, месяц, золотые рожки, взгляни в окошко, подуй на опару». Другие выходили вечером готовить опару на реку, озеро или к колодцу. Дело это считалось крайне ответственным и выполнялось втайне от домаш-

них и посторонних. А вы сами блины умеете стряпать? (Ответы детей.) Ну, а жетон получит тот, кто правильно назовёт составные компоненты теста для блинов. (Соль, молоко, яйца, сахар, мука, масло, можно дрожжи.)

**ВЕДУЩИЙ (2):** Молодцы! Поехали дальше.

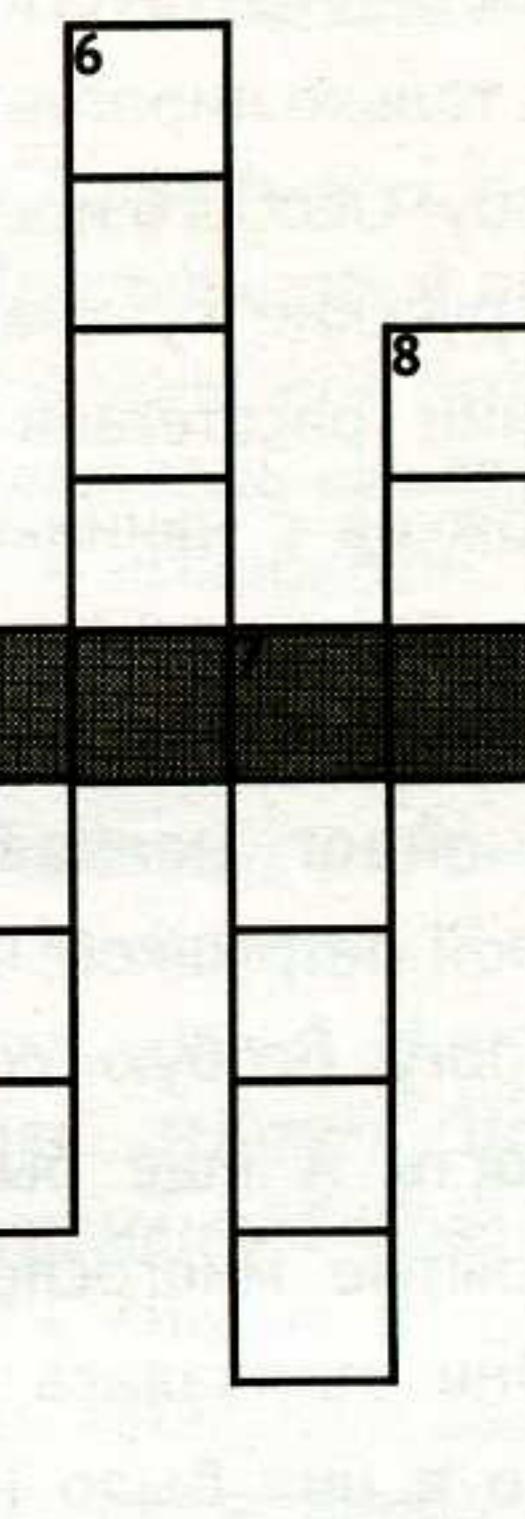
(Звучит музыка. Ведущий катает колобок на блюде, произнося волшебные слова.)

Не забыли главный закон гостеприимства? (Ответы детей.) Встретить хлебом-солью, напоить, накормить, а затем развеселить. «За хлебом да солью всякая шутка хороша» – такая поговорка была на Руси.

Наши предки всегда любили загадывать загадки.

Я загадки знаю,  
Вам их загадаю.  
Жетончик получит тот,  
Кто отгадку назовёт.

(Ведущий загадывает загадки о блинах, чайнике, сахаре, самоваре и т.д. по очереди каждой команде.)



Теперь перейдём к кроссворду и проверим, всё ли вы запомнили.

1. «Красивый» угол в избе. (Красный.)
2. «Одеяло» на стол... (Скатерть.)
3. Десерт раньше называли... (Заедки.)
4. Мир тебе,... дорогой! (Гость.)
5. Он расположен в центре любого дома. (Очаг.)
6. В чай кладут, и чай приятен, только очень кислый он. (Лимон.)
7. Блюдо или кушанье по-старинному. (Яства.)
8. Душистый горячий напиток. (Чай.)

Проверочное по горизонтали слово: особый пирог или пряник гостям на прощание. (Разгоняй.)

**ВЕДУЩИЙ (1):** Нам бы, друзья, в самый раз пуститься в пляс. Ну а что за пляска без задорной частушки? (Ведущий проводит конкурс частушек.)

**ВЕДУЩИЙ (2):** Продолжаем наше путешествие.

(Звучит музыка. Ведущий катает колобок на блюде, произнося волшебные слова.)



# Интересно всё на свете!

Мы с вами на станции Праздничной. Представьте русскую свадьбу. Каких только пирогов не пекли на свадьбу! Особого искусства достигли русские кулинары в приготовлении расстегаев – открытых пирожков с начинкой. В верхней части теста делали небольшое отверстие, через него в уже готовый пирог наливали бульон с зелёной петрушкой, что придавало пирогу особую сочность и нежность. А ещё были кулебяки – крытые многослойные пироги. Они отличались не только тем, что в них было несколько слоёв начинки, но и тем, что каждая начинка раскладывалась уголком и прикрывалась блинчиком. Ну и, конечно же, свадебным пирогом считался курник – пирог с начинкой из куриного мяса с гречневой кашей, яйцом и жареным луком.

А мы путешествуем дальше!

(Звучит музыка. Ведущий катает колобок на блюде, произнося волшебные слова.)

Скажите, в каких русских народных сказках нарушена традиция гостеприимства? (Ответы детей: «Лиса и журавль», «Лиса и лапоть», «Заюшкина избушка», «Каша из топора», «Морозко».)

## КОНКУРС «ПРАВИЛА ЭТИКЕТА»

### ВЕДУЩИЙ (1):

- Как принято есть различные кондитерские изделия? (Печенье, пряники берут руками, а торты и бисквитные пирожные едят чайной ложкой или десертной вилкой.)
- Как кладут в чай сахар? (Сахарный песок кладут общей ложкой из сахарницы, а кусочки сахара берут щипчиками, ложкой или руками.)
- Как правильно обращаться с чайной ложкой во время чаепития? (Обязательно надо следить за тем, чтобы при размешивании сахара не касаться стенок чашки, то есть не производить никаких звуков, совершая этот процесс

бесшумно. Размешав чай или кофе, ложку не оставляют в чашке или стакане, а кладут на блюдце, потому что можно случайно задеть рукой за торчащую ложку, перевернуть чашку, облить кипятком себя или соседа, а вот из стакана ложку не вынимают, если он в подстаканнике.)

**ВЕДУЩИЙ (2):** Основной закон гостеприимства не забыли? Праздник кончился, хозяева устали, а гости развеселились, не уходят. Как быть? Радушно проводить гостей – тоже традиция русского гостеприимства. На прощание гостям раздавали пироги – «разгоняи», или «выгонцы». Правда, хорош обычай? Вежливый и не обидный! (Раздаёт всем детям пряники – «разгоняи», а также призы тем, кто набрал наибольшее количество жетонов за правильные ответы.)

**ВЕДУЩИЙ (1):** Помните обычай предков! Любите землю, на которой живёте. Дом наш и земля русская любовью богаты и трудом, а песнями и играми счастье копится и полнится.