Конспект НОД «Знакомство с русской избой»

Цель: — познакомить детей с жизнью, бытом и творчеством русского народа, приобщать к народным традициям и обычаям.

Задачи:

* познакомить детей с избой-жилищем крестьянской семьи, с предметами русского быта (печь, прялка, люлька и т.д.);
* познакомить с «бабьим» кутом и кухонными принадлежностями, которые там находились: кочерга, ухват, чугунок, горшок, крынка, сито, самовар;
* обогатить словарь детей народными пословицами, поговорками, загадками, новыми словами;
* воспитывать любознательность, интерес к истории и традициям своего народа, расширять кругозор детей;
* развивать художественно — творческие способности детей.

Русское подворье с его налаженным бытом и земледельчеством всегда обставлялось большим количеством предметов утвари и орудий труда. Традиционно кухонная утварь, предметы для земледелия не отличались богатым украшательством, но были удобны и отличались лаконичной эстетикой.

**Русская изба**

Изба - жилище простого русского крестьянина и его семьи. Здесь, в крестьянском доме каждый предмет домашней утвари есть символ народного быта, то чем жили крестьяне и как работали, занимаясь хозяйской деятельностью по дому. Предметы быта пропитаны русским духом и передают тот образ непростой крестьянской жизни на Руси.

**Самовар**

Самовар появился в домах около трех веков назад вместе с растущей популярностью чая. Раскопки говорят о том, что самовары существовали еще в глиняном исполнении тысячелетия назад в Иране. Самовар стремительно завоевал сердца русских любителей чаевничать благодаря своей уникальной функциональности и красоте. Вода в нем долго оставалась горячей, была душистой от сгорания сухих березовых щепок, ее хватало для большого количества гостей и домочадцев.

**Сито**

Сито - практически незаменимый предмет утвари в условиях домашнего хлебопечения. В любой избе хранилось несколько видов сит, выполненных из разных материалов и с разной величины ячейками. Большое сито для просеивания муки представляло собой обруч со стенками из бересты, открытого с одной стороны, закрытого сеткой – с другой. Через сито просеивали (отсюда и происхождение названия) семена, золу, другие сыпучие смеси.

**Прялка**

Прялка - простейшее устройство с куделью на ножке, заканчивающейся плоским основанием – на него садилась пряха, чтобы придать устойчивость предмету. На кудель или копыл, как обычно называли эту часть, складывалась расчесанная шерсть или лен. Из них, постоянно скручивая, тянули пряжу. Более современные устройства, появившиеся позднее, было с ножным приводом и большим колесом, приводящим в движение кудель.

**Веретено**

Веретено использовалось, как и прялка, для скручивания пряжи в нить. Оно было еще проще устроено, чем прялка и представляло собой палку с расширенной средней частью. Нить получалась за счет кручения веретена.

**Горшок**

Горшок – один из древнейших предметов кухонной утвари. В русских традициях было украшать верх горшка глазурью. Для того, чтобы вынуть горшок из печи рядом стояли ухваты. В глиняных горшках, как в термосе, пища долго сохраняла первоначальную температуру, поэтому не остывала или, будучи охлажденной в погребе, не закисала.

**Ступа**

Без ступы и в отсутствии дробильных машин в крестьянском хозяйстве было бы трудно измельчать зерна, травы или, например, кости. Ступа, сосуд, в котором пестиком дробили продукты, всегда изготавливалась из твердого материала: камня, железа, твердых пород дерева.

**Метла**

Метла, или веник – собранные в пучок прутья, одеревеневшие стебли растений. Полы в русской избе были неокрашенными, поэтому часто уборка их заключалась в подметании мусора. Интересно, что метла стала предметом многих русских поверий и сказок.

**Хозяйский двор**

Двор был обширен, с местом для выгула птицы, проходами к колодцу, сараям и хлеву, огороду. Практически всегда имелся палисад с цветником и скамейками. Традиционно в хозяйстве русского подворья использовалось несколько десятков предметов быта и орудий труда. Вот некоторые, особенно характерные из них.

**Коромысло**

Коромысло представляло собой особым образом изогнутый плоский шест с двух сторон заканчивающийся железными крюками. Носить ведра на нем удобно, поскольку центр тяжести не только равномерно распределен по обоим плечам коромысла, но и находится примерно на уровне поясницы.

**Русский колодец**

Сруб колодца в России изготавливался обычно из дуба. Верхняя часть представляла собой ворот с перекладиной и веревкой или «журавлем» - высокой перекладиной, за один конец которой прикреплялось на веревку ведро, а за другой надо было тянуть, чтобы его поднять.

**Пашня**

Практически каждый знойный день летних месяцев, да осенней жатвы не обходился крестьянину без работы в поле, где в труде на пашне использовались хозяйские предметы орудий труда для возделывания земли и сбора урожая.

**Серп**

Серп – одно из древнейших орудий земледелия. Известен со времен Древнего Рима. В русском хозяйстве был просто незаменим для уборки небольших участков травы и зерновых. Серп был известен в советской России, как один из двух символов союза рабочих и крестьян.

**Плуг**

Плуг – сакральный образ земледелия. Его история начинается в III тыс. до н. э. Тогда он представлял собой выполненный из единого куска дерева лемех и дышло. Лемехом ворошился верхний слой почвы для улучшения условий произрастания культур, за дышло тянулся скотом или человеком.

**Телега**

Телега – повозка на четырех, обычно деревянных колесах, которую тянет лошадь. Трудно представить русскую деревню еще в середине прошлого века без телеги.

**Ход занятия:**

В стародавние времена, да и в наше время у каждого человека был дом.

Как вы думаете, ребята, для чего человеку нужен дом?

Как мы себя чувствуем дома?

— Почему говорят: «В гостях хорошо, а дома лучше?»

Даже в старину люди делали себе жилище, где можно было спрятаться от холода и непогоды, от диких зверей, погреться у огня. Мы приходим домой отдохнуть и набраться сил.

— А из чего люди раньше могли построить себе дом? Из какого дерева?

— Почему же из лиственницы строили дома?

Потому что, когда лиственница намокает, она становится прочнее и крепче, почти как камень. Такой дом будет стоять долго, не будет гнить. Но строили дома и из сосен, а нижние бревна старались класть из лиственницы.

В таком доме воздух всегда пахнет смолой. Особенно в ней хорошо тепло зимой, когда за окном мороз да вьюга.

Печь- это сердце дома. Печь кормила семью, обогревала дом, на ней спали младшие детки и старики, сушили одежду и даже мылись. Как встанет поутру хозяйка, так первым делом начинает растапливать печку. Печка - деревенская кормилица.

В русской печи готовили щи, кашу, пекли хлеб, пироги.

Между печью и стеной дома было место, которое называли «бабий кут» или куток — это угол, который отделяли от остальной избы цветной занавеской.

— Как Вы думаете, где бы мог находиться у нас в избе «бабий кут»?

Хозяйничала в кутке женщина-хозяйка: варила еду, пекла хлеб, стряпала, пряла, шила. Там же на крюке, забитом в потолок, висела колыбелька для самого маленького в семье.

. Какие же предметы еще находились в русской избе?

«Выпускает жаркий пар

Древний чайник…» (самовар).

За самоваром собиралась вся большая крестьянская семья, пили горячий чай с медом, с пирогами и блинами. Самовар стал символом добра, домашнего уюта и семейного покоя.

«Новая посудина, а вся в дырках» (сито)

Ситом сеяли муку, и тогда тесто на пироги получилось очень пышным и мягким.

 «Что за барыня такая?

В гребень шерсть она берет,

Тонкой ниточкой пушистой

Деткам пряжу отдает?» (прялка)

Зимними долгими вечерами хозяйка на ней пряла нитки. А из ниток затем вязали или ткали полотно и шили одежду.

«Всех кормлю с охотою,

А сама безротая» (ложка)

В крестьянской семье у каждого члена семьи была своя ложка, которую вырезали из дерева. И в гости тоже всегда ходили со своей ложкой. Даже поговорку сложили «Запасливый гость без ложки не ходит». Ложкой не только ели, на ложках можно было играть и пускаться в пляс.

«Что хозяйка в печку ставит,

Кто из вас, ребята, знает?» (чугунок)

Это чугунок. Он незаменим был в хозяйстве. По весу он тяжёлый, так как сделан из чугуна, особого вида металла, который мог выдержать любой огонь и никогда не бился.

Как же можно было достать из печи горячий горшок? Здесь был нужен другой помощник. Слушайте про него загадку.

«Не бык, а бодает,

Не ест, а еду хватает,

Что схватит – отдаёт,

А сам в угол идёт (ухват)

Возле русской печи всегда стоял ухват, которым хозяйка доставала горячие горшки со щами и вкусной кашей.

Но не только в чугунке готовили пищу в старину. У чугунка был соперник. Угадайте, кто?

«Был я копан, был я топтан,

Был на пожаре, был на базаре,

Сколько было сил, всю семью кормил.

Сам терпел – ничего не ел.

Сделался стар – пеленаться стал» (горшок)

Главной кухонной посудой был горшок — прямой предшественник кастрюли, супницы, сахарницы, чайника, контейнера для хранения. В горшке варили супы, каши, кипятили воду, тушили мясо, хранили крупу, муку, масло. В горшках не кисло молоко, не заводились жучки. Горшки могли быть разных размеров: от маленького горшочка на несколько ложек, до огромного горшка, вмещавшего до 2-3-х ведер воды.

Горшки различались и по внешней отделке. Более нарядными были те, которые подавались с пищей на стол. Считалось, что чем старше горшок, тем больше у него обереговой силы. Одно плохо, горшок должен был быть «нероней». Но если вдруг горшок треснул, то оплетали его берестяными полосками и использовали для хранения. Горшок был мужской и женский.

Женский горшок по стуку — звонкий, по форме — вытянутый вверх, изящный. В нем хранили муку, крупу.

Мужской по стуку-глухой, по форме — толстый, пузатый, его использовали для приготовления пищи.

Когда купали детей, то девочек поливали из женского горшка, чтобы вырастали стройными да красивыми, а мальчиков — из мужского, чтобы росли сильными да крепкими.