

ОГАПОУ «Белгородский педагогический колледж»

Кураторский час

Тема: «В старину едали деды»

Куратор: Бурченко Т. В.

Цель:

Способствовать формированию моральных качеств, связанных с бережным отношением к хлебу.

Задачи:

Способствовать просвещению студентов, информированности об истории возникновения культуры приготовления и приёма пищи в русской народной традиции, влиянии пищи на духовное и физическое здоровье человека.

Способствовать воспитанию любви и уважения к культуре русского народа.

Иллюстрированный материал: фотографические материалы, связанные с хлебом, хлеборобами.

I ведущий

Сегодня, дорогие друзья, мы окунёмся в далёкое прошлое. В старину, когда на нашем континенте не было ещё картофеля, русская деревня кормилась капустой и репой. Скороспелую, стойкую к холодам репа сеяли и древние новгородцы. Вдоль городских стен тянулись репицы – участки, на которых росла репа. В неурожайные годы, когда рожь вымерзала, выносливая репа заменяла Господину Великому Новгороду хлеб.

II ведущий

В старину на Руси рожь называли житом – от слова «жить». Есть хлеб – есть и жизнь.

В России хлеб, испечённый из муки, просеянный через решето, назывался решетным, через сито – ситным. Караваем называли пшеничный хлеб, испечённый в особой посуде – каравайнике. По древнему обычаю дорогих гостей встречали хлебом-солью.

Хлеб всегда считался не только богатством, но и силой страны. На Руси запасы зерна, муки наравне с порохом и свинцом заносили в так называемые «строевые списки».

На Украине хозяйка, прежде, чем начать выпекать хлеба, надевала нарядную одежду, повязывала яркий платок. Рождение хлеба являлось праздником.

I ведущий

Однажды, рассказывает легенда, заспорили пахарь, сеятель и пекарь. Пахарь утверждал, что хлеб творит Земля, Сеятель говорил – Солнце, а пекарь – Огонь. «Вы забыли о Человеке, - сказал мудрец, - хлеб – дитя человеческое.

Чтец

В руке зерно пшеницы,
Свинца потяжелей.
Как золото лучится,
Но золота ценней.
В руке зерно пшеницы,
Кидаю в землю, вниз.
Оно попало в почву,
В себя вдохнуло жизнь.
В руке зерно пшеницы,
Грядущий колосок:
Спокойствие на лицах,
Тепло румяных щёк!
В руке зерно пшеницы,
Я сеятель простой.
Земля, зерно, работа –
Любовь и подвиг мой.

Нугман Разыков

III ведущий

Продолжите пословицу или поговорку о еде.

1. Хлеб да вода... (крестьянская еда).
2. Худ обед... (коли хлеба нет).
3. Хлебушко – калачу... (дедушка).
4. Хлеба ни куска, так и в ... (горнице тоска).
5. Хочешь, есть калачи... (так не сиди на печи).
6. Хлеб батюшка... (вода матушка).
7. Кашу маслом... (не испортишь).
8. Красна изба углами... (обед пирогами).

I ведущий

Гостеприимство считалось характерной чертой русского народа. Никакое застолье не обходилось без весёлой речи, шутки, обсуждения новостей.

Вашему вниманию предоставляются вопросы:

1. Без чего хлеба не испечь? (Без корки)
2. В каком году люди едят больше обыкновенного? (В високосном)
3. Какую воду можно принести в решете? (Замороженную)

II ведущий

Редкое блюдо в народном застолье могло сравниться по популярности с блинами. В старину блины, как ритуальная пища, сопровождали в течение всей жизни от рождения до смерти.

Чтобы стать хорошей хозяйкой, необходимо узнать, несколько нехитрых советов из нашего исторического прошлого.

Из какой муки пеклись традиционные русские блины? (Из гречишной, она придавала им большую рыхлость и пышность, да еще слегка кисловатый привкус).

II ведущий

Пряники не имели начинки, но в тесто добавляли мед и пряности (отсюда и произошло название «пряники»).

На русских свадьбах существовал обычай. Когда торжество заканчивалось, гостям раздавались маленькие пряники – разгоняи, прозрачно намекая, что пора по домам.

Ответьте на вопрос: Персонаж известной русской сказки Колобок – хлеб, пирог или пряник? (Пряник, только шарообразный «на сметане мешан»).

I ведущий

Ни один крестьянский праздник не обходился без пирогов. Пироги пекли из разного теста: дрожжевого, пресного, соленого. Различались пироги подовые (выпекают из масла) и пряженые (испеченные в масле). Делались пироги с яйцами, кашами, фруктами, ягодами, грибами, изюмом, маком, с мясной, рыбной, твороженной начинкой.

Вопрос:

Что первоначально означало слово пирог? (название «пирог» произошло, как полагают, от слова «пир» и означает праздничных хлеб).

Хлеб обычно пекли раз в неделю, поскольку занятие это сложное и трудоемкое. С вечера хозяйка готовила тесто для хлеба. Для этого использовалась специальная деревянная кадка.

Вопрос: И тесто и кадка назывались одинаково. Как? (Квашня).

III ведущий:

Повседневной горячей пищей каждой крестьянской семьи были щи и каша. «Щи и каша – пища наша», - говорили в народе. Каша считалась самой простой и доступной едой. Она являлась незаменимым обрядовым блюдом. – Её варили на свадьбу, крестины, поминки. Свадебный пирог на Руси так и назывался кашей. А поскольку это торжество очень хлопотное, то родились сразу две поговорки.

«Заварить кашу» - т.е. взяться за сложное, трудное дело. «С ним кашу не сварить», т.е. с этим человеком трудное дело не сделаешь.

Что такое полба? (Полбяная пшеница – злаковое растение, что – то среднее между пшеницей и ячменем). Из полбы варили кашу, которая, хотя и

считалась питательной, но была груба на вкус и пользовалась спросом только у бедняков.

IV ведущий

А.С. Пушкин дал прозвище герою сказки «толоконный лоб».

Вопрос:

Что на Руси называлось толокном? (Овсяная крупа особого приготовления).

Из нашего меню почти совсем исчезла репа. А ведь в древности она занимала в питании крестьян важнейшее место. Похлебка из нее не сходила с крестьянского стола, а сама она до появления картофеля считалась «вторым хлебом».

В России о ее доступности и легкости приготовления говорит пословица: «Проще пареной репы».

V ведущий

Игра «Верите, не верите»

1. Правда ли, что первым хлебным растением был дуб? (Да, по питательным свойствам желуди могут сравниться со злаками. В пищу обычно шли поджаренные желуди. В настоящее время желудевая мука применяется при выпечке кондитерских изделий).
2. Правда ли то, что на Руси репу сеяли, выплевывая семена изо рта? (Да. Ее семена очень мелкие. И далеко не у всех получается хорошо выплевывать, а лучшие плевалы очень ценились и почитались.)
3. Правда ли то, что зимой в дальнюю дорогу путешественники брали с собой щи? (Да, зимой путешественники брали с собой в дорогу целую кадку замороженных щей. Их по мере надобности на почтовых станциях разогревали и ели.)
4. Правда ли, что перед севом крестьяне вываливались в грязи, чтобы урожай хлеба уродился богатым и жирным? (Нет, накануне сева крестьяне мылись в бане, чтобы хлеб уродился чистый, без сорняков; в день сева надевали белую рубаху и с лукошком выходили в поле).

I ведущий

«Скажи мне, что ты ешь, и я скажу, кто ты», - столь многообещающее заявление сделал американский психолог Ивлин Канн.

1. Любите яблоки – вы старомодны
2. Предпочитаете клубнику – у вас утонченный вкус и потребность окружать себя красивыми вещами.
3. Обожают землянику – такие люди – находка для психоаналитика. Они любят рассказывать все, что происходит у них в душе.
4. Любите капусту – вы покладисты в споре, но не любите давать деньги в долг.
5. Без ума от картофеля – ваши сильные стороны – уравновешенность и терпимость к чужой точке зрения.
6. Любите помидоры – дети и семья составляют смысл вашей жизни.

7. Сладкоежки – любовь к сладкому свойственна романтикам, способным к самопожертвованию.
8. Потянуло на кисленькое - в душе проснулся эгоизм.
9. Соленое – вас распирает от гордости.
10. Доставляет удовольствие твердая и холодная пища – поскорее избавьтесь от беспокойства и тревоги.

I ведущий

Надеемся, что все наши сегодняшние советы помогут вам лучше понять культуру приготовления пищи, станут для вас полезными при выборе пищевого рациона.