Шифр	Модуль	Способ освоения		Тема
Э1-3	Этнос-1	3	Событийный	Праздник как часть семейного воспитания
Тема занятия	Кулинарный фест «Хлеб всему голова»			
Авторы разработки	*Корженко О. А.*			
Место работы	*ДТДиМ Колпинского района Санкт-Петербурга*			
Дата создания	*17.04.2020*			
Дата размещения на сайте				

Задачи:

Образовательные задачи:

- познакомить с традиционной русской обрядностью, связанной с хлебом, с бытовой и праздничной традиционной культурой;
- освоить основы традиционной технологии выпечки хлеба.

Развивающие задачи:

- развитие и поддержание интереса обучающихся к истории русского народа, традиционными праздниками;
- развить информационные умения, связанные с поиском и представление информации.

Воспитательные задачи:

- формирование этнокультурной и этнорегиональной идентичности;
- формирование исторической памяти, уважения к хлебу и традициям русского народа.

ТЕОРИЯ

Термины:

Хлеб – слово толкуется как древнее заимствование из германских языков (в древне-верхненемецком было слово hleib), но может быть и исконным как для германцев, так и для славян. Очевидно, хлебом первоначально называли только формовой хлеб, о чем говорит греч. klibanos «глиняная посуда для выпечки хлеба»[1].

Каравай (др.-рус. *коровай*) – общеславянское слово, производное от korva – ‘корова’. Каравай связан со свадебным обрядом – свадебный пирог символизировал плодовитость. Таким образом, исходное значение слова — «свадебный пирог», затем — «круглый белый хлеб» и «целая буханка хлеба»[2].

Фест (от англ. festival) – праздник, фестиваль.

Сценарий праздника «Хлеб всему голова»

Здравствуйте ребята! В каждой семье есть свои кулинарные традиции, которые являются частью культуры семьи, способствуют ее укреплению. Чтобы узнать, о чем же пойдет речь в нашем занятии, давайте отгадаем загадку:

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый.
Он и черный, и белый,
А бывает подгорелый.[3]

---

[1] Хлеб // Этимологический словарь русского языка. [Электронный ресурс]. URL: https://etymological.academic.ru/5768/хлеб (дата обращения: 11.02.2020).

[2] Каравай // Этимологический словарь русского языка. [Электронный ресурс]. URL: https://etymological.academic.ru/1808/каравай (дата обращения: 11.02.2020).

[3] Отгадать легко и быстро: Мягкий ... // Загадка. Про. [Электронный ресурс]. URL: http://zagadka.pro/1706.html (дата обращения: 11.02.2020).

Важное место на столе занимал дрожжевой ржаной хлеб, который появился много веков назад и до сих пор остается самым важным блюдом русской кухни. Хлеб на Руси во все времена рассматривался как священная пища. Ржаной хлеб считался полезнее пшеничного, ему приписывались многие лечебные свойства, а пшеничный хлеб обычно ели на праздник. Резать хлеб считалось почетной обязанностью главы семьи.

Вырастить хлеб было не просто. Об этом написали стихотворения детские поэты Яков Аким и Сергей Погореловский:

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют (Погореловский С.) [4].

Положит в землю человек зерно,
прольётся дождь- зерно орошено.
крутая борозда и мягкий снег
Зерно укроют на зиму от всех.
Весною Солнце выплывет в зенит
И новый колосок позолотит.
Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.
И золотые руки пекарей
румяный хлеб замесят поскорей.
А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок (Я. Аким)[5]

В старину хлебом-солью встречали новорожденного, жениха и невесту на пороге их дома, дорогих и уважаемых гостей. Во всех этих народных обычаях заключена человеческая мудрость, уважительное отношение к хлебу, которое передавалось из поколения в поколение и прививалось детям. Хлеб позволяет интересно и в необычном ракурсе показать жизнь общества, его бытовой уклад. В Санкт-Петербурге создан «Музей хлеба», экспозиция которого охватывает большой отрезок времени – от неолита, эпохи становления земледельческих культур, до нашего времени. На уникальных экспонатах показана история производства и потребления хлеба в древней Руси и история хлебопекарной промышленности и хлебной торговли в Санкт-Петербурге [6].

Сдобный хлеб *каравай* имел разные рецепты приготовления. Для *битого каравая* тесто взбивалось в отдельной посуде на масле, для *ставленого каравая* – на молоке, для яицкого каравая – на яйцах[7].

Вопросы ведущего:

- Ребята, а вы когда-нибудь видели каравай, кроме сегодняшнего дня?
- А кто может рассказать где?
- На каких праздниках вы видели каравай? (свадьба, сватовство, встреча гостей).
- Когда уместно прочитать стихи уроженца Царского Села (ныне город Пушкин) Сергея Погореловского (1910–1995) «Слава хлебу на столе»?

Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!

---

[4] Погореловский С. Хлеб // Стихи о хлебе [Электронный ресурс]. URL: http://dou5ugansk.ru/storage/app/uploads/public/5bc/36a/8c5/5bc36a8c5b348284920662.pdf (дата обращения: 11.02.2020).

[5] Аким Я. Пшеница // Хлебосол: стихи, сказки, пословицы и поговорки, рецепты и традиции. [Электронный ресурс]. URL: http://hlebosol.info/folk/stihi/pshenica/ (дата обращения: 11.02.2020).

[6] Музей хлеба. [Электронный ресурс]. URL: https://www.spbmuzei.ru/muzey_hleba.htm (дата обращения: 11.02.2020).

[7] Древнерусская еда // МирДома. [Электронный ресурс]. URL: https://vkusno.mirtesen.ru/blog/43783382483/Drevnerusskaya-eda?nr=1&utm_referrer=mirtesen.ru (дата обращения: 11.02.2020).

Вот он хлебушек душистый,
Вт он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем — земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем[8]

Хлеб – символ достатка, изобилия и материального благополучия. Это основной продукт питания, содержащий необходимые человеку витамины и микроэлементы. Ржаной хлеб богат такими витаминами В1, В2, В9, витамином РР, фосфором, железом, марганцем, медью, селеном.

Рецептура хлеба везде примерно одинакова, все рецепты хлеба основываются на муке и воде. Это и есть самый простой рецепт хлеба: замесил муку с водой - и выпекаешь хлеб.

Предлагаю вам испечь пшеничный хлеб по рецепту, который предлагает сайт russianfood.com[9]. Нам понадобятся следующие продукты:

1. Мука пшеничная – 320–350 г.
2. Дрожжи сухие – 1 чайная ложка.
3. Вода теплая – 1 стакан.
4. Масло растительное – 1 столовая ложка.
5. Сахар - 1 чайная ложка.
6. Соль – 0,5 чайной ложки.

Технология приготовления:

1. Просеять муку. Добавить дрожжи, соль, сахар.
2. Влить воду и масло.
3. Замесить мягкое тесто.
4. Накрыть дрожжевое тесто и оставить его в теплом месте на 1 час.
5. Обмять тесто, сформировать хлеб (выложить в подходящую форму). Накрыть и оставить в теплом месте еще на 30 минут.
6. Сверху по тесту сделать надрезы (один продольный или несколько поперечных), чтобы не трескалась корочка при выпекании хлеба. Сбрызнуть водой.
7. Выпекать хлеб в предварительно разогретой духовке 20–25 минут при температуре 200°С.
8. Готовый домашний хлеб завернуть в полотенце и, по желанию, в пакет (так корочка станет мягче).

ПРАКТИКА

Практическое задание «Как я пеку хлеб»

1. Выпеките хлеб. Зафиксируйте процесс с помощью фото- или видеосъемки.
2. Подготовьте короткое выступление в стихах (прозе) или театральную сценку на тему «Я пеку хлеб для своей семьи».
3. Составьте словарь слов, обозначающих разные виды изделий из муки и способов их приготовления.

---

[8] Погореловский С. Хлеб // Стихи о хлебе. [Электронный ресурс]. URL: http://dou5ugansk.ru/storage/app/uploads/public/5bc/36a/8c5/5bc36a8c5b348284920662.pdf (дата обращения: 11.02.2020).

[9] Хлеб // RUSSIANFOOD.COM. [Электронный ресурс]. URL: https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=671 (дата обращения: 11.02.2020).

4. Организуйте виртуальную выставку художественных произведений «Традиционная кухня. Хлеб» с использованием интернет-источников[10] или своих рисунков, устройте экскурсию для членов своей семьи.

Литература и источники

1. Загадки для детей. [Электронный ресурс]. URL: http://zagadochki.ru/zagadka-vsled-za-avgustom-prihodit.html (дата обращения: 21.09.2019).
2. «Не хлебом единым» или все же - «Хлеб-всему голова»: Какая истинная цена была у краюхи блокадного хлеба // Культурология РФ. [Электронный ресурс]. https://kulturologia.ru/blogs/190518/38987/ (дата обращения: 11.02.2020).
3. Презентация по чтению 1 класс// Инфоурок. Библиотека материалов. [Электронный ресурс]. URL: https://infourok.ru/prezentaciya-po-chteniyu-klass-1977639.html (дата обращения: 11.02.2020).
4. Рецепт. [Электронный ресурс]. URL: https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=138664 (дата обращения: 21.01.2020).
5. Русская национальная кухня. [Электронный ресурс]. URL: https://урок.рф/library/obsheshkolnoe_vneklassnoe_meropriyatie_russkaya_natcio_194618.html (дата обращения: 11.02.2020).
6. Самсонова Н. Е., Соколова А. А., Бирюкова Л. А., Корженко О. А. Методика проведения в учреждении системы образования народных традиционных праздников и игр // СПб.: ДТДиМ Колпинского района Санкт-Петербурга, 2018. 166 с. URL: http://rc-dtdm.spb.ru/wp-content/uploads/2019/11/5.-Методика-проведения-в-учреждениях-системы-образования-народных-традиционных-праздников-и-игр.pdf (дата обращения: 23.01.2020).
7. Стихи о хлебе // Социальная сеть работников образования. [Электронный ресурс]. URL: https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2014/04/13/stikhi-o-khlebe (дата обращения: 11.02.2020).
8. Талейсник С. О хлебе в живописи [Электронный ресурс]. URL: http://www.andersval.nl/publikatsii/484-proza/ocherk/9924-o-khlebe-v-zhivopisi-ocherk-v-rabote (дата обращения: 11.02.2020).
9. Традиционные праздники в образовательных учреждениях: Метод. пособие / Е. И. Якубовская и др. / Под общей редакцией Е. И. Якубовской. СПб.: Литография, 2015. 288 с.
10. Топорков А. Л. Хлеб // Энциклопедия «Русская цивилизация». [Электронный ресурс]. URL: https://dic.academic.ru/dic.nsf/russian_history/11737/ХЛЕБ (дата обращения: 11.02.2020).
11. Хлеб // RUSSIANFOOD.COM. [Электронный ресурс]. URL: https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=671 (дата обращения: 11.02.2020).

[10] Талейсник С. О хлебе в живописи [Электронный ресурс]. http://www.andersval.nl/publikatsii/484-proza/ocherk/9924-o-khlebe-v-zhivopisi-ocherk-v-rabote (дата обращения: 11.02.2020). Не хлебом единым» или все же - «Хлеб-всему голова»: Какая истинная цена была у краюхи блокадного хлеба // Культурология РФ. [Электронный ресурс]. URL: https://kulturologia.ru/blogs/190518/38987/ (дата обращения: 11.02.2020).