

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования детей
Центр детского творчества станицы Роговской
муниципального образования Тимашевский район

Конспект занятия

Капустная вечерка

Подготовила и провела
педагог дополнительного образования
Брыкова Галина Владимировна

2013 год

Тема занятия: «Капустная вечерка»

Ход занятия:

1. Организационный момент.

Педагог: Здравствуйте, ребята!

Сегодня мы вновь собрались на очередное занятие. Оно у нас пройдет в нетрадиционной форме – посиделки, посвященное старинному русскому обряду, записанному в нашей станице от старожил, который существовал в 18 – 19 веках – Капустные вечера. Мы познакомимся с историей этого обряда, исполнением устного фольклора и играми, которые сопровождали на протяжении всей работы, вспомним имена местных мастериц и их рецепты, сохранившиеся в нашей станице.

Традиционной формой общения были «беседы», «улицы», «посиделки».

На «БЕСЕДАХ» коротали время женатые и пожилые люди. Здесь обсуждали текущие дела, делились воспоминаниями, обязательно пели песни.

Молодежь предпочитала «УЛИЦУ» летом или «ПОСИДЕЛКИ» зимой.

На «УЛИЦЕ» завязывались знакомства, разучивали и пели песни; песни и танцы сочетались с играми.

«ПОСИДЕЛКИ» устраивались с наступлением холодов в домах девушек и молодых супругов. На «посиделках» девушки мяли и чесали коноплю, пряли, вышивали. Работа сопровождалась песнями. С приходом парней начинались танцы и игры.

2. Основная часть.

Педагог: Много праздников на Руси. Самые радостные, щедрые были осенью, когда люди, убрав урожай, делали заготовки на долгую зиму. Начинали, когда при первых слабых заморозках капустные вилки «свертывались» круче и становились твердыми. Начинали рубить с Воздвижения (27 сентября). С этого дня две недели кряду до 8 октября (до Сергия Радонежского, Сергея – Капустника) длились капустные вечерки, девичьи вечеринки – капустницы.

Учащийся: Рубка капусты – не простая работа, а целый обряд. Любимый овощ солили в ведрах и бочках. Такие большие припасы трудно делать в одиночку. А поэтому рубили капусту девушки и женщины сообща, переходя из одного дома к другому. Отказать хозяйке было нельзя, это считалось неуважением к старшим. Девушки наряжались на капустницы и старались показать свое трудолюбие, а хозяйки присматривались, которая невеста удалая. На «капустных вечерках» можно завязать знакомство с хозяйским сыном, а там глядишь и свадьба.

Слышали везде стук да веселый смех. Слышались голоса парней – они не были участниками работы, но с огромным нетерпением ожидали окончания работы, чтобы в игры поиграть, да хороводы поводить. Знаком к началу веселья служила кадка полная квашения. В каждом доме накрывали стол с закусками, и главное блюдо на столе пирог с капустой – капустник! После угощения молодежь выходила на улицу водить хоровод. Петь частушки и песни.

Учащийся: Живописную картину представляла наша станица при заготовке капусты. По всей станице слышался стук сечен о корыта. Для рубки капусты в каждом доме имелось особое корыто, которое ни для чего более не использовалось. В домах зажиточных корыта были длинные, и при рубке за каждым становилось 10-14 женщин. Делали эти корыта из толстых досок, самые лучшие были из липового или дубового бревна. У нас в станице рубили капусту не только ножом, но существовала и специальная доска, при помощи которой шинкование капусты проходило быстрее.

Педагог: Хорошо. Посмотрите, пожалуйста, на наши экспонаты. Перед вами корыто, бочка и доска. Они у нас не очень больших размеров. Представьте зрительно, что эти предметы увеличились в 3 – раза. Представили?! Вот именно они и служили при засолке капусты.

Учащийся: Капуста использовалась по безотходной технологии. Зеленые части кочерыжек промывали, рубили и скармливали скоту, как и все отходы. Коровы охотно едят капусту, и при добавке в рацион количество ее определялось числом ушатов. Ушат и ведро были общепринятыми мерами для кислой капусты, как, четверти для хлеба. (Демонстрация экспоната.)

Учащийся: По своему качеству кислая капуста делилась на серую, полубелую, белую. Серая рубилась из одних зеленых листьев. Полубелая – из всего кочана. И белая – только из середочек, т.е. из белых, плотно свернутых внутренних листьев. Серая капуста шла в щи, а белая и полубелая с маслом и квасом съедалась во время постов. При рубке серой клали соль и лук, а в белую – пряности, пересыпали яблоками. А еще известны пилюски – кочаны половинкой, кусочками и т.д., а самые плотные оставляли храниться свежими.

Педагог: Обратите внимание на наш стол. Кто знает, как называются эти ягоды? (Ответы учащихся.) Совершенно верно, перед вами калина. Именно эту ягоду использовали при квашении капусты.

Учащийся: А знаете, что капуста богата витаминами и очень полезна? О потрясающих и оздоровительных качествах квашеной капусты очень увлекательно и толково писал американский ученый Л. Брегг. он предполагал, что кислая капуста, поскольку она хорошо сохраняется, была возможно одним из первых витаминных продуктов, которые брали с собой моряки. Во всяком случае, капитан Джеймс Кук, открывший Гавайские острова, приписывает успех кислой капусты – средство от цинги. Часто выручала она людей во время голода, и отгадав ребус, прочитаете поговорку. (Смотри приложение. «Хлеб да капуста, лихого не допустят».)

Педагог: Квашенная капуста... кто ее не пробовал! Сегодня, как и сотни лет назад, она занимает важное место в нашем рационе питания. Это прекрасная закуска, отличный гарнир к мясным блюдам, ароматный фарш для пирогов. Квасят капусту во многих странах мира, но мало где она употребляется в таких количествах, как у нас в стране. Да и такое разнообразие блюд из квашеной капусты вряд ли где встретишь. Возможно связано это с тем, что в период долгих зим именно квашеная капуста наряду с репой составляла основную «зелень» на столе.

Ребята, а какие поговорки и пословицы о капусте вы знаете? Сейчас это проверим. Я раздам вам листы с пословицами, их надо соединить так, чтобы получилось правильно. (Смотри приложение)

Молодцы, справились с этим заданием. Да без капусты и щи пусты, и живот не живет. В меню капуста всегда стояла на одном из первых мест среди других овощей. А какие блюда можно приготовить из капусты?

Ответы учащихся: капуста жаренная, тушенная, отварная, запеченная и т.д.

Педагог: А какую тару можно использовать для квашения капусты?

Ответы ребят: деревянную, стеклянную, эмалированную, керамическую.

Педагог: А нельзя использовать оцинкованные ведра и алюминиевые кастрюли. Сейчас, я вам предлагаю разгадать шифр, в котором зашифрованы поговорки о капусте. (Смотри приложение.) Поводятся итоги и подсчитываются баллы.

3. Физкультурная минута:

О первой «барыне на деревне» немало сложено загадок.

Сидит Ермошка

На одной ножке...

На нем сто одежек. (КАПУСТА)

Он и в дождик, он и в зной

Прячет клубни под землей.

Клубни вытянешь на свет –

Вот и завтрак, и обед. (КАРТОФЕЛЬ)

Был ребенок – не знал пеленок,
Стал стариком – сто пеленок на нем. (КАПУСТА)

Летом – в огороде.
Свежие, зеленые,
А зимою – в банке
Зеленые, соленые.
Отгадайте, молодцы, как зовут нас? (ОГУРЦЫ)

Вот на грядке новая загадка!
Сто листов, а вовсе не тетрадка. (КАПУСТА)

Педагог: Знаете местный фольклор и это очень приятно. Во время посиделок пели песни, частушки, водили хороводы, от разгадывания загадок переходили «на злобу дня», играли в «Капусту».

Мы с вами тоже поиграем, но для начала я объясню правила:

Все вкладывают свои ленты, пояса, платки в кучу посреди хорового круга и затеваем песню:

«Я на камешке сижу, мелки колышки тещу.
Мелки колышки тещу, огород свой горожу.
Огород свой горожу, горожу и сторожу,
Чтоб сюда не забегали и капусту не украли
Волк и лисица, бобер и куница,
Заинька усатый, медведь косолапый».

Затем хоровод пел, похаживал по кругу. А выбранный заранее «Хозяин капусты» садился стеречь рядом. Затем хоровод рассыпался, и каждый старался ухватить «Кочан капусты». «Хозяин» не дремал, и тот, кого он успел коснуться рукой, садился с ним рядом и тоже сторожил огород...

Понравилось? (Ответы детей)

4. Подведение итогов занятия:

Педагог: вот подошли наши посиделки к концу. Ребята, что вы узнали сегодня нового? Какие приспособления использовались при заготовке капусты? Какие формы отдыха существовали раньше. Дома поинтересуйтесь у взрослых о рецептах других заготовок, запасов, которые готовились в семьях. И самое приятное – угощение. Я надеюсь, что вам понравилось.