

«Ишь, ты, Масленица»

(Театрализованное представление)

Цель мероприятия:

Показать на примерах национальных традиций уникальность и самобытность белорусской народной культуры, воспитывать уважение к народным обычаям и традициям

Задача мероприятия:

1. Познакомить учащихся с историей возникновения праздника «Масленица».
2. Расширить знания учащихся о народных традициях, обычаях и обрядах.
3. Формировать навык и умение в приготовлении блюд.
4. Установить в коллективе благоприятный психологический климат, позитивное настроение.
5. Способствовать развитию культуры взаимоотношений в коллективе и сплочению учащихся.

Оборудование мероприятия:

1. Тематический стенд.
2. Информационный материал.
3. Фотоаппарат.
4. Столы, стулья.
5. Посуда кухонная.
6. Перчатки одноразовые.
7. Тарелки одноразовые.
8. Влажные салфетки.
9. Набор продуктов для приготовления блинов.
10. Плиты электрические.

Ишь, ты, Масленица

Ведущий:

Белорусская кухня имеет многовековую очень богатую и интересную историю. У нее много общего с кухней окружающих белорусов славянских народов – русских, украинцев, поляков. Также она испытала известное влияние кухонь своих соседей – литовцев и латышей. Белорусская кухня устойчиво сохраняет национальную специфику, которая издавна зависела от специализации хозяйства: производства зерна, картофеля, мяса, молока, овощей.

Своеобразие исторических судеб белорусского народа оказало глубокое влияние на формирование и развитие его культуры. Лишенный до Октября 1917 г. своей национальной государственности, испытывавший перекрестное влияние православной униатской и католической церквей, белорусский народ в сложных и противоречивых условиях вынужден был отстаивать свои национальные особенности и обычаи, в том числе и материальную культуру, к которой относится национальная кухня.

В результате в белорусской кухне появился свой круг преимущественно используемых, излюбленных продуктов и свои особые приемы приготовления пищи, предварительной и тепловой обработки пищевого сырья. Это привело к подбору таких блюд в белорусской кухне, которые в своей совокупности не встречаются у других народов, соседствующих с белорусами хотя принципы приготовления отдельных блюд белорусской кухни вовсе не чужды ни русским, ни украинцам, ни полякам, ни литовцам.

Ведущий:

И все-таки, что такое Масленица? Откуда она появилась? Как ее отмечали раньше?

Об этом празднике знают практически все. Но если задать конкретный вопрос: что такое Масленица, – ответы прозвучат довольно разные. Для кого-то она связана с весельем и массовыми гуляниями, кто-то видит в ней один из этапов подготовки к Великому посту. Ну, а кому-то вспомнится известный мультфильм Роберта Саакянца «Ишь, ты, Масленица».

Все приведенные варианты ответа будут верными, ведь Масленица – праздник, который вмещает в себя огромное число смыслов и символов.

Начнем с того, что в древности этот праздник был куда более многогранным, нежели в дореволюционное время. В его основе лежало общее для всех языческих культур цикличное восприятие времени, и чем архаичнее была цивилизация, тем больше внимания она уделяла тому, чтобы подчеркнуть эту идею цикличности.

Праславянская Масленица отмечалась в начале весны – в день весеннего равноденствия, когда день окончательно отвоевывал у ночи преимущество. По современному календарю это примерно 21 или 22 марта.

В средней полосе, на территории нынешних России, в Беларуси и Украине – регионах, где, собственно, и зародились масляные обычаи, –

последние дни первого весеннего месяца всегда были непредсказуемы. То оттепель придет, то морозы прижмут. «Весна с зимой борются», – говорили наши предки. И вот именно на Масленицу проводился некий рубеж, до которого в мире господствовал холод, а после – окончательно приходило тепло. Все вновь возвращалось на круги своя, и это возвращение жизни было один из главных предметов празднования.

Ведущий:

А там, где есть жизнь, там и ее умножение. Масленица помимо идеи цикличности несет в себе элементы культа плодородия. Земля воскресала, впитывала последний зимний снег, наливалась соками. И теперь люди должны были ей помочь, дать этому процессу некую сакральную основу. Говоря более привычным языком, обряды Масленицы призваны освятить землю, наполнить ее силами, чтобы она дала обильный урожай. Для крестьян, которые составляли основу древнерусского общества, урожай был главной ценностью, поэтому неудивительно, что масленичным церемониям уделялось особое внимание. Масленица была своего рода языческой литургией, только в роли Бога здесь выступала сама природа и ее стихии, которым славянин приносил импровизированную жертву.

Третий – не менее важный момент – продолжение рода. Плодородие земли находит свое продолжение в тех, кто на ней живет и питается ее растениями. Если ты вкушаешь ту пищу, которую тебе дала Матушка-Земля, то ты же должен дать жизнь и другому. Идея круговорота жизни, ее отдачи и передачи детям была ключевой для языческого сознания. Жизнь сама по себе была основополагающей ценностью, а все остальное было лишь средством ее достижения.

И последнее, что можно сказать о сакральной составляющей Масленицы. Этот праздник был еще и поминальным. Крестьяне верили, что их предки, которые душой находились в краю мертвых, а телом – в земле, могли влиять на ее плодородие. Поэтому очень важно было не гневить предков и почтить их своим вниманием. Наиболее распространенным способом задобрить духов была тризна – поминальные действия, включавшие в себя жертвоприношения, траурный плач, обильные трапезы. Считалось, что в тризнах невидимо участвуют сами покойники.

Традиции, обычаи и обряды «Масленицы»

Первый интересный обычай – есть молочную пищу. О том, что это церковное установление, мы уже говорили. Но ведь масло, молоко, творог, блины, сметана стояли на столах предков задолго до Крещения Руси! Дело в том, что в конце марта первый раз после зимы отелялись коровы, и в домах появлялось молоко. Поскольку резать скот зимой крайне неразумно, а старые запасы мяса подходили к концу, молочная пища и мучные изделия были основным источником белка. Отсюда и название – Масленица, Масница, Блиnnица.

Еще одно (пожалуй, даже более древнее) название этого праздника – **Колодий**. Связано оно с обычаем, который и в поздние времена на Украине и в Беларуси. В течение целой Колодочной недели параллельно с другими

обрядами сельские женщины совершали удивительное действо – «колодочную жизнь». В течение всего праздника женщины ходили с Колодкой по селу и привязывали ее ко всем, кто еще был холост или не замужем. Не забывали и о родителях несемейных юношей и девушек. Конечно, никто не желал ходить с таким «ярлыком», и поэтому давали женщинам определенный откуп. Им могли быть цветные ленты, бусы или блюдца, выпивка и сладости.

Следующая особенность праздника – тоже характерная преимущественно для Украины и Беларуси – это его «женскость». Масленица так и звалась в народе – Бабская неделя. Она воспринималась как период, во время которого так или иначе главную роль в веселых обрядах играли именно представительницы прекрасного пола. В эти дни проводились помолвки, а в еще более древнюю эпоху – заключались браки.

К слову, о еде. Это очень важный момент всех древнеславянских праздников. Когда семья садилась за стол, то тем самым приглашала и предков поучаствовать в этой трапезе. Поминальное происхождение имеют и традиционные блины. С подачи русского фольклориста Александра Афанасьева в конце XIX века утвердился взгляд, что блин – это образ Солнца. Но есть и другая научная версия, что у славян блин был исконно поминальным хлебом, имеющим очень глубокую символику. Он круглый (намек на вечность), теплый (намек на земную радость), сделан из муки, воды и молока (намек на жизнь).

Сжигание чучела зимы – этот обряд совершался в конце праздника, а пепел чучела развеивался по полю, освящая землю. Такой же священный смысл имели и песни-веснянки, исполняемые девушками в лесах, на опушках, в рощах и на берегах водоемов – они как бы призывали на землю силы добра, просили благословение у Матери-Природы на начало нового урожайного года.

Ведущий: 1.Конкурс «Пословицы»

Пословицы про блины

На весь мир не испечешь блин.

Кому чин, кому блин, а кому и клин.

Первый блин комом.

Один блин и то пополам ломай.

Теща ласкова - печет блины маслены.

На намазаной сковороде блинов не испечешь.

Не будет хлеба, блины будем печь.

Не корми блином, напои прежде водой!

Что блин по маслу.

Тот же блин, да подмазан.

Где блины, тут и мы; где оладьи, там и ладно; где с маслом каша
- тут и место наше.

Скоро блины пекут.

От лени губы блином обвисли.

Не рад и блину, как кирпичом в спину.

Не подбивай клин под овсяный блин: поджарится, сам свалится.

Куму блинами, а Фому пинками.

Как ни ворочай, а все блин блином.

Ведущий: 2. Конкурс «Загадки»

В поле росла,
Под жерновом была,
Из печки на стол
Караваем пришла. (*Пшеница*)

В поле родился,
На заводе варился,
На столе растворился. (*Сахар*)

Маленькое, сдобное
Колесо съедобное.
Я одна его не съем,
Разделю ребятам всем. (*Бублик*)

Дедушка смеется, на нем шубонька трясется. (*Кисель*)

Очень любят дети
Холодок в пакете.
Холодок, холодок,
Дай лизнуть тебя разок! (*Мороженое*)

Что на сковородку наливают,
Да вчетверо сгибают? (*Блин*)

Белая беяна,
По полю гуляла,
Домой пришла,
По рукам пошла. (*Мука*)

В земле родится,
На солнце вырастает,
В воде умирает. (*Соль*)

Крупку в кастрюлю насыпают,
Водой холодной заливают
И ставят на плиту вариться.
И что тут может получиться? (*Каша*)

Ведущий: 3. Конкурс «Продукты»

В течение одной минуты, я называю какие – либо продукты. Задача участников, указать к какой группе этот продукт относится (напиток, крупа, рыба и т. д.)

1

1. Индейка (птица)
2. Морс (напиток)
3. Сазан (рыба)
4. Редька (овощ)
5. Фисташки (орехи)
6. Хурма (фрукт)
7. Баклажан (овощ)
8. Брусника (ягода)
9. Стерлядь (рыба)
10. Бычки (грибы)

2

1. Гусь (птица)
2. Пшено(крупа)
3. Палтус (рыба)
4. Квас (напиток)
5. Сморок (гриб)
6. Кольраби (овощ)
7. Кокос (орех)
8. Петрушка (овощ)
9. Лимон (фрукт)
10. Кумыс (напиток)

3

1. Буженина (мясо)
2. Виноград (ягоды)
3. Рябчик (птица)
4. Вишня (ягода)
5. Рис (крупа)
6. Арбуз (ягода)
7. Изюм (сухофрукты)
8. Киви (фрукт)
9. Манка (крупа)
10. Лавровый лист (пряность)

Ведущий: 4.Конкурс с болельщиками.

В гостях у сказки

1. Что несла бабушке красная шапочка? (Пирожки и горшочек масла)
2. Где спрятался седьмой козленок? (В печке)
3. Что больше всего любил Карлсон? (Варенье и печенье)
4. Где баба взяла муку на колобка? (По амбару помела, по сусекам поскребла)
5. Из чего фея сделала карету Золушке? (Тыквы)
6. Назовите вкусные имена друзей Незнайки (Пончик и Сиропчик)
7. Как погиб царь в Коньке - Горбунке? (Сварился в молоке)
8. Что Фатима смазала Мерку Али - Бабы? (Медом)
9. Сколько чашек и с чем выпили букашки из сказки "Муха - цокотуха"? (По 3 чашки с молоком и крендельком)
10. Что топтала кобылица в Коньке - Горбунке? (Пшеницу)
11. На чем было написано письмо старой Лапландки? (На рыбе)
12. Как звали графа - мальчика из «Чиполино»? (Вишенка)

Ведущий: 5. Конкурс вопросов

Из какого злака получают перловую крупу? (Ячмень)

И торт и император. (Наполеон)

Перечень блюд. (Меню)

Наука о чистоте. (Гигиена)

Мягкая скамья, род дивана и бутерброд. (Канapé)

И шоколадные конфеты, и название грибов. (Трюфель)

Земляная груша. (Топинамбур)

Вяленый виноград. (Изюм)

В воде родится, а воды боится (Соль).

Не разбив горшочка, не съешь каши (Орех).

Сидит девица в темнице, а коса на улице (Морковь).

Чего во рту не удержишь (Кипяток)

Сам алый, сахарный, кафтан зеленый бархатный. (Арбуз)

Круглое, да я не яблоко. С хвостом, да не мышь. (Редис)

Всех кормлю с охотой, а сама безротая. (Ложка)

Рассыпчатая, вязкая, жидкая, густая (каша).

Ведущий: 6. Конкурс «Блинная викторина»

1. Из какой муки в старину пеклись традиционные блины?

а) Из пшеничной;

б) Из ржаной;

в) **Из гречишной;**

г) Из рисовой.

(Она придавала им большую рыхлость и пышность, да ещё слегка кисловатый привкус.)

2. Как называли блины, в которые запечены какие-либо продукты?

а) Блины с приплодом;

б) **Блины с припёком;**

в) Блины с подоплёкой;

г) Блины с присказкой.

(Начинку выкладывали на середину сковороды и заливали блинным тестом. В качестве припека, использовались готовые измельченные продукты. Это могли быть: слой жареного лука или моркови, вареные яйца, грибы, рыбный или мясной фарш, творог и т.д.)

3. Какие кухонные приборы помогают современным хозяйкам печь блины?

а) **Электрические блинницы;**

б) Лазерные блинопечки;

в) Атомные блиножарки;

г) Наносковородки.

4. Как называются уменьшенные блины?

а) Пончики;

б) **Оладьи;**

в) Галушки;

г) Клёцки.

5. Какие блинчики пекут умелые хозяйки?

а) *Ажурные*;

б) Стёганные;

в) Вышитые;

г) Безразмерные.

(Чтобы испечь такие блинчики нужно перелить тесто в небольшую пластиковую бутылочку, в крышке которой есть дырочка. Нажимая на бутылку, можно рисовать на горячей сковородке. Сначала рисуется контур блина, который затем быстро заполняется рисунком.)

6. Выберите правильное окончание пословицы: «Первый блин ...»:

а) Колом;

б) *комом*;

в) Маслом не испортишь;

г) отдай врагу.

8. Какое слово пропущено в пословице: «Блинцы, блинчики, блины, как ... у Весны»?

а) Лужи;

б) *Колёса*;

в) Глаза;

г) Лицо.

9. Как называется спортивный снаряд с блинами?

а) Копьё;

б) Шест;

в) *Штанга*;

г) Молот.

(Это металлические диски.)

Ведущий:

Хочется всем пожелать хранить в сердце красоту народных традиций и радость души, которая всегда была свойственна нашему белорусскому народу.

С весной и солнечным теплом!

