

Русская обрядовая кухня. Из программы факультативного курса (6-й кл.)

Н.П. Мартюкова,
директор
Хохловской школы,
Каду́йский МР,
Вологодская область

Пояснительная записка

Яркой приметой перемен в нашем обществе стал интерес к возрождению национальной культуры, поиск новых форм популяризации традиций, обычаев наших предков. Корнями всего древа культуры, связывающими его и питающими живительными соками, являются традиции. С погружением ребенка в стихию народных традиций закладывается тот фундамент, на котором впоследствии формируются его эстетические и нравственные идеалы.

Передача детям социально-нравственных ценностей предшествующих поколений может осуществляться через изучение и освоение в школе народных традиций собственного региона, в частности — и через знакомство школьников с особенностями и секретами приготовления традиционных обрядовых блюд, связанных с обрядами календарного и жизненного цикла. А это, в свою очередь, взаимосвязано с особенностями миропонимания и мироощущения человека, его жизненным укладом.

Факультативный курс «Русская обрядовая кухня» рассчитан на освоение учащимися 6 классов в качестве дополнительного материала народной традиционной культуры. Этот курс обеспечивает освоение детьми основ своей этнической культуры, воспитание национального самосознания, любви и уважения к прошлому своего народа.

Курс «Русская обрядовая кухня» имеет логическую связь с программами других учебных и факультативных курсов, изучаемых в школе («Рождение дома, семьи, ребенка», «Фольклорные мотивы в авторских произведениях», «Мир русского крестьянства» и др.). Предусмотрена дальнейшая разработка программы для 7-8-х классов, где основные положения и темы получают свое развитие и продолжение.

Целью программы является обеспечение необходимых условий для личного развития ребенка на фундаменте народной культуры, развитие творческого потенциала через включение в среду традиционной системы воспитания и передачи знаний, формирование мотивации к самостоятельному сознательному продуцированию явлений традиционной культуры вне учебного процесса. Раскрытие различных сторон жизни, быта населения, связанных с истоками и традициями русского застолья, гостеприимства, а также знакомство с секретами приготовления обрядовых блюд к различным событиям и праздникам календарного и жизненного цикла.

Для достижения данной цели необходимо решить ряд задач:

Воспитательные:

- развитие интереса к культуре своих предков;
- осознание своей национальной принадлежности;
- воспитание уважительного отношения к труду;
- воспитание интереса и любви к истории своей Родины, своего края.

Образовательные и развивающие:

- обобщение и систематизация знаний по теме «Русская обрядовая кухня»;
- углубление знаний по народной традиционной культуре;
- обучение трудовым навыкам через приготовление различных обрядовых блюд;
- выработка умения сравнивать, сопоставлять, анализировать;
- развитие творческих способностей;
- обогащение словарного запаса;
- формирование общей культуры личности: культуры застолья, навыков общения, освоение правил этикета, сервировки стола;
- формирование специальных умений, элементарных технологических и экономических знаний по технологии приготовления пищи.

В программу факультативного курса включены следующие разделы:

- интерьер и убранство русской избы;
- домашняя утварь, посуда;
- сочельник, Рождество, святки, обрядовое печенье «коровушки», «васильчики»;
- Масленица и масленичная обрядовая кухня;
- Пасха и весенне-летняя обрядовая кухня;
- Покров и его обрядовая кухня;
- обряды и кушанья во время постов;
- поминальная обрядовая кухня.

Основным критерием отбора материала являются:

- пригодность этого материала для достижения поставленной цели;
- его значимость для развития основных тем содержания курса;

— способность содействовать усвоению основных приемов приготовления традиционных повседневных и обрядовых блюд;

- соответствие познавательным возможностям учащихся;
- наличие доступной литературы, позволяющей организовать усвоение материала.

Программа предусматривает широкое взаимодействие с уроками народоведения, изобразительного искусства, литературой, историей и уроками трудового обучения. Необходима тесная связь с библиотеками — школьной и поселковой, Центром народной традиционной культуры, Домом народных ремесел для методического обеспечения фольклорно-этнографическими материалами и поведения экскурсий.

Данный курс позволяет сформировать у учащихся стремление самостоятельно приобретать знания, умение наблюдать, обобщать и анализировать факты жизни, строить свое «семейное гнездо», вести дом, сложное домашнее хозяйство.

Для изучения факультативного курса предполагается использовать различные методы и приемы работы. На занятиях используется бригадный метод, при котором коллективная работа сочетается с индивидуальной. К текущему занятию на каждую бригаду имеется инструкционная карта, где указан основной инвентарь и посуда, набор продуктов и ход работы. Для поддержания устойчивого интереса детей к определенным видам деятельности в процессе освоения курса предлагаются задания по подбору пословиц, поговорок, рисунков к теме занятия, рецептов блюд обрядовой и традиционной русской кухни. Данные формы работы раскрывают творческие возможности детей, призывают к инициативе, активности, сплоченности, что имеет большое воспитательное значение.

Основными средствами обучения являются: специальная литература («Русский народ» М. Забылина, «Деревенские святцы» И. Полуянова, пятитомник В. Похлебкина и др., видеоматериалы с подборками этнографических материалов фонда

Центра народной традиционной культуры).

Основные требования к знаниям и умениям учащихся:

- практическое использование приобретенных знаний, умение применять полученные знания в различных жизненных ситуациях;
- умение планировать свою деятельность, самостоятельно приготовить блюда русской традиционной повседневной и обрядовой кухни;
- умение оформить рисунки, мини-книжки с рецептами блюд;
- умение понимать народную мудрость.

Основные средства обучения

Наглядные материалы — таблицы, картины, рисунки, творческие работы учащихся, иллюстративный материал.

Технические средства — видеозаписи, аудиозаписи фольклорно-этнографических материалов.

Краткое содержание тем

1. Введение

Русский народный земледельческий календарь. Традиционная утварь, посуда и история их происхождения. Интерьер и убранство русской избы.

Наглядность: иллюстрации, в видеозаписи: старинная утварь

Тематический план

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов
1	Введение. Русский народный земледельческий календарь. Инвентарь и убранство русской избы. Традиционная утварь, посуда и история их происхождения	2
2	Ритуал еды в быту крестьян. Перечень основных блюд русской традиционной кухни. Традиции и обряды, связанные с кашей. Приготовление овсяной каши	2
3	Рождество Богородицы. Пречистая. Каши — незаменимое обрядовое и повседневное блюдо крестьянской семьи	2
4	Воздвиженье. Рубка капусты и заготовка её на зиму	2
5	Холодные напитки. Рецепты старинных русских напитков. Русский лесной чай	2
6	Чай и история его появления в России. Русский самовар	2
7	Обряды на Покров. Свадебный стол	8
8	Кузьма-Демьян Зимний. Блюда из птицы	2
9	Филиппово Заговенье. Изготовление рогушек	2
10	Значение постов в жизни русского народа. Знакомство с постными блюдами	6
11	Рождественско-новогоднее обрядовое печенье «Коровушки». Обрядовое печенье в сочельники (сочни)	4
12	Маслена неделю гуляет. Изделия из теста, технология приготовления	6
13	Великий пост. Блюда постовой кухни. Благовещенье. Изготовление «жаворонков»	12
14	Пасхальный стол и его оформление. Весенние обряды с яйцами	8
15	Радоница. Поминальный стол. Изготовление кутьи	2
16	Русский квас, его изготовление. Приготовление окрошки	4
17	Заключительное занятие. Подведение итогов работ	2
	Итого	68

и посуда, сделанные руками жителей Кадуйского района.

2. Ритуал еды в быту крестьян. Перечень основных блюд русской традиционной кухни

«Наталья-овсяница». Приготовление овсяной каши, разновидности каш. Традиции и обряды, связанные с кашей.

Наглядность: иллюстрации. Учебник истории.

3. Рождество Богородицы

Пречистая. Оспожинки. «Всякому лету аминь (конец)». Каша — незаметное обрядовое блюдо и повседневное блюдо крестьянской семьи. «Без каши — обед не обед».

Наглядность: видеоподборка по обрядовой кулинарии.

4. Воздвиженье

«На Воздвиженье первая барыня — капуста». Рубка капусты и заготовка ее на зиму.

Наглядность: специальная утварь и посуда (кадки).

5. Холодные напитки

Рецепты старинных русских напитков (квас, морс).

Наглядность: коллекция сухих трав.

6. Горячие напитки

История появления чая в России. Русский самовар. Способы заваривания чая и связанные с ними традиции.

Наглядность: иллюстрации: чаепитие на Руси.

7. Обряды на Покров

Свадебный стол. Косовики (пирог для зятя). Курник (свадебный пирог).

Пресное сдобное тесто. Сервировка праздничного стола. Расстегаи. Дрожжевое тесто.

Наглядность: видеофильм «Русская свадьба».

8. Кузьма-Демьян зимний

На Кузьму-Демьяна курицу на стол. Блюда из курицы.

Наглядность: видеофильм «Кузьма — Демьян».

9. Филиппово заговенье

«Тетушка-бабушечка, подай кусок рогушечки». Изготовление рогушек.

Наглядность: видеозапись (репортаж, показ изготовления).

10. Значение постов в жизни русского народа

Знакомство с блюдами во время постов. Картофель печеный — простое и доступное блюдо. Салат русский как разновидность закуски. Значение грибов в жизни крестьян. Суп грибной.

11. Рождественско-новогодняя обрядовая кухня

Изготовление «коровушек», «васильчиков». Обрядовое печенье в сочельники (сочни).

12. Маслена неделю гуляет

«Без блина не маслена». «Где олады, тут и ладно, где блины, тут и мы».

Изделия из теста, их технология. Изготовление пряжеников, «олашек», блинов.

Наглядность: видеофильм «Поклонилась весна кузнецу».

13. Великий пост

«Великий пост прижмет хвост». «Пришла редька да хрен, да книга Ефрем». Приготовление салата из редьки. Тужилки по Маслене. Постные блины. Обжорная пятница (суббота). Приготовление овсяного киселя. Обрядовое печенье в средокрестие (крестики). Благовещенье. Изготовление «цыпушек» из теста — «жаворонков».

14. Пасхальный стол и его оформление

Весенние обряды с яйцами. Окрашивание яиц. Изготовление творожной пасхи. Изготовление куличей. *Наглядность:* иллюстрации, подборка видеоматериалов.

Праздники и обряды Череповецкого района.

15. Радоница. Поминальный стол

Изготовление кутьи — традиционного обрядового блюда.

16. Русский квас

Изготовление кваса, приготовление окрошки.

17. Заключительное занятие

Подведение итогов работы за год.