

**Экскурсия
в этнографический музей ДООУ
«Русская горница»
по экспозиции «Посуда»**



Разработала: Лопатина Наталья Александровна

Цель: формирование представления у детей о видах посуды в крестьянской избе и видах народных промыслов России.

Задачи:

- систематизировать и пополнить знания детей о посуде;
- рассказать о процессе изготовления некоторых видов посуды, о рабочих профессиях;
- приобщать детей к культуре родного края;
- способствовать развитию познавательной и речевой активности;
- закреплять навыки ведения диалога, продолжать учить задавать вопросы;
- развивать познавательный интерес, желание узнавать новое;
- воспитывать любовь к историческому прошлому своего народа

Ход экскурсии:

- Дети, в нашем саду есть музей «Русская горница». Но чтобы попасть туда, надо отгадать мои загадки.

1. Из горячего колодца через нос водица льется. (Самовар).
2. Сама не ем, а людей кормлю. (Ложка).
3. Сверху дыра, снизу дыра, а посередине – огонь, да вода. (Самовар).

- Назовите, одним словом все эти предметы. (Ответы детей).

- Правильно. Это все посуда. И сейчас мы с вами пойдем в музей и рассмотрим посуду. В музее нельзя говорить громко, трогать посуду, бегать.

- Скажите, для чего нужна посуда? (Для приготовления пищи, чтобы из нее есть, пить, аккуратно кушать).

- Что служило посудой древним людям? (Палочки, ракушки, листья, камни).

- Да, все правильно. До появления посуды люди пили прямо из водоемов, брали пищу руками. Первой посудой древним людям служили плоские камни, раковины, скорлупа плодов, веточки, листья. Постепенно человек научился делать посуду из материалов, который находил в природе. – Деревя, камня, глины.

Из какого материала сделана эта посуда? (Из глины).

- Назовите, какую посуду из глины вы здесь видите? (Горшки, кувшины, тарелки, чашки, вазы).

- Глиняная посуда издавна служила людям. Ее делают из глины – почвы, которая во влажном состоянии становится вязкой, как тесто. Первые изделия из глины были хрупкими и очень боялись влаги, поэтому хранить в них можно было только зерно и другие сухие продукты. Но однажды, удаляя золу погасшего костра, человек заметил, что глинистая земля, которую он брал для изготовления изделий домашнего обихода, под действием тепла стала очень прочной как камень. С тех пор человек стал обжигать глиняные изделия для придания им прочности. Чудесное превращение глины получил название «керамика», что в переводе с греческого обозначает «глина». Глиняную посуду очень берегли, и если она разбивалась, ее не выбрасывали, а оплетали ивовыми прутиками или берестой. Воду наливать в такую посуду было уже нельзя, а хранить сыпучие продукты, например крупу — было можно. Глиняную посуду делают гончары на гончарном круге.

А сейчас мы с вами превратимся в гончаров (мастеров, которые лепят глиняную посуду)
Дети делают пальчиковую гимнастику.

Глину мы сейчас достанем,
(хватательными движениями «достають» глину)

Разминать ее мы станем, (сжимают и разжимают кулачки)

Слепим мы горшки и миски, («лепят» складывают вместе согнутые ладошки.)

Обожжем мы их для близких. (сжимают и разжимают ладошки от себя)

Кушать из посуды станем, («кушают»)

Мы трудиться не устанем! («грозят» пальчиком)



Отгадайте ещё загадку.

Если люди за столом не зевают,
Этой штукой пищу ловко хватают,
Этой штукой борщ умело хлебают,
Тех на работу всегда нанимают.
(Ложка)

Здесь разные расписные ложки. Сделаны они умельцами из дерева и расписаны с любовью художниками. Деревянная посуда была представлена в каждом доме, независимо от достатка его обитателей. Из деревянных мисок ели как князья, так и простые крестьяне. Были и деревянные миски, которые отличались по своей глубине и диаметру. Напитки наливали в деревянные чарки. На столе мы видим также **деревянные тарелки, чашки, миски**. Такую **посуду** вырезают из разных деревьев: березы, дуба, клена, липы. Лучше всего процессу обработки поддается липа – по ней легко вырезать, так как она мягкая. А вы, знаете какой недостаток у **посуды**?

Ответы детей

Чтобы деревянная **посуда** была красивой - ее расписывают мастера. В разных регионах свои стили росписи: хохлома, Городецкая роспись.



Какая посуда на этом стенде?
(Металлическая).

- Какую металлическую посуду вы видите (Кастрюля, сковорода, чайник, ложка, вилка, нож).

- Из чего делают металлическую посуду? (Ее делают из олова, бронзы, золота, серебра, меди, стали, никеля, мельхиора, чугуна, алюминия).

- Сегодня чаще всего для приготовления пищи пользуются посудой эмалированной или из нержавеющей стали. Посуда из нержавеющей стали не ржавеет, не подгорает, хорошо чистится.



Ребята угадайте загадку.

Что хозяйка в печку ставит,
Кто из вас, ребята, знает? (чугунок)

Какое интересное слово – **чугунок**. Это
сосуд из чугуна

Он не заменим был в хозяйстве. По весу
он тяжёлый, так как сделан из чугуна,
особого вида металла, который мог
выдержать любой огонь и никогда не
бился.



Чугунная посуда сохраняет высокую температуру после нагрева. Это способствует
тому, что продукты не просто нагреваются, но и томятся. Это позволяет сохранять
полезные вкусовые свойства блюда. В чугунке и кашу варят, и картошку, и щи. А
вкусно как! Ни в какой кастрюле такой
вкуснятины не сварить! Как поставить
чугунок в печь?

Не бык, а бодает.
Не ест, а еду хватает,
Что схватит – отдаёт,
А сам в угол идёт (ухват).



Ухват представляет собою разомкнутое
металлическое кольцо на длинной
деревянной ручке. До поры до времени ютятся в темном подпечке кочерга, ухваты,
хлебные лопаты и сковородник, распустив веером концы рукояток. Когда топится
печь и готовится обед, они должны быть всегда у хозяйки под рукой.

- Ох и трудная это работа - ставить и вынимать чугунок из печи...

(предлагаю детям, чередуясь, ставить и вынимать чугунок из импровизированной
печи)

Из горячего колодца

Через нос водица льётся (самовар)

Правильно, это самовар. А как вы думаете, почему он так называется? (сам варит) Раньше ни одно чаепитие не обходилось без него. Он был вещью просто необходимой: не надо топить печь, чтобы вскипятить воду для чая, самовар это делал за несколько минут; вода в нем долго оставалась горячей;

Вообще в разных местах России у самовара были свои названия: в одном месте его называли - "самокипец"(по такому названию можно сказать, что так называют предмет, который сам кипит, а в другом месте - "самогрей"(значит-сам греет). был членом семьи, он всегда был окружен почетом и стоял в центре стола. Под его тихое сопение наши прадеды вели неспешные беседы о жизни, рассказывали разные истории. Из уважения к этому предмету обихода величали его на Руси торжественно:«Самовар-батюшка».



Физминутка:

Само – само – самовар, на столе красуется
Дышит так, что виден пар - дед им всё любит. (руки на пояс, повороты)
Сапогом его качай, ох, как разгорается,
Само – самоварит чай, жаром обливается. (приседание)
Пых – пыхтит как паровоз, ждём мы с нетерпением. (вдох, выдох)
Сушки дед вчера принёс – С чаем – наслаждение! (показать сушки)
Чашки ставим, блюдца тоже, чай душистый в них налит. (чашка кулак, блюдце ладошка)
В самоваре все похожи – В отраженье дед глядит. (смотрим друг на друга)
Взяли в руки все по блюдцу, только надо остудить. (показали ладонь)
Ах! Из самовара сладко, чай с баранками нам пить. (подули на ладонь)