

## МУЗЕЙНЫЙ УРОК

### «ТРАДИЦИИ РУССКОГО БЫТА В ПРАВОСЛАВНОЙ КУЛЬТУРЕ»

ПОПОВА Г.Г.,

ЛАЗОВСКАЯ О.А.,

ЯКОВЛЕВ Д.В.

Цель: Создать условия для знакомства с народными традициями, бытом русских крестьян,

Способствовать развитию интереса к русской национальной культуре.

Содействовать воспитанию бережного отношения к народным традициям, их сохранению.

Оформление: Русская изба, интерьер которой приближен к внутреннему убранству крестьянского жилища 18-19 века с печкой, святым углом, лавками и т. д., посередине - стол, вокруг него –лавки, за столом-дети, отец, мать возле печки.

#### Ход мероприятия:

- Времена, когда по нашей земле не ездили машины, когда города были деревянными, ушли в далекое прошлое. Но сегодня мы сможем восстановить приблизительную картину быта и нравов тех времен, представить как жили наши предки, ведь жилище – один из важнейших и наиболее ярких показателей культуры.

В богатой лесами России все постройки были деревянные. В селе жилище называлось изба. Считается, что название происходит от древней печи: «топка» со временем преобразовалась в «истопку», затем в «истьбу», а потом в избу. Наши предки подходили к строительству очень ответственно. Важно было не просто обеспечить крышу над головой для себя и своей семьи, но и так организовать жилое пространство, чтобы оно было исполнено теплом, любовью, покоем и достатком. Поэтому сооружение избы было исполнено глубокого религиозного смысла. Нельзя было строить дом, где однажды случилась беда, на месте другого дома, который сгорел или был

оставлен из-за болезней. Считалось, что не будет в этом доме лада, а беды могут повториться.

Деревья рубили зимой, только топором – он будто закупоривал ствол и сохранял от порчи. Грешно было рубить старые деревья – они считались священными, почитаемыми. Молодые тоже не рубили, значит, наши предки берегли природу. Хозяйствовали мудро.

Окна и двери прорубали уже в готовом срубе. Первые окна появились в X веке, их ставили на фасадной стороне. Они задвигались дощечками «волоками». Оконные коробки и подоконники появились только в XVIII веке. Давайте заглянем в одну русскую избу. Помогут нам в этом Хозяин и Хозяйка.

Здравствуйте, люди добрые!  
Здравствуйте, люди русские!  
Приглашаю вас в избу,  
Просим милости в гости к нам!  
В знак признанья и отличия  
Нам приятно в этот час,  
По старинному обычаю  
хлебом – солью встретить вас!

Хлеб-соль. А знаете, что означала эта традиция? Хлеб был основным продуктом питания, воплощая пожелание благополучия и богатства, а соль в давние времена ценилась на вес золота, потому что была очень редким, но необходимым продуктом. Угощение гостя хлебом-солью устанавливало дружбу и доверие между ним и хозяином. Отказ от хлеба-соли расценивался как оскорбление. Выражение «Ты забыл мой хлеб да соль» считалось самым большим упреком неблагодарному человеку. На Руси хлеб и хлебные растения наделялись святостью. К хлебу надлежало относиться с особенным почтением. Хлебом и иконой благословляли молодых. Считалось большим грехом ронять хлеб, доедать хлеб за другим или есть за спиной другого,

чтобы не забрать его силу и счастье. Тем самым воспитывали бережное отношение к хлебу и порицали такой порок как жадность.

Главную роль в пространстве избы играла печь. Она занимала почти третью часть избы. Ее ставили в углу справа или слева от входа. Печь была душой крестьянского дома. «Догадлив крестьянин, на печи избу поставил»- гласит русская пословица. С печью связан весь быт русского крестьянина - от рождения до смерти. Русская печь - удивительное изобретение, каких только «профессий» она не знает...

- Печь греет. Сильные морозы не были редкостью на Руси. Несколько часов печь протапливалась, но, нагревшись, держала тепло и обогревала помещение в течение целых суток.

- Печь кормит. В печи готовили пищу: пекли хлеб и пироги, варили кашу, щи, пиво, тушили мясо, рыбу, овощи. И всё получалось удивительно вкусным и питательным.

- Печь светит. Печь ставили обычно устьем в сторону входа чаще всего в правом углу. Объяснялось это тем, что разожжённая печь была ещё в зимнее время и источником света. Этнографы же отмечают, что женщины занимались рукоделием обычно у печи, и если печь стояла слева от входа, свет падал неудобно для работы. В словаре В.И. Даля изба с левосторонним расположением печи названа «избой-непряхой» за то, что в подобном жилище «не с руки» было прясть.

- Печь моет. Если у крестьянина не было бани, печь в какой-то степени могла заменять её. После топки из печи удаляли угли, хорошенько подметали и настилали солому. Любитель париться залезал в печь ногами вперёд и ложился на солому. За ним закрывали заслонку. Если надо было поддать пару, прыскали водой на раскалённый свод. Парясь, подхлестывали себя берёзовым веником, а затем обмывались водой в сених. Здесь же был и рукомойник над лоханью.

- Печь лечит. Каждый крестьянин знает, что печная лежанка - верное средство от простуды и прострелов.

- Печь сушит одежду и запасы на зиму - грибы, ягоды, рыбу.

- Печь спать уложит. Старые да малые - всегда на печи. Сбоку для них и деревянная лежанка сбита. На печи обычно спали старики, а на пристроенных сбоку полатах - дети. А зимой младенцев нередко сажали в тёплую золу, чтоб холодом не прохватило.

Угол, находившийся напротив печи обычно ориентированный на восток, назывался «красным». Красный - потому что почетный, торжественный; святой же — оттого, что здесь расположена божница с иконами и перед ними горит лампадка.

- Скажите, ребята, для чего в избе на самом видном месте располагались иконы? (люди верили в Бога, просили Его помочь в делах; приходившие люди крестились на иконы, и хозяева знали, что это добрый человек).

- Действительно, святой угол считался связью человека с Богом. Его украшали вышитыми рушниками – «набожниками». Наиболее пышно красный угол украшали в праздники, когда к «набожникам» добавляли атрибуты праздника: вербу - в Вербное воскресенье, березовые веточки - в Троицу. Сюда во время уборки урожая ставили первый и последний сноп, желая благополучия дому.

В красном углу совершались ежедневные моления, с которых начиналось любое важное дело. Согласно традиционному этикету, человек, пришедший в избу, мог пройти туда только по особому приглашению хозяев. Рушники с вышивкой предназначались только для украшения, а для вытирания рук служил простой рушник – утиральник. Так наши предки умели ценить красоту, уважать труд и прививали эти качества своим детям.

Небольшое пространство избы было организовано таким образом, что в нем располагалась большая семья – семь восемь человек. Это достигалось благодаря тому, что каждый знал свое место в избе. Мужская половина дома с правой стороны от двери начиналась с широкой лавки. Огражденной с боков досками, вырезанными в виде конской головы – коником (кутником)

под ней делали шкафчик для хранения инструментов для различных мужских работ. Здесь хозяин занимался починкой утвари, плетением, ремонтом обуви.

Женщины и дети находились днем на женской половине возле печи. Здесь проходили женские работы: здесь женщины готовили пищу и поило скоту, здесь пряли, ткали, шили, вышивали, вязали, здесь нянчили младенцев. В углу подле печи стояли ухваты, кочерга, лопата для хлебов и пирогов, чистый голик для заметания шестка и пода печи. (По ходу рассказа хозяйка показывает предметы). «Бабий кут» отгораживался от остального пространства избы занавеской. Места для ночного сна также были распределены. Маленькие дети спали в люльках, зыбках, колыбелях привешенных за углы на веревках к потолку. На полатях - настиле из досок, спали дети и молодежь; под полатями на лавке, к которой придвигалась широкая скамья, спали хозяин с хозяйкой, на печи укладывались старики. Нередко вся семья спала на соломенных тюфяках прямо на полу.

- А теперь проверим вашу смекалку! (загадки)

Новая посудина, а вся в дырах (сито, решето).

Мочили, колотили, рвали, крутили и на стол клали (скатерть).

Бычок рогат, в руках зажат, еду хватает, а сам голодает (ухват).

Гибкий лес на плечи залез (коромысло).

Сяду на конь и поеду в огонь (горшок на ухвате).

Кривой конь лезет в огонь (кочерга).

Четыре ноги, два уха, один нос, да брюхо (самовар).

Топили, колотили, мяли, трепали, рвали, крушили, ткали, на стол постлали?  
(лен, полотенце, рушник)

Был - тростинкой, стал – простынкой (льняное полотно)

Крестьянскую избу трудно было представить без многочисленной утвари. Это были горшки, крынки, кувшины, миски, блюда. На протяжении многих столетий главным кухонным сосудом на Руси был горшок – «кашник», утварь для приготовления пищи в виде глиняного сосуда. Форма горшка не менялась во все время его существования и была хорошо

приспособлена для приготовления еды в русской печи. Горшками дорожили, старались обращаться с ними аккуратно. Если он давал трещину, его оплетали берестой и употребляли для хранения продуктов.

Все значимые события семейной жизни отмечали в красном углу, где ставился стол. Стол осмыслялся в народном сознании как «Божья ладонь», дарующая хлеб насущный, поэтому стучать по столу, за которым едят, считалось грехом. В повседневности стол накрывался скатертью – «настольником» из грубого холста или двух полотнищ пестряди, как правило, с клеточным узором. После еды скатерть снимали, или покрывали ею хлеб, оставляемый на столе. В праздники – нарядной, состоящей из двух частей с кружевной прошвой между двумя полотнами, бахромой, кистями, а также узором ткани. Это означало - одно полотнище - мужа, другое - жены, а прошвой вместе в семью соединяет.

Пришло время обедать! Каждый член семьи знал свое место и за столом. Хозяин дома сидел под образами. Его старший сын располагался по правую руку от отца, второй сын - по левую, и так по - старшинству. Последними к столу подходили женщины. Нарушать заведенный порядок в доме не полагалось без крайней необходимости. Человека, их нарушившего, могли строго наказать. Так на Руси воспитывали уважение к старшим и почитание родителей.

- Вот и каша поспела. (Достает из печи горшок с кашей и ставит на стол). Перед едой молились, а затем принимались за трапезу. За столом нельзя было разговаривать. Так наши мудрые предки заботились о здоровье своем и своих детей, понимая, что так пища усваивается лучше.

Столовой посудой в крестьянской избе были деревянные миски и блюда. Ели на Руси ложками, для пользования ложкой были особые правила. После каждого зачерпывания еды из общей миски ложку облизывали с обеих сторон и снова опускали на стол. Прожевав пищу, снова брали ложку со стола и вновь черпали пищу. Тот, кто не выпускал ложку из рук, считался прожорливым. Этим воспитывали сдержанность к еде и защищали организм

от переедания. Этому же способствовали многие посты, которые соблюдали православные. Если кто-нибудь вёл себя за столом не так, как подобает, то старший ударял его ложкой по лбу. Трапеза завершалась молитвой. Семья выходила из-за стола.

- Вот и наелись все. Хороша каша! Ее варили и на свадьбы, и в благодарность и при примирении. А если кто не хотел мириться, про него говорили: «С ним каши не сваришь». Это выражение мы слышим до сих пор. Любит русский народ кашу и про нее пословицы сложил.

Гречневая каша-мать родная наша, хлеб ржаной- отец родной.

Одному и у каши не споро, один у каши сирота.

Старые люди говаривали: Без каши обед не в обод.

А еще поучали: кашу маслом не испортишь.

Мир вам, гости дорогие,  
Что явились в добрый час.  
Встречу теплую, желанную  
Мы готовили для вас...  
Хлебосольством да радушием  
Знаменит наш русский край -  
Для гостей и песни русские,  
И медовый каравай.