

У САМОВАРА НЕ СКУЧАЕМ, РАЗГОВОР ВЕДЕМ ЗА ЧАЕМ...



В ходе осуществления образовательного проекта «Народная культура и традиции» мы с ребятами нашей старшей группы продолжили свое знакомство с культурой, традициями и бытом русского народа, народными промыслами и произведениями искусства народных мастеров, в итоге которого в группе появилась выставка произведений народных мастеров. Экспонатами этой выставки были и вышивка, и деревянная посуда, расписанная под хохлому и городец, изделия гжельских

и жостовских мастеров, и, конечно же, русская матрешка. Но самым главным украшением выставки стал настоящий русский самовар, который очень заинтересовал ребят. Почему самовар назвали самоваром? Откуда он появился? Как с помощью самовара можно кипятить воду для чая? Это далеко не все вопросы, которые интересовали наших ребят. И вот тогда и возникла идея – устроить настоящее чаепитие у самовара с гостями и душевными разговорами. А какое же чаепитие без угощения - пряников, баранок, печенья, сладких булок! И мы с ребятами решили: настряпать угощение и пригласить гостей, наших друзей – детей и воспитателей подготовительной к школе группы. Дети и педагоги подготовительной группы приняли наше приглашение с удовольствием и заверили нас, что в гости придут не с пустыми руками.

Так, мы с ребятами нашей группы решили состряпать булочки, как оказалось, большинство мальчишек и девчонок группы любят эти ароматные и вкусные изделия. А наши друзья вместе с воспитателем Ольгой Александровной решил состряпать вкусное печенье. Назначили день и час чаепития и стали к нему готовиться.

Сначала мы с ребятами выяснили как готовится тесто для булочек и какие продукты для этого понадобятся. В этом нам помогли наши родители. Они предложили рецепты вкусных домашних булочек, принесли необходимые продукты и рассказали, как правильно приготовить тесто. Так ребята узнали, что для теста нужны мука, молоко, яйца, сахар, сливочное масло и дрожжи. Что тесто «заводят, вымешивают и дают ему подойти». Все вместе мы замесили тесто. Тесто мы приготовили заранее, дети с большим интересом отнеслись к этому процессу, вопросам не было конца: что такое дрожжи, почему их так

называют, для чего в тесто добавляют яйца, сколько нужно муки? Воспитатель Светлана Владимировна и мамы, пришедшие помочь детям, подробно и с удовольствием отвечали на них. Дети не только с любопытством заглядывали в емкость для теста, но и активно мешали, месили, мяли наше тесто. Дети с удивлением узнали, что сразу стряпать из него булочки нельзя, надо чтобы тесто «поднялось, подошло». Для этого мы накрыли емкость с тестом салфеткой и поставили его в тёплое место.



И вот тесто готово! Можно стряпать. Дети с нежностью брали тесто в руки, нюхали его, говорили, что оно вкусно пахнет, мягкое и теплое на ощупь, его приятно держать в руках. Затем закипела работа – мы учились делать из теста булочки разной формы и украшать их. Да, не легкая это была работа: сначала разделить все тесто на небольшие одинакового размера кусочки, затем раскатывать его тонким слоем, да так, чтобы получился овал, потом ножом по краю сделать надрезы и свернуть

булочку выбранной формы. Каждый из ребят сделал свою булочку: это были ромашки и улитки, косички и зайчики, завитушки и розочки, бабочки и плетенки, всё не перечислишь, но все они были украшены изюмом.

Получившиеся булочки мы выложили на противень. Выждав время, когда булочки поднялись, отнесли их на кухню. Там поместили наши булочки в духовку. А пока они пеклись, мы вспомнили, как же раньше выпекали хлеб пироги, пирожки и шаньги - их пекли в русской печи.

Когда булочки испеклись, радости детей не было предела. Чудесные булочки, только из печи, такой аромат источают душистый. Детям очень хотелось как можно быстрее попробовать их. И мы поспешили на чаепитие.

А наши друзья тоже без дела не сидели, они испекли замечательное печенье! Столы накрыты: в центре стола самовар, слева и справа - фарфоровые чайники для заварки чая, блюда с булочками и печеньем. И началось наше чаепитие, в ходе которого ребята узнали, как правильно заваривать чай, полезные свойства чая, что чай бывает черный, зеленый, красный и желтый, услышали стихи и поговорки о чае.

*Дорог гость – так привечай,
Наливай ему целебный,
Ароматный, крепкий чай.*

Попивая чай из самовара с ароматными булками и вкуснейшим печеньем, сделанными своими руками, мы с ребятами познакомились с еще одной традицией нашего народа – это чаепитие.



Ребята узнали, что обычай чаепития на Руси - обычай древний.

Появление в семнадцатом столетии на Руси чая, не только сделало этот напиток любимым среди русских людей, но и положило начало классической русской чайной традиции. Распитие этого ароматного напитка из блюдца, с баранками и выпечкой, вприкуску с пиленым сахаром - передавалось из поколения в поколение и соблюдалось в каждом русском доме.

А такой атрибут чаепития, как самовар,

делает чаепитие по-домашнему уютным.

Вот и мы решили не утрачивать эти традиции. Дети с удовольствием угощали друг друга булочками и печеньем, пили ароматный чай, который также заварили сами. Все были довольны таким дружным чаепитием и гостеприимством. Права русская поговорка: «Чай пить – приятно жить!»

*Информацию подготовила:
Абраменко Светлана Владимировна,
воспитатель старшей группы «Фантазеры».*