

Сценарий праздника «День русской кухни»**01.03.2018 г.****I Вступительное слово.**(звучит русская народная песня «Конфетки-бараночки...»)

1-ый ведущий Дорогие гости, речь сегодня пойдёт о русской старине, о том, как жили - не тужили наши деды. Старое уходит, но его нужно знать и беречь. Неужели в наши дни никто не хочет иметь стол, простой и разнообразный, здоровый и полезный? Русская старина вся пронизана добром, а это очень важно в наши тревожные дни. Хлеб да соль зовут к миру, к теплу домашнего очага. Но не ушло ли всё старое – доброе, что велось веками. Да, из того, что и сегодня растёт, бегают и порхает, наши прадеды умели готовить нечто необыкновенное.

2-ой ведущий. Много можно говорить о старинной кухне. В книге «Подарок молодым хозяйкам», изданной полтора века назад, сказано: «Не порицая ни немецкой, ни французской кухни, мы думаем, что нам во всех отношениях здоровее и полезнее всё наше родное, русское, то, к чему мы привыкли, что извлечено опытом, передано от отцов к детям. Ведь это определяется местностью нашего бытия, климатом и образом жизни. Вкусное, аппетитное укрепляет человека не только как хлеб насущный, но и как лекарство, как лучшее средство укрепления здоровья. В каждом доме должна быть кулинария Отечества, кулинария родного края, кулинария своего рода и своей семьи». Вот так совет: не в бровь, а в глаз. А то жвачкой так зажевались, что, наверное, долго не отплюёмся.

3-ий ведущий. (держит на русском полотенце хлеб-соль)

Здравствуйте, люди добрые! Милости просим. Если величать – так на пороге встречать.

Есть в природе нашего народа
Вечные, особые черты –
Не берут ни годы, ни невзгоды,
Ни капризы ветреные моды,
От души они, от доброты.
Гость, войди! Традиций не нарушим.
С ним чайку всегда попьём.
Всем известно русское радушьё:
Хлебосоольство и открытый дом!

4-ый ведущий. (подходит к нарисованной русской печи)

Забывать мы стали, что главное в доме печь. Затрещит мороз, завоет ветер в трубе, а на печи тепло и уютно. А знаете ли вы, что русская печь существует уже около четырёх тысячелетий? Причина её долговечности – в универсальности. Русская печь отапливает жильё, в ней приготавливается пища, выпекается хлеб, варится пиво и квас, сушатся продукты и одежда, в ней даже мылись!

3-ий ведущий. Русская печь – это и посуда особой формы: горшки да чугуны. Дело в том, что посуда в русской печи нагревалась больше с боков, поэтому она должна была иметь большую боковую поверхность. Кроме того, посуду такой формы удобнее доставать рогачом или ухватом. Приготовленные в русской печи кушанья отличаются особым вкусом и ароматом. Русская печь определила приёмы приготовления гусей, уток, кур, поросят, их жарили тушками. Окрока запекали целиком.

4-ый ведущий. А какие угощения дарит нам печь! Каша, щи, пироги самые румяные! Вот и собрались мы сегодня пирогов покушать, старинные песни послушать, умение своё показать.

1-ый ведущий. В старину говорили так: «Печь нам что мать родная. На печи зимой красное лето». И сейчас без печи словно чего – то не хватает.

2-ой ведущий.

Рады видеть вас у печки.
Без неё и дом пустой,
В ней и жарить, в ней и парить,
И зимой с ней как весной.
В старину так говорили:
«Печь нам мать родная всем,
На печи всё красно лето,
У печи и сплю и ем».

3-ий ведущий. А ещё так говорили: «Всё, что в печи – всё на стол мечи». Но ведь хлеб тоже выпекали в русской печи. И ещё говорили такие слова: «Хлеб всей жизни голова».

Ставится он первым на столе,
Славится он первым на селе,
Ветер его холит, холят его степи.
Он лежит сейчас парной,
Ситный, белый и ржаной.
Выбирай, тебе – какой ?

II Музыкальная часть.(звучит аккардеон)

1-ый ведущий. А чтоб за столом гостям было веселее, их встречали прибаутками, загадками, частушками. Никакие праздники не обходились без гармонии.

(девушки поют частушки)

- 1) На весёлое гулянье
Я пришла без ремешка.
Девяносто песен знаю,
Ещё дома полмешка.
- 2) На столе у нас пиры,
Пышки и ватрушки.
Так пропойте ж под чаёк
Чайные частушки!
- 3) Гармонисту своему
Я задаю задание:
Кому играть, кому плясать –
На соревнование.
- 4) В пляске не жалея ботинки!
Предлагай – ка чай друзьям,
Если в чае есть чайники,
Значит, письма пишут нам.
- 5) Поиграй, гармонь моя,
Сегодня светлая заря.
Светлая зариночка,
Услышит ягодиночка.
- 6) Самовар кипит, блестит,
Чай в нём пенится.
Погляди-ка на себя –
Ну и отраженьице!
- 7) Подавай мне чашку чая.
Ведь люблю я русский чай,
В чае я души не чаю,
Наливай горячий чай.
- 8) Все я песни перепела,
Одна песня на уме.
Эту песенку кому-то
Я спою наедине!

3-ий ведущий.(тихо звучит аккардеон)

Напевая частушки, рассказывая прибаутки, гости с интересом, внимательно и придиричиво оценивали угощение.

Доброе, богатое угощение – щедрая, гостеприимная, радушная хозяйка.

А что же подавали на стол на Руси ? Чем потчевали дорогих гостей ?

III « Рецепты» (из истории русской кухни):

Первый. Хлеб и соль сопровождали все радостные горестные события, которые происходили в жизни русских людей. Хлебом и солью встречали самых именитых гостей, им в первую очередь запасались, отправляясь в дальнюю дорогу. По умению испечь хлеб определяли домовитость хозяйки. Наши предки верили в святость хлеба. Они считали что человек, уронивший кусок хлеба, должен поднять его и попросить прощения, поцеловать.

Согласно другому поверью, все куски и крошки хлеба, которые человек выбрасывает, за ним подбирает чёрт. И если после смерти человека весь выброшенный им хлеб будет весить больше, чем он сам, то чёрт заберёт его душу!

Издревле хлеб служил основой питания восточнославянских народов. Хлеб считался богатством Руси. Славянская земля «родит рожь и пшеницу в громадном изобилии», - писали иностранцы. Роль хлеба в жизни русских людей была настолько велика, что в неурожайные годы в стране начинался голод, несмотря на достаток животной пищи (мясо животных и птиц, рыба).

Основными зерновыми культурами на Руси были пшеница, рожь, ячмень, просо, овёс. Причём рожь русские узнали гораздо позже, чем пшеницу. Она проникла «нелегально» с юга, «поселилась» в посевах пшеницы как сорняк (из Урарту). Позже крестьяне заметили удивительную способность ржи выдерживать холод и непогоду. И к XI-XII векам на Руси ели в основном ржаной хлеб.

Ш

Второй. Разнообразны на Руси были и хлебобулочные изделия: калачи, бублики, баранки, сушки, крендели и пряники.

Особой любовью на Руси всегда пользовались калачи. Появились они очень давно и уже в древнерусском быту играли немаловажную роль. Калач был к месту на будничном столе рядового горожанина и на пышных пиршествах царей. Царь, например, посылал калачи в знак особого расположения патриарху и другим духовным особам. По свидетельству историков, в день рождения Петра I гостям – чернослободцам дарили толчёные калачи. Калачами одаривали нищих и заключённых по большим праздникам. Форма калачей была самая разная.

Третий. Отменным хлебом славились московские булочки. Широкой известностью среди них пользовался Филиппов. Филипповские булочные прославились пирогами, калачами, сайками, но больше всего чёрным хлебом превосходного качества. Сам Филиппов любил повторять: «Хлебушко чёрненький труженику первое питание». Филипповские калачи и сайки отправляли в Петербург к царскому двору.

Обозы с филипповскими изделиями шли даже в Сибирь. «Их как-то особым способом горячими, прямо из печи замораживали, везли за тысячи вёрст, перед самой едой оттаивали особым способом, в сырых полотенцах и ароматные горячие калачи где-нибудь в Иркутске подавались на стол с пылу жару».

Четвертый. А один случай чуть не стоил знаменитому булочнику потери всего его дела и вместе с тем привёл к появлению нового «филипповского изделия» - сайки с изюмом:

... В те времена полновластным диктатором Москвы был генерал-губернатор Закревский. Каждое утро к завтраку подавали горячие сайки от Филиппова.

- Что это? Таракан? Подать сюда булочника Филиппова! – заорал как-то Закревский.
- Это что? А? – и тычет сайку с запечённым тараканом.
- И очень даже просто... - поворачивал перед собой сайку старик.
- Что...? Просто...?
- Это изюминка-с.

И съел кусок с тараканом.

- Врёшь, мерзавец! Разве сайки с изюмом бывают? Пошёл вон.

Бегом выбежал Филиппов в пекарню, схватил решето изюма да в сачное тесто вывалил, к ужасу пекарей. Через час Филиппов угощал Закревского сайками с изюмом, а через день от покупателей не было отбоя.

Пятый. Ни один праздник у русского народа не обходился и без пирогов, это слово скорее всего и произошло от слова «пир». Русская кухня знает массу рецептов самых разных пирогов. Они передавались из поколения в поколение, но каждая хозяйка старалась привнести в них что-то своё, ведь по качеству пирога судили о домовитости хозяйки. Пироги были обязательным атрибутом свадебного, именинного и другого праздничного стола. А в будни часто пекли пироги небольших размеров – пирожки, причём использовали самую разнообразную начинку: мясную, рыбную, капустную, ягодную.

IV Ярмарка.

1-ый ведущий. Сейчас вы послушаете «ягодки – загадки» и определите какая начинка для пирожков используется в Сибири:



Засверкали под ногами
Бусины ядреные:
Хочешь – рви с кустов горстями,
Хочешь – ешь мочёные
(брусника)



Колючки с крапивой – соседи,
А я переполнена радостью:
И люди спешат и медведи
Моей насладиться сладостью.
(малина)



На усах расту я тонких
На болотах самых топких,
И за кислым витамином
Толпы лезут по трясинам.
(клюква)



Созревая я желтею,
Но не так, как брюква.
Я похожа на малинку,
А расту, как клюква.
(морошка)



Я чёрная, красная, белая,
Я всем хороша, когда спелая.
И листьев узором нарядным
Равняюсь с листом виноградным.
(смородина)



Я порой чернее ночи,
Неба синего синей.
Кто побольше съест захочет –
Разукрасится сильней.
(черника)



Пламенею без огня,
Снегирей спасаю,
И нередко про меня
В песнях вспоминают.
(рябина)



Я к родной земле приникла
И краснею возле пня,
Потому и называют
Люди ласково меня.
(земляника)

2-ой ведущий. Загадки отгадывать вы умеете, а ещё много в старину про хлеб и хлебобулочные изделия поговорок сложили:

«Хлеб – всему голова».

«Худ обед, коли хлеба нет».

«Ешь щи с мясом, а нет хлеб с квасом»...

- Скажите, что в старину «вторым» хлебом называли?

- A. Свёкла
- B. Репа
- C. Капуста

1-ый ведущий. Подскажу: «Кругла, а не мышь, желта, а не масло, с хвостиком, а не мышь?»...

Верно, репа. Крестьяне хранили её очень бережно: через две недели после снятия урожая обрывали с репы зелень, плоды укладывали в кадку из-под соленых огурцов или капусты слоями: слой песка, слой репы ...

Репа сохранялась всю зиму в свежем виде.

3-ий ведущий

-А ещё крестьяне любили щи. Про какие же щи они говорили: «Щи хоть кнутом хлещи?»

- A. крапивные
- B. на рыбном отваре
- C. пустые (без мяса)

-Конечно, если хлебать пустые щи весь год, разозлишься по неволе.

4-ый ведущий

- Кроме хлеба, на Руси всегда любили каши. Их так и называли «хлеба меньшие братья».

А сколько видов каш готовили русские хозяйки в 17-19 вв.?

- A. не менее 10
- B. более 20
- C. более 50

1-ый ведущий

- Да и пироги пекли тогда хозяйки – мастерицы на славу? Сколько видов пирогов они знали?

- A. не менее 10
- B. не менее 30
- C. не менее 50.

2-ой ведущий.

- Все в русской избе делалось руками самих хозяев. А какие красивые, удобные, прочные вещи в ней: и мебель, и посуда. Из чего же они сделаны?

- A. из глины;
- B. из дерева;
- C. из металла.

- Конечно, из дерева! Дерево для русского человека в старину главный попутчик. Оно и грело, и обувало, и кормило. А как вы думаете, чтобы смастерить такие замечательные вещи из дерева, прежде всего чему нужно учиться?

3-ий ведущий

- Надо научиться понимать деревья. Я вам буду называть особенности дерева, а вы его назовите.

- I. Есть дерево гибкое, податливое – из него можно корзины, абажуры, мебель плести? (из ивы)
- II. Есть дерево мягкое, нож в него, как масло, входит – из него ложки хорошо резать? (из липы).
- III. А есть дерево твердое, жесткое, как камень, на ступу, на жернова пойдет. (дуб, бук, граб)
- IV. А есть дерево, которое холодит, из него хороши сосуды для напитков? (Это береза).

- Я показываю вам тот самый сосуд для напитков, что в старину служил вместо холодильника. Квас в нем брали на сенокос, и он там не нагревался. Сосуд прочный, легкий, из бересты.

4-ый ведущий

- А теперь вспомним и о том, что дерево в старину еще и обувало. Во что? - ...в лапти. Но лапти – обувь для лета, а в холодную дождливую погоду надевали другую обувь, и тоже из бересты, это была непромокаемая обувь, вроде берестяных калош – ступни. А еще из бересты делали «деревянные» рюкзаки и называли их «пестерь».

1-ый ведущий.

- Да, в русской избе без деревянной посуды было не обойтись, выручала она и зимой и летом. Но когда в 1679 году появились в России первые самовары, удивились люди: «Как могли они обходиться без самовара, без чаепития?»

2-ой ведущий..

- В 17 веке о чае пошла молва, что он усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, будит мысль, облегчает и освежает тело.

3-ий ведущий.

- По русской традиции чай – лучшее завершение праздника. Пейте чай, друзья, по-русски и в накладку, и в прикуску.