**Музейное мероприятие для учащихся 4-5 классов «В гостях у самовара».**

**Цель:** познакомить учащихся с традиционным предметом русского быта - самоваром, прививать интерес к национальной русской культуре и традициям, расширять кругозор.

**Задачи:**

- познакомить детей с историей самовара, чая, традициями русского чаепития и гостеприимства;

- развивать познавательную активность, прививать любовь к родному народу и уважение к его обычаям и традициям.

**Методы и приемы:**

- погружение в прошлое;

- совместное исследование детей;

- наглядность;

- элементы ролевой игры;

- вопросно-ответная беседа.

**Ожидаемые результаты:**

- дети получат представление об устройстве, принципе действия и разнообразии форм и конструкций самоваров;

- узнают историю появления чая в России;

- познакомятся с традициями русского чаепития;

- получат возможность разить навыки коммуникации и кооперации;

- получат возможность применить на практике знания по технике безопасности при работе с режущими предметами.

**Оборудование:**

- музейная экспозиция «Даниловские самовары»;

- набор сушеных трав;

- 2 набора разрезанных поговорок для игры «Собери поговорку»;

- 2 дровяных самовара;

- 2 ведра, 2 стакана;

- 2 полена, 2 ножа, рабочие рукавицы;

- два сапога для раздувания самоваров;

- 2 набора посуды для сервировки столов;

- чай, пироги.

**Ход мероприятия**

Ведущий: Поклон вам, гости званные да желанные! (с поклоном)

 Здравствуйте, молодушки, славные лебедушки!
 Здравствуйте, молодцы, веселые удальцы!

 Да мужчины-усачи, да дедушки-бородачи!

 Проходите, не стесняйтесь!

 Приглашаем, бьем челом, всех на выставку зовем!

*(дети проходят в зал, рассаживаются)*

Ведущий: У каждого народа есть много обычаев. Но среди них есть те, которые любят все и взрослые и дети. И среди них на первом месте чаепитие. Такой обычай есть у всех народов и на Руси тоже. Не зря наш праздник проходит в музее русской избы.

Стоит толстяк, подбоченивши бочок,

Шипит и кипит, всем пить чай велит.

Что это? (Самовар.)

Правильно. Это самовар. Сегодня мы собрались все вместе, чтобы устроить праздник хорошему, доброму, старому Самовару.

«Самовар - водогрейный для чая сосуд, большей частью медный, с трубкою и жаровнею внутри»,- такое определение мы встречаем уже в 1860-е годы в Толковом словаре В.И. Даля. В нем указано функциональное назначение самовара - нагревать воду.

А когда появился самовар?

Появился самовар не сразу.  Сбитенники предшествовали самовару. Внешне они напоминали чайник, но с трубой для углей внутри и поддувалом. В них "сам варился" и подогревался сбитень - популярный тогда в России напиток, приготовленный из меда, шалфея, зверобоя и различных пряностей. Продавцы-сбитенщики торговали этим питьем прямо на улице. С появлением самовара сбитенник не сразу исчезает из русского быта, так как сбитень оставался не менее известен и в XIX веке.

А сам самовар – исконно русское изобретение. Долгое время считалось, что впервые появился он в Туле.

*(Звучит фонограмма муз. Пьесы В. Купревича «Тульский самовар»)*

Ведущий: Действительно, есть документ – подтверждение, что именно в Туле в 1778 году мастер Назар Лисицын открыл первую в России самоварную мастерскую. Через тридцать лет таких мастерских было уже 8, а к 1850 году – аж 28! Недаром Тула называется самоварной столицей!

Тула Тулой, но есть свидетельства, что первые в России самовары были изготовлены примерно в 1740 году на Урале, на Иритинском заводе. И были они не только металлические, но и из фарфора, из фаянса и даже из хрусталя. Кстати, русские солдаты, придя в 1813 году в Париж, подарили самовар Европе.

Русской "чайной машиной" назвали самовар в Западной Европе.
Из-за формы он обладает удивительной способностью издавать звуки, точно указывающие на различные стадии кипения воды: "поет", "шумит", "бурлит". Если в доме был самовар, то – это гостеприимство и радушие, дружеское общение, домашний покой и уют.

Наряду с крупными тульскими фабриками существовали и мелкие мастерские, заводы, обслуживающие местный рынок. Так в Ярославской губернии, по известным данным, существовало восемь предприятий, выпускавших самоваров, пять из которых находились в г. Данилове. Это заводы Ивана Пушкова (сер. 19 в.), Пушкова Николая Васильевича (1830-е годы), Пушковой Елизаветы Степановны (2-ая пол. 19 в.), Шубина Никифора Михайловича и з-д Ф.Ф. Фомина.

Самовары имели большой спрос не только на рынках губернии, но и продавались в Санкт-Петербург, и в Москву. Бывали и на крупных выставках. Упаковывали их в особо приготовленные ящики, заполненные соломой. С появлением железной дороги в городе Данилове, на нижегородскую ярмарку даниловские самовары уходили целыми вагонами. Недаром, Данилов в конце 19 века называли маленькой Тулой.

Каждый из заводов старался придумать свой, непохожий на других самовар. Отсюда такое разнообразие форм. Посмотрите, какие разные самовары на нашей выставке: это и вазы, и граненые самовары, и шары, и банки, и самовары оригинальных форм. Размеры и ёмкости самоваров были крайне разнообразны — от стакана до 20 литров.

**Игра «Найди самовар**».

*(Ведущий называет форму самовара, а дети находят самовар на экспозиции).*

Ведущий: Самовар увидели все, а вот, видимо, не все знают, как он устроен. Устройство самовара просто.

 *(Ведущий открывает и показывает, как устроен самовар внутри).*

Он состоит из тонкостенного сосуда. Его вертикально протыкает труба, она идет от топки снизу и завершается конфоркой, на которую ставили чайник для заварки. Все тепло поднимается по трубе, отдается окружающей его воде. Большая поверхность трубы быстро доводит воду до кипения и поддерживает температуру. Через трубу закладывается топливо и разжигается самовар. Топливом служат сосновые шишки, ветки, щепки, Для вливания воды снимается крышка сосуда. Для наполнения стакана есть удобный кран. Есть ручка для переноса самовара, ножки, на которых он стоит. Самовары использовались как для приготовления чая, так и для приготовления супа, каши, сбитня. В таких самоварах сосуды разделялись на два или три отсека и блюда готовились одновременно.

Пользоваться самоваром может даже ребенок - наливается вода, закладывается топливо и в трубу опускается подожженная щепка. В сырую погоду или при сыром топливе самовар нужно раздувать. Это делают через отверстия с помощью надеваемого на трубу сапога, который выполняет функцию насоса *(показ)*

Ведущий:  Самые редкие и дорогие самовары делались из серебра, кустарные – из жести, а наиболее распространенные - из меди и латуни. Особенность самоваров – надписи-поговорки: «Чай пьешь, до ста лет доживешь», «Где есть чай, там и под елью рай»…

**Игра «Собери поговорку»**

1. В хорошей посуде и чай вкуснее
2. Выпьешь чаю – прибавятся силы
3. Пей чай – удовольствие получай
4. Самовар кипит – уходить не велит
5. Выпей чайку – позабудешь тоску
6. Чай пить – не дрова рубить

Ведущий: Сегодня среди нас нет такого человека, который никогда бы не пил чай. Но было время, когда на Руси ничего о чае не знали. Но если чая не было, какие же напитки тогда пили на Руси?

*(Дети отвечают).*

Ведущий: Верно, в старину вместо чая заваривали листья смородины, земляники, малины, цветы липы и другие травы.

**Игра «Угадай травы»** *(в разных баночках разложены сушеные травы, дети нюхают аромат и угадывают)*

Ведущий: Но вернемся к чаю. Чай – это прекрасный, полезный напиток, пришедший к нам из далёких времён. Чай хорошо утоляет жажду, снимает усталость, придаёт бодрость, поднимает настроение. Для многих народов он так же необходим и ничем не заменим, как хлеб.

А что мы знаем о чае? Где его родина?

Много лет тому назад китайские пастухи заметили, что любые долгие переходы и подъемы в горы овцы переносили намного легче после того, как лакомились листочками вечнозеленого растения. Кто-то из них придумал заварить эти сухие листочки. И получился прекрасный, ароматный напиток, который мы теперь называем чаем.

Как же чай появился в России? В сентябре 1638 года царский стольник Василий Старков привёз царю Михаилу Фёдоровичу богатые подарки от монгольского правителя Алтын-хана. Среди больших тюков была необычная посылка весом 4 пуда. Когда её вскрыли, увидели кучу маленьких пакетиков. Внутри них находилось снадобье, обладающее приятным запахом. Посол Алтын-хана объяснил, что это по-особому обработанные листья небольшого кустарника, произрастающего в Китае. Напиток, приготовленный из них, исцеляет “многия болести” и придаёт силы ослабевшему организму. Приготовленный по рецепту посла напиток понравился. Так состоялось первое известное нам чаепитие в России.

Когда чай входил в обиход, люди не правильно его заваривали, случались и казусы.

«Раз прислал мне барин чаю,
И велел его сварить.
А я отроду не знаю,
Как проклятый чай варить.
Взял я все на скору руку,
Чай весь высыпал в горшок,
Да приправил перцу, луку.
И петрушки корешок.

Долго думал, удивлялся,

Чем же мог не угодить,

А том я догадался,

Что забыл я посолить»

Игра «Чай, чай – выручай»

Ведущий: Я предлагаю вам вспомнить все слова, в состав которых входит слово «чай». Например, слу-чай. Кто последним назовет такое слово, получит приз.

*(проводится аукцион «чайных» слов (чайник, невзначай, случай, молочай, чайхана, встречай, Иван-чай, чайка, крепчай, чайнворд, замечай, получай, включай, поручай).*

Ведущий: Но что-то, гости дорогие, мы засиделись дома. Приглашаем всех в сад, самовар растопим да чаю с пирогами попьем.

**Игра-соревнование** *(дети делятся на 2 команды)*

Ведущий:

Внимание! Внимание!
Даем первое задание:
Прежде чем самовар залить
Надо за водой сходить.
Ведра на коромысло надевайте
И скорее – к колодцу, воды набирайте,
Бегите к столу и в самовар выливайте!

*(На столе стоят пустые самовары и ведра с водой, игроки переливают стаканами воду в самовар. Выиграет тот, кто быстрее справиться с заданием и не прольет ни капли. Кто выиграет, тому связка баранок).*

Ведущий:

Надо наколоть к самовару лучины.
Лучше всего это сделают мужчины.
По десять лучинок каждый наколите.
Беритесь оба за дело дружно,
Только калечить себя не нужно!

*(колют лучину от полена при помощи ножа, ведущий показывает, как это делается и рассказывает о технике безопасности)*

Ведущий:

У кого среди вас есть особый дар,
Тот раздует для нас самовар.

*(Игроки раздувают угли сапогом).*

Ведущий: Пока самовар закипает, познакомимся с основами чайного этикета. Как правильно расставить посуду, что подать на стол к чаю – ведь это очень важно, чтобы быть культурным и воспитанным человеком. Украшением чайного стола является самовар, он ставился либо на небольшой самоварный столик, либо ставили прямо на поднос в конце большого стола, по левую руку от хозяйки. На стол ставили: заварной чайник и чайница, молочники, сливочники, сахарницы, вазы для выпечки и сладостей. Для питья чая подаются чайные пары, пирожковые тарелки, чайные ложки, сахар (песок или рафинад) в сахарнице с отдельной ложкой или щипчиками для накладывания сахара, конфеты в вазочках, выпечка, нарезанная на порции, нарезанный белый хлеб и/или готовые бутерброды — на блюдах. Лимон подаётся тонко нарезанными ломтиками на блюдце, обычное сливочное или шоколадное масло — на блюдце или в специальной маслёнке. Варенье и мёд выставляется на стол в небольших вазочках, обычно стеклянных или хрустальных, с ложкой; гостям подаются небольшие розетки, куда те могут положить себе варенье или мёд из общей вазочки. Фарфоровый чайник с заваренным чаем и чашки ставят около самовара. Чашку ставят на блюдце ручкой влево, а чайную ложку кладут справа.

Ведущий:

Самовар наш греется, вот-вот закипит!
Надо, чтобы вовремя и стол был накрыт!
Нужно правильно, не мешкая,
И красиво стол накрыть!

 *(команды сервируют столы)*

Ведущий:

Вот уже струится пар,
Закипает самовар,
Пора его на стол нести,
Чай гостям преподнести!

Под музыку «Светит месяц, светит ясный» девушки в русских сарафанах разливают чай и угощают собравшихся.