



Праздники в детском саду: праздник Хлеба



Праздник Хлеба

Это заключительное чаепитие с родителями.
Угощение – только разные виды хлеба с вареньем,
медом, маслом.







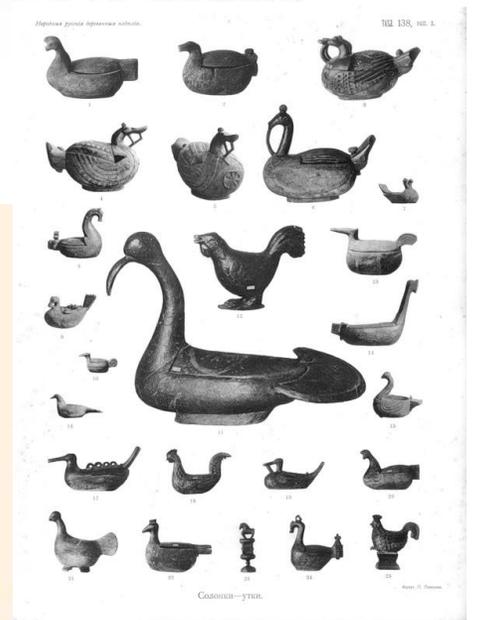


Вторым по значимости продуктом была

СОЛЬ. Раньше люди верили, что соль способна отгонять нечистую силу. Без хлеба и соли не обходилось ни одно торжество. Словами «хлеб-соль» называли любое угощение. Эти же слова стали символом гостеприимства. Когда приглашали к столу, говорили: «Милости просим Хлеба-соли откушать!» Хлебом и солью встречали дорогих гостей. Раньше все блюда на Руси готовили без соли. Во время пира соль стояла на столе. Чем ближе было место к солонке, тем оно считалось почетней.



Традиционные СОЛОНКИ



К каждому празднику пекли **пироги**. Само слово «пирог» происходит от слова «пир». На именины полагалось печь пирог с капустой. На свадьбу готовили специальный пирог с куриной начинкой – курник. К любому празднику делались сладкие пироги.

Раньше каждая хозяйка умела печь пироги. Этому искусству девочек учили с детства. Перед тем, как поставить тесто, хозяйка обязательно произносила молитву. Пироги были из пресного и дрожжевого теста. А начинки делали самые разные: из риса и гороха, из свеклы и квашеной капусты, зеленого лука и моркови, вишен, слив, лесных ягод, из тыквы, рыбы, грибов, творога и т.д. Выпекали на конопляном, ореховом или маковом масле.

Из ржаной и овсяной муки варили кисели. Кисели раньше были несладкими. Сначала муку замешивали с водой, а потом варили до загустения. Когда горячий кисель застывал, то становился таким густым, что его можно было резать ножом. Ели такой кисель с молоком. Вот откуда пошло выражение «молочные реки, кисельные берега» Так представляли себе сказочную страну, где всего в изобилии и все живут счастливо, в достатке.

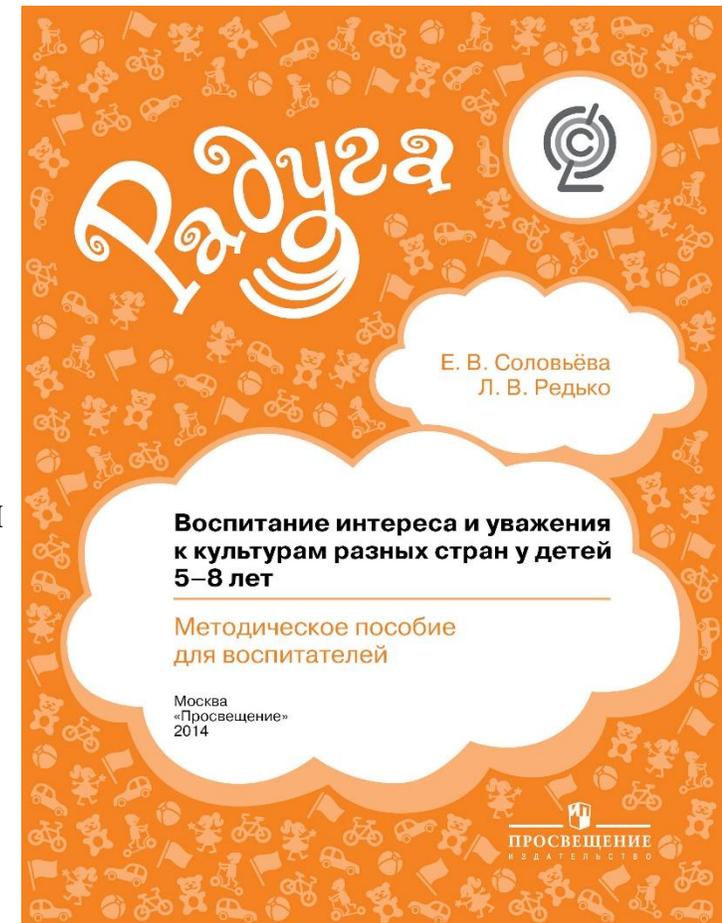
В программу работы включаются темы, которые раскрывают единство ценностей и своеобразие форм реализации в разных культурах.

Одной из таких тем стал разговор о ХЛЕБЕ как символе жизни в культурах разных стран; его видах; способах приготовления; традициях трапезы.

Занятия строятся как ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ, который включает в себя

- исторические представления
- естественнонаучные представления (в данной теме – биологические)
- технологические представления (технологии приготовления)
- социальные представления (профессии, виды труда)
- культурная символика и ценностные смыслы (через художественную литературу, фольклор)

Завершением образовательного цикла всегда становится ПРАЗДНИК, который проводится совместно с родителями.



В этот день проходят выставки кондитерского искусства, встречи лучших специалистов на государственном и международном уровне. Ярмарки и народные гулянья радуют своим разнообразием. На площадях городов и открытых площадках устраиваются массовые гуляния с дегустацией разных сортов хлеба и выпечки. Все желающие могут попробовать предлагаемую продукцию, а также прослушать речь о пользе хлеба, его историю и мастер-класс по изготовлению ценного продукта.

В День хлеба проводятся благотворительные акции, во время которых волонтеры производят бесплатную раздачу хлеба и хлебобулочных изделий всем нуждающимся. Во всем мире 16 октября поздравляют пекарей, кондитеров и всех, кто имеет причастие к данному празднику.

