

Муниципальное автономное образовательное
учреждение детский сад № 161 «Ёлочка»

проект "Добрые соседи"



Выполнили:

Воспитатели I квалификационной категории:
Анциферова Е.Г., Веприкова Г.А.
Мешавкина Г.П., Панова А. П.
Музыкальный руководитель
I квалификационной категории Тетерина Е.А.

Г. Улан-Удэ
01.2016 г.

Проект «Добрые соседи»

Цель: дать детям знания об истории и культуре своих предков, понятие о различии и единстве славянских народов (Белоруссии, Украины, России), воспитывать уважение и интерес к народным культурным традициям.

Задачи:

1. Познакомить с народными костюмами русских, белорусов, украинцев.
2. Знать предметы быта русской избы, украинской и белорусских хат, их назначение.
3. Дать представления об истории народов Украины, Белоруссии, России.
4. Ознакомить и поиграть в народные игры.
5. Изготовление оберегов, писанок, рисование матрешек.
6. Воспитание нравственных качеств, чувства толерантности.

Актуальность

В настоящее время особо актуальным является нравственное и патриотическое воспитание детей дошкольного возраста. Народ не знающий свою историю, не имеет будущего. Дошкольный возраст – сензитивный период для изучения исторического наследия своего народа, знакомства с культурой, фольклором, бытом как своего народа, так и народов живущих рядом, воспитания нравственных качеств, чувства патриотизма и толерантности.

Ведь если сам народ не будет передавать свои обычаи из поколения в поколение, не будет воспитывать у своих детей и молодежи должного к ним почитания и уважения, то через несколько десятков лет просто потеряет свою культуру, а значит и уважение других народов. Обычаи и традиции влияют на историю и международные отношения.

Гипотеза

Если образовательное пространство наполнить таким образом, чтобы дети погрузились в историю, быт русских, белорусов, украинцев. При знакомстве детей с костюмами и бытом и фольклором. Использовать контрасты в сравнении трех культур, находить, в чем отличительные особенности и в чем походят костюмов, игр, бытового убранства домашнего очага. В воспитательных целях дети должны понять смысл добрососедских отношений разных народов, уметь мирно сосуществовать, беречь традиции своего народа, уважать культуру народов, живущих рядом.

Принципы

- природосообразности,
- доступности,
- преемственности.
- проблемности,
- последовательности.
- непрерывности.

Продолжительность – долгосрочный.

Этапы работы:

Подготовительный - сбор информации о культуре народов.

Первый – познавательный. Неделя погружения в культуру народов.

Второй – исследовательский. Разучивание народных игр.

Третий – практическое рисование рисунков.

Четвертый – заключительный. Проведение праздника «Славянский круг»

Неделя погружения.

Понедельник: Посещение мини- музея «Народного быта и прикладного искусства» расположенного в фойе детского сада.

Вторник: знакомство с Белорусской культурой.

Среда: знакомство с Украинской культурой.

Четверг: сравнение трех культур – России, Белоруссии, Украины.

Пятница: проведение фестиваля «Славянский круг».

Белоруссия

Минск

Минск — столица современной Беларуси, ее крупнейший административный, культурный и научный центр. С 1919 по 1991 г. являлся столицей БССЕ. Площадь Минска составляет 158,7 км².



Население, язык, вероисповедание.

Численность населения Минска — свыше 1,7 млн. человек. Более половины населения города — белорусы, национальный состав столицы формируют также русские, украинцы, поляки, евреи, литовцы. Государственными языками являются белорусский и русский. Часть городского населения владеет также польским или украинским языком. Большинство жителей Минска исповедует православие, около 4% населения — католики.

Культурное значение.

Старинных памятников архитектуры в Минске уцелело немного: во время Великой Отечественной войны в городе было разрушено около 80% зданий. В числе сохранившихся церковных построек — Свято-Духов кафедральный собор, возведение которого датируется 1642 г. В этом соборе находится Минская икона Божьей Матери. В Минске также действуют Петропавловский (Екатерининский) собор, построенный в 1622 г., и Кафедральный католический собор Девы Марии, расположенный на площади Верхнего рынка и возведенный в начале XVIII в. (около 1710 г.). Стены Петропавловского собора расписаны фресками, многие из которых сохранились достаточно хорошо.

На центральной площади города находится католический храм Святых Симеона и Елены, именуемый также Красным костелом. Данное сооружение считается архитектурным украшением Минска, памятником белорусского зодчества начала XX в. В другом католическом соборе, костеле Святого Роха, сооруженном в XIX в., расположен Зал камерной музыки, где на старинном органе исполняются классические музыкальные произведения.

В Минске сохранилась православная церковь Александра Невского (1898 г.), напоминающая горожанам о триумфе русских войск, разгромивших турецкие полчища в ходе

Русско-турецкой войны 1877-1878 гг. В церкви размещается знаменитая икона Спасителя, написанная русским художником.

Среди памятников архитектуры прошлых столетий — барочные монастыри бернардинцев и бернардинок, возведенные в XVII в.

В городе сохранился ряд сооружений, построенных в 1920-1930 гг. В их числе здание центральной библиотеки и один из корпусов Академии наук.

С конца 1960-х гг. границы центра белорусской столицы обозначились вдоль берегов реки Свислочь.

В числе произведений современной архитектуры — Дворец спорта, гостиница «Юбилейная», Дворец водного спорта. Среди скульптурных достопримечательностей города выделяются гранитный памятник воинам Советской армии и партизанам, погибшим в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг., бронзовые монументы белорусских писателей Якуба Коласа и Янки Купалы.

В Минске находятся 13 высших учебных заведений, среди которых Белорусский университет, институты народного хозяйства и механизации сельского хозяйства, педагогический, медицинский, политехнический, технологический, радиотехнический, театральнo-художественный институты, консерватория.

В столице расположена Академия наук Беларуси и несколько ее филиалов и институтов, в том числе институты физико-органической химии, неорганической химии, геохимии и геофизики, технической кибернетики, экспериментальной ботаники и др. В городе открыто свыше 200 массовых библиотек; крупнейшей среди них является Государственная библиотека Белоруссии. Популярны у минчан также Фундаментальная библиотека Академии наук Беларуси, научная медицинская и научно-педагогическая библиотеки, Правительственная библиотека имени М. Горького и др. В библиотечных хранилищах города имеется более 5 тыс. экземпляров печатных изданий.

В столице работают 12 музеев: Художественный музей, Музей истории Великой Отечественной войны, Зоологический музей, Геологический музей, Литературный музей Якуба Коласа, Литературный музей Янки Купалы и Музей древнего белорусского искусства, Музей народной архитектуры и быта и др.

В городе развито театральное и музыкальное искусство. Ежегодно на суд зрителей представляют свой новый репертуар 7 столичных театров, в числе которых Белорусский академический Большой театр оперы и балета, Белорусский академический театр имени Я. Купалы, Русский драматический театр имени М. Горького, Театр музыкальной комедии, Театр юного зрителя, Театр кукол. В Минске открыта филармония, в составе которой выступают три оркестра — Государственный симфонический, Государственный народный и Камерный. Помимо этого, среди столичных музыкальных коллективов выделяются Государственный народный хор, Государственная академическая хоровая капелла, Государственный ансамбль танца. В городе работают также цирк, множество клубов, кинотеатров.

Информация для туристов.

Вследствие небольшого количества достопримечательностей в Минске зарубежные туристы посещают этот город довольно редко. Гостям столицы можно порекомендовать в первую очередь ознакомиться с архитектурными памятниками исторического центра и экспозициями музеев Минска. Эти экскурсии дадут наиболее яркое представление об истории и культуре города, национальных традициях белорусского народа. Любители живой природы могут совершить автобусную поездку в Беловежскую Пущу, расположенную к западу от Минска. Беловежская Пуща — один из крупнейших заповедников Европы, в прошлом являвшийся местом царской охоты, а в настоящее время — национальный парк Беларуси. Среди обитателей лесов Беловежской Пущи — редкие, охраняемые государством виды животных, в том числе зубры. Живописную картину представляют собой густые грабовые и дубовые леса, величественные сосновые боры, занимающие территорию заповедника.

Денежная единица, имеющая хождение в белорусский рубль.

Белорусский национальный костюм

Традиционный костюм являются одним из важнейших компонентов, определяющих культурное пространство Белоруссии.

В нем воплотились эстетические представления, этические взгляды, верования белорусского народа.

Костюм представляет одно из самых устойчивых явлений традиционной культуры, а потому служит необходимым атрибутом при изучении этнической истории народа, его обрядов и обычаев. Костюм дает представление о многих традиционных ремеслах белорусов: ткачестве, плетении, ювелирном искусстве, обработке кожи. Художественный образ костюма усложняли обязательные орнаментальные украшения на рукавах, вороте, фартуке, головных уборах.

Белорусский костюм, имея общие корни с украинским и русским национальными костюмами и формируясь на основе взаимовлияния литовской, польской, русской и украинской традиций, тем не менее отличается самобытностью и является самостоятельным явлением.

На территории Белоруссии исследователи выделяют более 30 разновидностей народного костюма, достаточно строго привязанных к определенной местности.

Мужской костюм.

Повседневная одежда. Мужской костюм обычно состоял из рубахи, вышитой по вороту и низу, брюк, жилета, наговиц (поясная одежда). Рубаха носилась навыпуск, подпоясывалась цветным поясом. Карманы отсутствовали, их заменяла кожаная сумочка, которую носили через плечо или подвешивали к кожанному поясу.

Верхняя одежда.

В качестве верхней одежды использовались кожухи из овчины, которые у зажиточных : Очень богатые люди носили шубы из меха. Также существовала верхняя одежда из сукна, которая называлась по – разному: «епанча», «кирея», «бурка», «чуя».

Головные уборы.

Существовало большое разнообразие мужских головных уборов: магерка из валяной шерсти, брыль из соломы, зимой – меховая шапка (аблавуха). Головные уборы также делали из домашней овчины коричневого, черного или серого цвета.

Обувь.

Мужчины носили лапти в качестве повседневной одежды, кожаные постолы, по праздникам надевали сапоги. Беднейшие слои крестьянства иногда носили лапти круглый год, утепляя их с помощью подкладывания соломы внутрь и обматывая ноги полотняными онучами.

Постолы изготавливались из куска кожи, края которой отлого изгибались и стянуты вверху лыком, бечевкой или ремешком.

Очень редко на северо-западе Белоруссии крестьяне носили деревянную обувь.

Женский костюм.

Повседневная одежда.

Женский костюм более разнообразен, с выраженной национальной спецификой. Выделяются четыре комплекса: с юбкой, фартуком и безрукавкой (гарсетом); с юбкой, к которой пришит лиф-корсет; с понёвой, фартуком, безрукавкой (гарсетом). Два первых известны по всей территории Белоруссии, два последних в восточных и северо-восточных районах. Имеется три типа рубах: с прямыми плечевыми вставками, туникообразная, с кокеткой; большое внимание уделялось вышивкам на рукавах. Поясная одежда – разнообразного фасона юбки (андарак, саян, палатняник, летник), а также понёвы, фартуки. Юбки – красные, сине-зеленые, в серо-белую клетку, с продольными и поперечными полосами. Фартуки украшались кружевами, складками, вышитым узором; безрукавки (гарсет) – вышивкой, кружевами, декоративными нашивками и аппликациями. Существовало большое количество различных вариантов юбок, которые отличались кроем и носили различные названия: андарак, саян, понёва, летник и др.

Верхняя одежда

Женская верхняя одежда чаще и богаче, чем мужская украшалась вышивкой и аппликацией, но по виду и крою не очень сильно отличалась от мужской.

Головные уборы

Женские головные уборы имели важное социальное и обрядное значение. По их виду можно было определить семейное положение, возраст женщины, ее материальное положение. Головные уборы использовались в обрядах и ритуалах, например, на свадьбах девушке торжественно меняли девичий убор на женский.

Коренные отличия существовали между женскими и девичьими головными уборами. Девушки носили венки, узкие разноцветные ленты (скидочка, шлячок), а женщины прятали волосы под чепец, надевая сверху головной убор полотняного типа, например, намитку или платок или платок. Существовало большое количество способов завязывания намиток. Зажиточные женщины изготавливали свои намитки из дорогого тонкого полотна и украшали их кружевом, вышивкой золотыми и серебряными нитями, а женщины более бедного положения использовали более дешевые ткани и более простые украшения, при этом разнообразие орнамента, как правило, сохранялось.

Также женщины использовали такие головные уборы, как платки, коптуровые (чепцовые) и рогатистые головные уборы.

Обувь.

Женщины в крестьянских семьях чаще всего носили лапти. В холодную погоду носили постолы. Сапоги и женские башмаки (чаравики) в деревнях носились только по праздникам или в наиболее зажиточных семьях. Таковую обувь чаще изготавливали специальные ремесленники на заказ.

Пояса.

Слущкий пояс. Пояс, который использовался в мужском костюме, изготавливался из дорогих шелковых нитей с вплетением золотых и серебряных нитей. Он нес не только функциональную нагрузку, но также имел обрядовое, религиозное и социальное значение. Его изготовлением занимались мастера ткачества, каждый пояс являлся практически произведением искусства и ценился во многих странах.

Ткани и материалы.

В белорусском национальном костюме использовались только натуральные ткани, которые изготавливались в домашних условиях, в основном это были лен и шерсть, также применялась ткань из волокон конопли. Для окраски пряжи использовались натуральные красители: настои трав, коры, листьев деревьев, болотной руды.

Для изготовления верхней одежды применялись сукно и овчина.

Красные нитки для вышивки покупались, но после уже в домашних условиях докрашивались в коричневый и бордовый.

Оформление.

Чаще всего одежда была белого цвета, в качестве украшения она оформлялась вышитым красным орнаментальным узором, который объединял весь образ в единую композицию. В орнаменте использовались геометрические узоры, позднее стали применяться также растительные узоры и их сочетание с геометрическими. В обязательном порядке оформлялись орнаментом рукава, ворот, фартук и головные уборы.

Для изготовления поясной одежды широко применялись полихромные суконные ткани. На фартуки пришивали покупное или самодельное кружево.

Особенности кроя.

В белорусском костюме использовались три типа рубаш: с прямыми плечевыми вставками, туникообразная, с кокеткой. Сорочки всех типов прямой разрез (пазуху) по центру, длина которого достигла 35-40 см.

В старину чаще всего сорочки кроили без швов на плечах, просто перегибая ткань, но к XIX веку такой покроей считался устаревшим и использовался только в обрядовой одежде. Крой стал поликовым, при котором переднее и заднее полотнища соединялись с помощью прямоугольных вставок – поликов, вставок из того же самого материала.

Воротник присутствовал только в праздничной одежде крестьян, его высота была около 2-3 см. среди мелкой шляхты был распространен отложной воротник. Стоячий воротник застегивался на пару пуговиц сбоку или спереди, отложной – на запонку (шпонку) или стягивался лентой или полоской цветной ткани.

При раскрое юбки из полотна делали два полотнища, а при юбки из сукна использовали от трех до шести продольных полотнищ, которые сшивались вместе и собирались в складки около пояса.

Белорусский орнамент

Белорусский орнамент, который можно увидеть на белорусском народном костюме, флаге, сувенирных куклах или же вот на таком глиняном колокольчике в форме куклы, как на фото выше, вещь также весьма древняя, языческая. Каждый узор орнамента, зачастую геометрический, несет определенное значение.



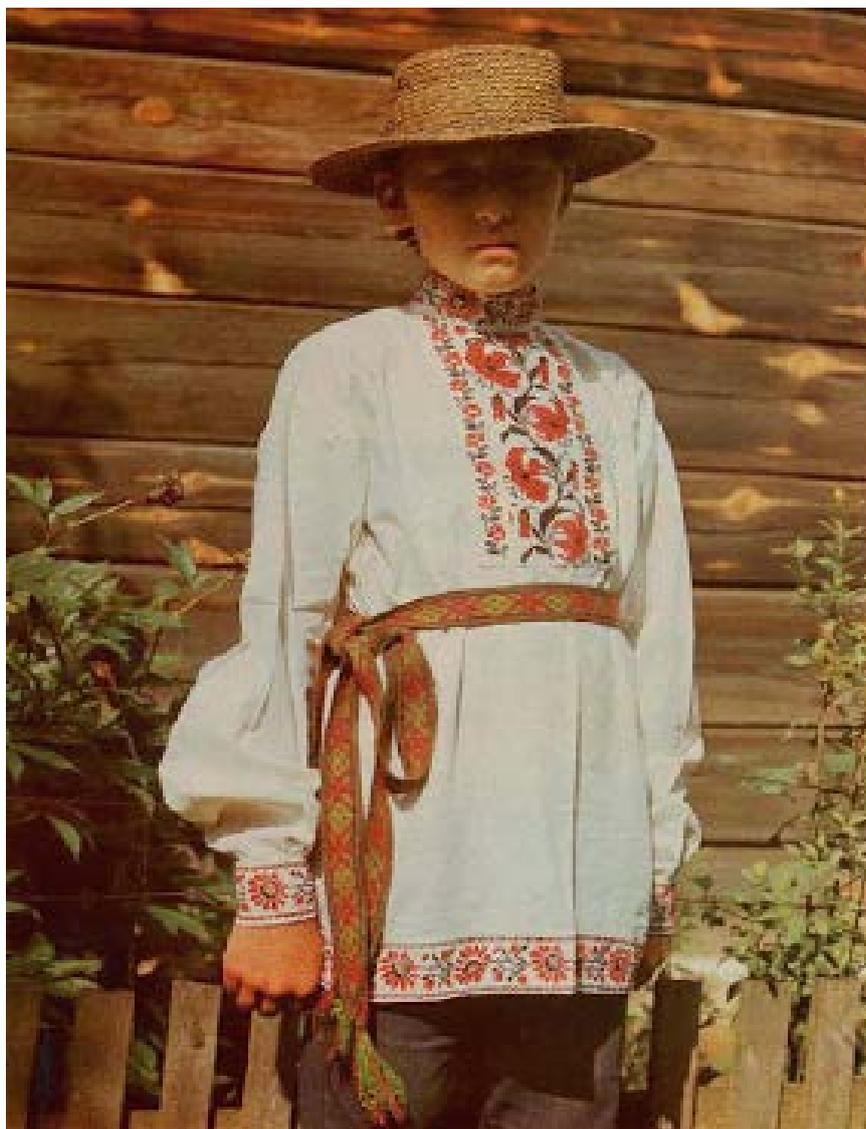
Белорусский орнамент

Вот значения некоторых из узоров:

- 1 – символ женской доли
- 2 – Мать и святое древо
- 3 – символ крепкой семьи
- 4 – символ солнца
- 5 – символ богатого человека
- 6 – символ Берегини
- 7 – Купалле. Хоровод

- 8 – Купалле. Огонь
- 9 – Купалле. Купалинка в танце
- 10 – Купальская трава с 3-мя цветами
- 11 – символ детей (защиты от несчастий)
- 12 – символ Матери
- 13 – оберег
- 14 – символ песни любви
- 15 – знак девушки-березы
- 16 – символ бога Ярылы
- 17 – свадьба
- 18 – символ предков
- 19 – символ начала любви и символ любви в расцвете
- 20 – символ невзаимной любви и символ память про любовь
- 21 – Древо жизни, символизирует вечность, бессмертность
22. – Ярыла на коне. Славянский бог урожая и жизненных сил природы
- 23 – Жытняя баба. Символ урожайности и жизни
- 24 – символ пробуждения природы весной
- 25 – символ солнца





Белорусская кухня

Старинная белорусская кухня



Белорусская кухня сформировалась под воздействием двух основных факторов:

активное земледелие и широкое использование местных продуктов

влияние соседних стран и переселенцев

Со времен Великого княжества Литовского в национальной кулинарии тесно переплелись славянские, балтийские, еврейские, а отчасти и немецкие корни.

Поэтому белорусская кухня – одна из самых разнообразных на континенте. Она сходна с русской, литовской, украинской, польской, еврейской, но по-своему уникальна, необычайно сытна и вкусна.

В старину свои гастрономические традиции были у каждого сословия, благодаря чему в белорусской кухне появились целые направления: крестьянская и мещанская, шляхетская и магнатская кухни.

В белорусских блюдах широко использовались местные продукты:

- овощи и зелень (капуста, репа, свекла, морковь, брюква, пастернак, тыква, картофель, огурцы, лук и чеснок, щавель, крапива, лебеда, корни заячьей капусты)

- бобовые (бобы, горох, чечевица, фасоль)
- злаки (рожь, ячмень, овес, гречка)
- грибы (соленые, сушеные, в порошке)
- фрукты и ягоды (яблоки, груши, сливы, вишни, смородина, черника, голубика, брусника, малина, рябина, калина, шиповник)
- специи и приправы (тмин, кориандр, льняное семя, хрен, аир, горчица, можжевельник, вишневые и дубовые листья)



Картофель заслуживает особого упоминания: появившись в Беларуси в XVIII веке, он обогатил национальную кухню и стал **основой многих белорусских блюд**.

Это знаменитые **драники**, **колдуны**, **пызы**, **картофельная колбаса**, **клецки**, **бабка**...

Многие столетия белорусы употребляли ограниченное количество мяса, как правило, в праздничных блюдах, в виде соленых и вяленых продуктов. Но со временем **мясной рацион** расширился.

Наиболее популярны были:

- свинина
- баранина
- говядина
- птица (куры, утки, гуси, индейки)
- дичь (лось, косуля, кабан, бобр)



В национальном меню – огромное разнообразие **блюд из мяса и птицы** (*пячыста*, *кумпячок*, *мачанка*, *веращачка*, *тушанка*, *смажанка*), всевозможные **домашние колбасы**, соленое **сало**, блюда из субпродуктов (*вантрабянка*, *рубцы* – фаршированный свиной желудок с мясом и гречневой кашей), копчености...

В белорусской кухне немало **блюд из рыбы**, как правило, речной (линь, осетр, щука, налим, лещ, угорь, форель, окунь, карп). Из нее варили *юшку*, делали **клецки**, рыбу солили, коптили. И

сегодня в ресторанах подают знаменитый **"Судак по-радзивиловски"**.

Из **молочных продуктов** самыми распространенными были **творожный сыр** (коровий и козий), сметана, масло. Молоко входит в рецепты многих белорусских блюд в виде "забелок", "закрас" и "волог" (добавок). Это супы, каши, *моканка*.

Блюда белорусских **сельчан** были сытными, относительно несложными в приготовлении (многие долго томилась в печи), но **всегда свежеприготовленными**: остывшую или разогретую еду к столу не подавали!

Магнатская и шляхетская кухни отличались большей утонченностью, разнообразием продуктов и специй, в том числе экзотических, и, конечно, сложной технологией приготовления. На княжеском столе появлялись **лосиные губы в подслащенном уксусе**, **фаршированные угри**, уха из петуха...

Особенности национальной кухни Беларуси



Характерные черты выделяют белорусскую кухню среди кулинарных традиций других стран, придают ей колорит и очарование.

К примеру, **белорусская кухня** отличается довольно **сложной и длительной обработкой** продуктов. Тушение, томление, запекание, варка, бланширование, жарение – эти приемы могут чередоваться в одном рецепте.

Во многих национальных блюдах используются **различные виды муки** – овсяная, гречневая, гороховая, ржаная, их смеси.

Причем мука – не только **основной ингредиент** (лепешки перепеча, специфические **белорусские блины** из нескольких видов муки, гороховые оладьи и т.д.), но

и добавка-загуститель ("заколота" для супов). Тесто в Беларуси издревле замешивали без дрожжей.

В рецептах белорусской кухни – огромное количество разнообразных блюд из овощей. Многие из них, несмотря на славянскую основу, уникальны.

Например, суп *жур* (постный, молочный или мясной) на основе овсяного отвара, *поливка* (жидкий суп из крупы и овощей), *морква* (суп из моркови), *грыжанка* (суп из брюквы), *гарбузок* (суп из тыквы)...



Особая гордость национальной кухни – традиционный белорусский хлеб, который выпекается из ржаной муки без дрожжей, на специально выращенной закваске. Для здорового питания это очень полезный продукт.

Белорусский хлеб по весу более тяжелый, с приятной вкусовой "кислинкой". В старинных рецептах используются разные добавки: тмин, льняное семя, семечки. Сам хлеб нередко выпекался на "подушке" из листьев березы, дуба...

Белорусская кухня сегодня



Современная кухня Беларуси по-своему эклектична. В ней сохраняются и возрождаются старинные национальные рецепты и становятся популярными блюда из разных стран мира.

Сегодня рестораны предлагают современные интерпретации белорусских блюд, где воплощаются оригинальные идеи шеф-поваров и принципы высокой кухни с учетом разнообразия продуктов, смены сезонов и т.д. Вы наверняка оцените

прекрасный вкус таких блюд, как:

- Белые грибы, маринованные по-домашнему, с растительным маслом, теплым картофелем, пшеничными гренками и зеленым луком
- Жур с яйцом, копченостями и сметаной
- Гречаники со сметанно-луковым соусом
- Драники со сметанно-яблочным соусом
- Верещака с гречневыми блинами
- Бигос из квашеной капусты с копченостями, грибами и черносливом
- Пячисто из свиного окорока
- Груша по-радзивиловски, запеченная в меду с пряностями

В XX веке – в советское время – в питание белорусов пришли рецепты и кулинарные традиции других национальностей: русская, украинская, кавказская, среднеазиатская кухни. В меню ресторанов и столовых того времени появилось много западноевропейских блюд из мяса.

Главными изменениями, которые произошли в белорусской кухне на протяжении XX века, стали:

- широкое распространение пшеничной муки и блюд из нее (многие века белорусы использовали преимущественно ржаную муку)
 - появление салатов



Сегодня в ресторанных меню вы найдете и белорусскую, и различные европейские, восточные кухни, современные направления кулинарии (wellness, фьюжн).

Но приехав в Беларусь, обязательно попробуйте национальную кухню – блюда, которые только здесь могут быть по-настоящему белорусскими.

Вы узнаете, насколько белорусская кухня вкусна, интересна, а порой совершенно эксклюзивна и непредсказуема!

Белорусские десерты

С давних времен главным сладким десертом для белорусов был мед. Также готовили *солодуху* (солодовое тесто), *кулагу* (кисель из ягод, муки, сахара и меда), печеные яблоки.

Среди знаменитых рецептов – сладкие блины с творожной мачанкой, груша по-радзивиловски.

Сегодня наиболее популярные десерты:

- мороженое, взбитые сливки
- пирожные
- фрукты и ягоды (яблоки, груши, черника, клюква, клубника)

Водка в Беларуси

Водка (*гарэлка*, вино горелое) – наиболее популярный крепкий спиртной напиток в Беларуси. Она появилась в конце XV века и постепенно стала основным из видов алкоголя. Водку употребляют по праздникам и особым поводам.

Белорусские народные игры

«Ванюша и лебеди»

Цель: развивать ловкость, быстроту.

Ход игры. На земле чертят круг диаметром 10 м. это лес, а в середине квадратик – это дом лесовика. В квадрате помещают Ванюшу и выбирают «лесовика». Остальные – «лебеди». «Лебеди», залетая в лес, пробуют забрать Ванюшу, а «лесовик» - поймать «лебедей» рукой. «Лебедь», которому удастся вывести из леса Ванюшу, сам становится «лесовиком», и игра начинается сначала.

Правила игры. Забегать в дом «лесовика» нельзя. Пойманные «лебеди» выбывают из игры до смены ролей. «Лесовик» не имеет права выходить из леса и все время стоять возле дома, он должен двигаться по площадке.

«Прела – горела»

Цель: развивать внимание, наблюдательность.

Ход игры. Ведущий вместе с водящим прячут в разных местах игрушки, сопровождая действиями словами:

Прела - горела за море летела,
А как прилетела, там где-то села,
Кто первый найдет, тот себе возьмет!

После этих слов все разбегаются по площадке, ищут спрятанные предметы, кто больше найдет, тот и выиграл.

Правила игры. Начинать искать предметы можно только после произнесенных слов. Во время раскладывания игрушек все должны стоять с закрытыми глазами и не подсматривать. Прятать игрушки необходимо быстро.

«Колечко»

Цель: развивать внимание, наблюдательность.

Ход игры. Играющие стоят по кругу, держать руки впереди лодочкой. Выбирается один ведущий. В руках у него небольшой блестящий предмет (Это может быть колечко, фантик из фольги). Ведущий идет по кругу и каждому как будто кладет колечко в руки. При этом говорит:

Вот по кругу я иду,
Всем колечко вам кладу,
Руки крепче зажимайте
Да следите, не зевайте!

Одному из детей он незаметно кладет колечко, а потом выходит из круга и говорит: «Колечко, колечко выйди на крылечко!» Тот, у кого в ладошках окажется колечко, выбегает, а дети должны быстро взяться за руки, постараться задержать его, не выпустить из круга.

Ведущий в кругу делает разные движения, все повторяют их. По команде «Сажай лен» игроки занимают гнезда, а кто не займет гнездо, считается «посаженным»: его сажают в гнездо до конца игры.

Правила игры:

- побеждает тот, кто займет последнее свободное место.

Лучшие белорусские пословицы и поговорки.

Как нет рыбы без кости, так нет человека без злости.

Хитрец говорит, как листом стелет, а в кармане горячий камень держит.

"Будь здоров", "будь здоров" - да и с лавки Долой.

Кто смелый, тот умелый. Рыба воды не боится.

От людей спрячешься, а от совести - нет.

Слепой слепому не поводырь.

Языком молоть - не дрова колоть.

Хитрый обещает, а дурень верит. Сова не родит сокола.

Откладывай безделье, да не откладывай дела.

В голове шумит, а в карманах - тихо.

Не время собак кормить, когда волк в стаде.

Сидит тихо, а затевает лихо.

У злого и скупого всегда после обеда.

Плохому танцору и сапоги мешают.

Шилом патоки не достанешь.

Популярные белорусские пословицы и поговорки

Три его на полу, а он: "Буду снова".

Не замутишь воды - не поймашь рыбку.

Не всегда слезы правду скажут.

Ловил рыбку ловил, но даже кошке на обед не хватило.

Годы летят, как с тополя тополиный пух.

Молчанка не пушит, а ссору потушит.

Хитрого не учить, голого не обрить.

На свете столько добра... но у людей на то короткая память.

Хитростью долго не проживешь.

Удильщик видит рыбку издали.

Учись смолоду - под старость не будешь знать голоду.

Чужая клеть пирогами пахнет.

Скажи слово на ноготь, а добавят на локоть.

Умные белорусские пословицы и поговорки

Дитя и худенько, а отцу-матери миленько.

У скупой Одарки и за щепку сварка.

От мелющего языка плохая мука.

Хоть ручки черны, да работа бела.

На грош упился, а на три притворился.

Свою хитрость раскрой - чужая перед тобой раскроется.

Сладко было, да близко дно.

Ты за чужим с горшком, а черт за твоим с мешком.

Авдей, не будь хитрее людей: хитрей теленка не будешь.

Для пьяной головы везде ровно, а для ног - одни ямы.

Смеется черт с черного голубя, а себя не видит.

В чужих руках пирог велик.

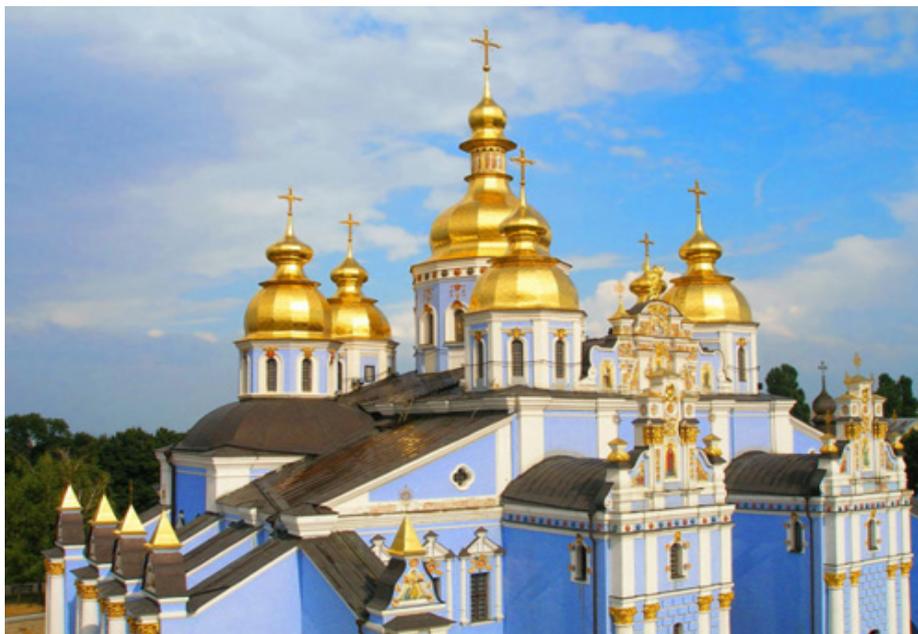
Заплатками трясет, а пятак на водку несет.

Пьяница пьет, как в лейку льет, а как должен платить, то как дурак молчит.

Украина.

Киев

Общие сведения.



Киев — столица Украины, крупнейший областной центр этого государства и город-герой. Площадь Киева составляет более 800 км². Древний Киев являлся столицей Киевской Руси, и с этим городом тесно связана вся история восточнославянских государств и народов.

Население, язык, вероисповедание.

В Киеве насчитывается свыше 2,7 млн. жителей. Численность населения в агломерации столицы достигает более 2 млн. человек (сюда входят города Борисполь, Бровары, Боярка, Вышгород, Васильков, Ирпень, Фастов и несколько небольших поселков, примыкающих к Киеву в радиусе 80 км).

Основную массу населения города составляют украинцы. Значительная часть жителей столицы — русские, поляки и белорусы, национальный состав населения Киева формируют также молдаване, евреи, крымские татары. Государственным языком является украинский, однако подавляющее большинство коренных жителей одинаково хорошо владеет как украинским, так и русским языком. Множество печатных изданий в городе выходит на русском языке.

Основной религией является православие, что в огромной степени обусловлено историческим развитием города (Древний Киев был центром православной веры восточных славян). Ряд жителей Киева (как правило, поляки и выходцы из областей Западной Украины и Западной Белоруссии) исповедуют католицизм.

Информация для туристов.

Туристам, приезжающим в Киев, рекомендуется непременно посетить знаменитую Киево-Печерскую лавру. На территории этого архитектурно-исторического заповедника организуются экскурсии различной продолжительности и тематики.

Осмотр исторического центра города желательно начинать с легендарной улицы Крещатик, являющейся архитектурным символом столицы. Помимо уникальных зданий и сооружений, на Крещатике и примыкающих к нему улицах имеется множество магазинов, в которых туристам предложат самые разнообразные товары: одежду, обувь, книги, галантерейные, текстильные и ювелирные изделия, картины, панно, предметы для украшения интерьера и др.

Для гостей столицы в Киеве организовываются недорогие автобусные экскурсии, во время которых можно ознакомиться с основными достопримечательностями города. Туристы смогут

также полюбоваться видами Киева, совершив кратковременное, но весьма увлекательное путешествие по Днепру на прогулочном теплоходе, отправляющемся с речного вокзала.

В городе много уютных ресторанов, кафе, баров, работают ночные клубы, дискотеки, казино. В концертных залах столицы проходят выступления поп- и рок-звезд, концерты классической музыки, причем билеты стоят гораздо дешевле, чем в Москве.

Денежная единица, имеющая хождение в Киеве, — украинская гривна. Пункты валютного обмена находятся повсеместно: на железнодорожном вокзале, автовокзале, в аэропорту, в банках, в крупных фирменных и универсальных магазинах, гостиницах, а также на улицах города.

Украинский национальный костюм.

Если каждый из нас спросит себя, каким является национальный строй Украины, то в памяти всплывают вышитые сорочки, шаровары, веночек с разноцветными ленточками, красные сапожки... Тем не менее, не всё так просто! Национальный костюм олицетворяет национальное самосознание, этническую самоидентификацию, становясь одновременно и могущественным средством исторического формирования, исторического утверждения, как в индивидуальном, так и в общественном сознании. Костюм имеет ярко выраженный знаковый характер, определяет принадлежность человека к определенному этносу, создает его художественный образ, воплощает эстетичный идеал нации, этические нормы и представления. Любой костюм складывается на протяжении столетий, поэтому обязательно воплощает в себе историю нации, её национальные ценности. Как часть народной души, он имеет большое историческое и художественное значение.

С давних времен и на протяжении всего существования одежда удовлетворяла не только материальные, а и духовные потребности человека, выполняя необходимые бытовые, социальные и обрядовые функции. Его высокий художественный уровень отражает ментальность украинского народа, занимая определенное место не только в национальной, а и в европейской и мировой культуре.

Развитие украинского костюма на всех его этапах тесно переплетался с другими культурами. Традиционная одежда раскрывает глубокий корень истории украинского народа, связанный с раннеславянским периодом, а особенно с высочайшими достижениями культуры Киевской Руси. Неотъемлемым признаком традиционного украинского костюма является комплексность. Основными составляющими комплексов одежды были нательное, поясничное (набедренное), нагрудное и верхнее убранство; особую роль в комплексе играли головные уборы, пояса, съёмные украшения, обувь. Каждый компонент исполнял своё назначение, отличаясь материалом, конструкцией, орнаментально-колористическим решением, обрамлением, а также способом ношения и объединения одного с другим.

В комплекс костюма входила в первую очередь сорочка, преимущественно из грубого самодельного полотна. У мужчин она была короткой, глухой, туникоподобный, с прямоугольной горловиной. Женская сорочка была длинной, разнообразного кроя: туникоподобная, с плечевыми вставками (пришитыми по основанию), с цельнокроеными рукавами. Как поясная мужская одежда известны узкие штаны — гачи (ногавицы) из белого или темного сукна, а также широкие шаровары. Женская поясная одежда на значительной территории Украины это был несшитый или частично сшитый, в виде одного широкого или двух узких прямоугольных кусков самодельной шерстяной узорчатой или однотонной ткани. Это — две запаски, одноплановая обертка (опинка, дерга), праздничная плахта, которая бытовала исключительно на Средней Надднепрянщине. Несшитый поясной костюм из домотканой шерсти имел немалое локальное разнообразие из-за разного орнаментально-колористического решения.

Каждая местность, даже каждое село отличалось самобытностью рисунка, узора и кроя юбок. Особенное место среди этих показателей занимал орнамент — наиболее разнообразный способ украшения женской одежды. Орнаментация исполнялась техниками ткачества, набойки, вышивки, аппликации, художественного шва и отвечала обычным стереотипам, которые исторически сложились на конкретной территории.

Выразительным элементом одежды были головной убор — своеобразный символ семейного статуса женщины. У девушек — это венец, обруч, перевязка, которая всегда одевались так, чтобы была открытой макушка. На праздники собирали венки из цветов, который особенно богато украшали во время свадьбы. Как известно, на второй день свадьбы голову девушки покрывали полотенечным головным убором — намиткой, а потом одевали твердый очепок, который в разных местностях имел значительное разнообразие форм (трапециевидный, овальный, серповидный, седловидный и т.д.).

Очепок, обычно, женщина на людях не снимала, а, направляясь в церковь или в гости, поверх него обязательно одевала еще и намитку в виде длинной полотенецвидной накидки. Качество ткани, а также способы перевязывания наймитки также имели региональное разнообразие. На Средней Надднепрянщине наймитки изготавливались из тончайших видов самодельного льняного или конопляного полотна (вуаль), а в западных областях — из более плотного полотна.

Как и во времена Киевской Руси, крестьянине одевали кожаные или плетеные лапти. Зажиточные носили сапоги и ботинки. Праздничные ботинки изготавливали из двуцветного сафьяна, благодаря чему они и получили название бархатцы.

Верхняя одежда крестьян изготавливалась из самодельного валяного сукна. Развитие пошива этой одежды шло от прямого до приталенного кроя. Прямая форма использовалась в длинных плащах типа мантии, гугле, чуге. Широко использовалась и одежда типа свита. Её крой постепенно усложнялся за счет вставки по бокам клинов — усов — или дополнительных полотнищ, вшитых по линии талии. Зажиточные крестьяне носили верхнюю одежду из купленной мануфактурной ткани — жупан.

Зимой основной одеждой служил овечий кожух, не крытый тканью. Крой и пропорции кожухов в разных местностях имели свою специфику.

В городском костюме сравнительно с сельским, насчитывалось большое количество предметов. В отличие отполотняной, сорочка зажиточных горожанок была шелковой, с глубоким вырезом. На верхнюю часть сорочки надевали лиф с узкими рукавами, которые застегивались либо зашнуровывались. Юбка и лифы шили из дорогих тканей: штофного шелка, атласа, парчи. На голову одевали шапки-кораблики овальной формы из шелка, бархата либо парчи. Очень разнообразной была верхняя женская одежда — кунтуши, жупаны, свитки, каптаны. Люди среднего достатка обували сапоги и ботинки из телячьей, валовой, конской кожи либо из юфти. Наиболее зажиточные — из перского и турецкого сапьяна: красные, желтые, зеленые, голубые, лазурные, белые или же телесного цвета. Такая обувь густо обшивалась золотом, особенно халявки.

В мужской одежде горожан обязательным компонентом был жупан из самодельного сукна. Он подпоясывался широким поясом, качество которого свидетельствовало о зажиточности владельца. Жупан носили в паре с кунтушем — верхней одеждой с длинными рукавами либо прорезями для рук, который иногда подшивался мехом.

Для всех, в общем, мужских нарядов люди среднего достатка использовали сукно, которое привозилось из-за границы, зуф (разновидность камлота); для праздничного платья — шелковые материи (киндяки, тафту, камку, бархат, атлас, алтабас и др.). У людей более зажиточных покрывалось шелковыми тканями и будничная одежда. Тогдашний вкус требовал ярчайших цветов, как сукна, так и материи. Черные и в целом темные цвета использовались только для печальных (траурных) либо так называемых смирных (жалобных) нарядов.

По представлениям того времени яркие цвета вызывали уважение, и потому цари приказывали руководящим особам в особенных случаях, когда требовалось влиять на народ, появляться в цветной одежде. Военные люди во время торжественных событий также одевали «цветную одежду».

Цвета были разнообразными, но преобладал красный со множеством оттенков. Даже духовные особы носили рясы красных цветов. Среди наиболее использованных были цвета: лазурный, зеленый и вишневый, за ними шли рыже-желтый, шафранный, лимонный, песочный, кирпичный, сливовый, маковый, дымчатый и др.. Шелковые материи, за исключением дешевых сортов, ткались вместе с золотом и серебром и имели много узоров и фигур, в частности: чешуя, большие и малые круги, струи, реки, травы, листья, птицы, змейки, люди и т.п.. Платье из золота считалось атрибутом достоинства бояр и людей Думы, которые окружали царскую особу; а когда принимали послов, то тем, кто не имел такой одежды, его временно выдавали из царской казны.

Пояса носили обязательно: ходить без пояса считалось непристойным. Кроме опояски на сорочке носили широкие пояса (кушаки) с верхней одеждой и щеголяли ими не меньше, чем нашивками и пуговицами. У небогатых людей пояса были дорогими и тафтяными; у богачей — они делались из дорогих материй и украшались драгоценностями: золотыми и серебряными бляхами (плащами) круглой, удлиненной, четырехугольной либо многоугольной формы с выемками по углам; между плащами накладывали другие металлические украшения. На плащах вырезали разные фигуры, зверей, птиц, всадников. К поясам приделывали крючки, которыми они застегивались. Про размеру пояса можно было судить из того, что у «одного боярина у XVII ст. был пояс длиной пять аршин и пять вершков и шириной шесть вершков».

Мужские сорочки изготавливались широкие и короткие. Они заправлялись либо опускались сверху нижнего платья и подпоясывалось узким поясом — опояской. По подолу и по краям рукавов сорочки вышивали, окаймлялось тесьмой, расшитой золотом и шелком. У полотняных сорочках под подмышками делали треугольные вставки из другого полотна, расшитого прядевом или шелком, либо ж из цветной тафты. Богатые люди вышивали также рукава и грудь, и потому сорочку оставляли открытой из-под другой одежды. Такие сорочки назывались пошевными. Но преимущественно обращали внимание на ворот сорочки, который выступал из-под верхней одежды. Этот ворот назывался ожерельем. Его шили отдельно от сорочки и пристегивали к ней, когда было нужно, — у богатых золотыми и серебряными, золочеными, у бедняков — медными пуговицами; иногда вместо пуговиц использовали запонки с петлями.

Парадная одежда запорожских казаков изготавливалась из шелка и польского и английского сукна — кармазину и бархата. Шелковая штофная ткань с узорами называлась у запорожцев шалёвой, одежда из польского и английского сукна назывался састами, а убранство из красного восточного сукна — кармазинным.

Неотъемленным атрибутом каждого казака была и прическа. "Ходили запорожцы хорошо, одевались нарядно и красиво; головы они брили, бреют и еще мылом намажут (чтобы лучшие волосы росли). Одну только чуприну оставляли длиной с аршин, черную и курчавую. Заправится, замотает два-три раза за левое ухо и повесит, а она и висит до самого плеча. А другой возьмет и перевяжет свою чуприну лентой, закрутит ее на лбе и ляжет спать, а утром распустит ее, и она делается, точно овечий хвост. Это все на выхвалку. Девчата косы отращивают, запорожцы чуприны. А если уже слишком длинная вырастет, тогда казак замотает ее сперва за левое ухо, а потом проведет за затылком на правое ухо и так и ходит. Бороды тоже брили, только одни усы оставляли и растили их дольше. Другой возьмет их обоими руками, поднимет вверх да и позакладывает на самые уши, и они еще ниже ушей весели. Вот это

как запорожец чуприну замотал, усы расчесал — тогда уже одевается в свое платье", — такому описанию обязаны запорожцу Ивану Гнатовичу Розслоде.





Украинская кухня

Украинская кухня популярна и в России и за границей. Она распространена на большие расстояния от Украины, а некоторые блюда украинской кухни стали традиционными в международной кулинарии, в пример можно привести известнейший на весь мир украинский борщ и вареники.

Первые рецепты украинской кухни появились в 18 веке, в 19 их насчитывалось уже огромное количество. В то время разделения между украинской, польской и белорусской кухней не было, по приготовлению блюд они были совершенно одинаковыми. Такое произошло из-за длительного создания государства в Украине. Украинская кухня постепенно начинала развиваться, поэтапно, очень медленно, только лишь после объединения украинского народа она стала набирать обороты. 19-20 века характеризуются быстрым распространением общих украинских блюд. Чуть позже украинская кухня начала приобретать определённые особенности, отличающие её от других.

В украинской кулинарии заимствованы способы приготовления пищи из венгерской и немецкой кухни, также татарского и турецкого народа, конечно, они чуть видоизменены. Обжарка продуктов, свойственная тюркской кухне заменена на пассерованием овощей, которое используют в приготовлении первых и вторых блюд. В турецкой кухне было такое известное блюдо как дюшвара, в украинской кухне это блюдо вначале стали называть вараники, чуть позже их стали называть вареники, сейчас их делают с вишнёвой, творожной, луковой начинкой. Одной из особенностей украинской кухни в приготовлении пищи стало измельчение продуктов, которое было позаимствовано из немецкой кухни. Примером сможет служить дроблённое мясо (фарш), мелко нарезанные яйца, морковь, капуста, грибы.

Национальная украинская кухня постоянна, но в то же время она неповторима и своеобразна. Множество рецептов украинской кухни сейчас используется повсеместно.

Первой особенностью украинской кухни считается использование для приготовления блюд таких продуктов как: свекла, сало, свинина, мука.

А вы знаете, какой именно продукт больше всего любят кушать украинцы? Конечно же, свиное сало. Его употребляют в пищу очень часто, предварительно обжарив его или как приправу к основному блюду, также его используют вместо растительного масла для жарения овощей, аромат блюда получается приятный, манящий. Для жарки свиное сало используют и в России, и в Венгрии, в Белоруссии. Сало можно кушать и просто посолив его перед едой или в варёном виде, также оно имеет очень ароматный вкус, если его закоптить. Сало можно использовать и для приготовления сладкой выпечки, он прекрасно сочетается с сахарным песком и мёдом. Вы не знаете ни одного сладкого украинского блюда, где используют сало? Самым популярным можно назвать сладкие вергуны, их варят в свином жире (сале).

Второй особенностью украинской кухни можно считать определённую тактику в приготовлении различных блюд, хорошим примером может служить тепловая обработка продуктов.

В украинской кулинарии яйца используют для приготовления кондитерских изделий, фруктовых, сладких блюд. В России же очень распространены амлеты и яичницы, на Украине эти традиционные рецепты используются, но не так часто.

Украинская кухня славится изобилием рецептов приготовления изделий из теста. Украинский народ в основном предпочитает пресное (полувытяжное, заварное, сдобное) тесто. Национальными украинскими блюдами из теста являются: галушки, вареники, лемишки, гречаники, вергуны и многие другие. В мучных изделиях в основном используют пшеничную муку и пшено, иногда гречневую и очень редко добавляют рис и смешивают несколько видов круп.

Украинцы любят готовить блюда из овощей. Они представляют собой самостоятельное блюдо - в прикуску со свиным салом или как гарнир к блюдам из мяса. Свекла для украинского народа стала основным овощем, который они употребляют в пищу в любом виде даже сыром. Популярны салаты из варёной свеклы и просто квашенная свекла с добавлением различных пряностей. Украинский борщ со свеклой очень вкусный, его здесь готовят круглый год.

Украинская национальная кухня включает в свои рецепты и такие культуры как бобы, чечевицу, фасоль, которые прекрасно сочетаются с овощами. Без внимания не остались морковь, тыква, кукуруза, помидоры и картофель. Картофель на стол подают в виде пюре с добавлением ароматной фасоли, тёртой моркови, творога, измельчённых яблок. Также его используют в приготовлении сладких изделий из теста.

Из специй в блюда украинской кухни в основном добавляют укроп, анис, мяту, чеснок, дудник, красный и чёрные перцы, корицу, лавровые листья. Уксус, который украинцы предпочитают добавлять ко вторым блюдам, играет большую роль в ароматизации овощей и мяса, но часто они добавляют его слишком много.

Среди различных фруктов в Украине выделяют вишню, грушу, сливу, арбуз, смородину, которые и сушат и вымачивают и кушают в свежем виде и коптят и вялят, очень редко употребляют в пищу малину и яблоки. Украинская кухня для варения повидла и приготовления вкуснейших изделий из теста с добавлением сладких фруктов использует не только сахарный песок, но и патоку.

Украинская кухня имеет достаточно богатое прошлое, она имеет региональный характер. Кухни разных районов сейчас очень отличаются друг от друга. Даже настолько известный украинский борщ имеет множество рецептов приготовления и каждый уникален и вкусен по-своему.

Миф про сало



По всем уголкам мира бытует мнение, что украинцы питаются преимущественно салом, хотя такое мнение, определенно, можно назвать ошибочным. Украинскую кухню можно назвать одной из самых **сбалансированных кухонь мира**, поскольку украинцы еще в давние времена стали применять те способы готовки, о которых в Европе еще не слышали, при этом *используя самые разнообразные продукты*, которые содержат и белки, и углеводы, и жиры в необходимом количестве. Обусловлено это плодородными грунтами территории этой страны, которые щедрны своими урожаями. Национальное блюдо украинцев – **борщ, изготавливается из овощей и мяса**, поэтому вкус этого горячего блюда поражает любого человека.



Блюда из древних времен

Все самые распространенные способы приготовления украинских блюд появились еще очень давно, под влияние такого внешнего фактора, как печь. Суть заключается в том, что **печи на то время были достаточно неудобными**, поэтому жарка пришла в украинскую кухню уже позднее. Первыми способами приготовления блюд, стали: запекание, варение и тушение, поскольку в печи это было удобно и вкусно. Предлагаю ознакомиться с основными блюдами украинской кухни, которые стали узнаваемы в любой стране мира.

1. Вареники. Это знаменитое блюдо является выходцем из Украины. В этой стране **вареники делают с разнообразнейшими начинками**: творог, вишня, грибы, картошка, мясо.

Украинские народные игры

Рыбки

Данная игра требует совсем немного инвентаря – всего одну веревку, которую нужно привязать к ограждению, дереву или другому неподвижному предмету. Эта веревка и будет «удочкой», на которую ловят «рыбку». Один из игроков выбирается «приманкой», он должен держаться за свободный край веревки и ловить ею «рыбку», то есть других игроков. Остальные участники должны «клюнуть на приманку», то есть коснуться водящего, но не позволить ему поймать себя. Когда кто-то из игроков пойман, он становится «приманкой», а игра

продолжается. Эта забава прекрасно подойдет для **любого времени года** и может быть разыграна **как в помещении, так и на воздухе**.

Скрытый звоночек

Эта игра также хорошо подходит для любого времени года и для любого места. Для нее нужен небольшой звоночек, который участники, стоя в кругу или в линии, будут передавать друг другу. Важно передать звоночек так, чтобы он не зазвенел. Водящий должен определить, у кого находится звонок. Тот, кто выдал себя звоном, становится водящим. Данная забава прекрасно **развивает** наблюдательность и быстроту реакции.

Воробышки-попрыгунчики

Эту веселую игру лучше всего проводить на площадке, на которой нужно начертить круг около 6-8 метров диаметром. Участники игры становятся за ним, они играют роль «воробьев». Ведущий располагается в кругу, его задача – не дать «воробьям» собрать «зернышки», то есть не позволить им войти в круг. «Воробьи», прыгая на одной ноге (можно также держать согнутую ногу рукой или играть парами) пытаются запрыгнуть в круг. Центральный игрок «клянет» их (касается рукой), тот, кого коснулся водящий, выходит из игры. Цель «воробьев» – как можно дольше пробыть в круге. Водящего можно менять, выбирая самых быстрых и ловких из детей.

Колокол

Эта игра удобна тем, что в нее может играть целая группа в садике (20-30 человек). Один из участников выбирается «язычком» колокола, другие образуют сам колокол: они берутся за руки и становятся в круг. Дети в кругу двигаются по или против часовой стрелки, а «язычок» должен прорваться из круга, то есть разъединить руки игроков. Всего у него есть три попытки. Как только водящий вырывается из круга, он должен добежать до флажка или другой условной отметки на расстоянии около 50 м. Пока он бежит, остальные участники должны постараться догнать его и дотронуться до него. Тот, кто сделает это последним, становится водящим. Данная забава прекрасно заменит занятия физкультурой. Она превосходно развивает умение работать в команде (не пропускать водящего из круга), а также развивает волю к победе.

Веточка

В эту оригинальную игру **можно играть большими компаниями**. Единственным инвентарем, который необходим для этой забавы, является веточка вербы или другого дерева. Участники этой игры образуют неплотный круг, они держат руки за спиной и передают друг другу веточку. В центре этого круга находится тот, кто водит. Его задача – найти веточку и выхватить ее. Когда водящему удастся захватить веточку, тот, у кого он ее забрал, становится в круг, и игра начинается снова. С помощью этой игры можно воспитать наблюдательность, быстроту реакции и выдержку.

Украинские народные поговорки и пословицы

Аж на третий яр слышен ваш базар!
Андрей, не будьте свиньей, коли вас люди величают
Аппетит с едою прибывает
Апрель с водою, май с травою
Баба в гостях нехотя целого поросенка съела
Баранья шапка на бараньей голове
Барвинок на венок, а полынь на веник
Батько Наум наведет на ум
Берись дружно - не будет грузно
Берут завидки на чужие пожитки
Бесстыдство, наглость
Бесстыжие очи все переморгают
Близок локоть, да не укусишь
Блоха кусает, а за что, не знает
Бог - не детина, слушать дурного Мартына

Бог красоте ума не привязал
Богатого за стол сажают, а убогого и так провожают
Богатому и в гору вода течет, а бедному и в долине надо колодец копать
Богатому и грехи прощают, а убогого и так карают
Богачу прибыль, а бедняку погибель
Бойся не того, кто лает, а кто ластится
Бойся тестя богатого, как черта рогатого!
Боязливому и копна кажется стогом
Бояться смерти - на свете не жить
Брань - не нагайка, на плечах не лежит
Был бы сад, а соловьи прилетят
Был бы цвет, а ягодки будут
Был волком, да и стал козлом
Был здесь достаток, да забрал недостаток
Был на коне и под конем, был на столе и под столом
Была бы горилка, мы и сухари поедим
Была бы охота - заладится любая работа
Были б у Фомы деньги, был бы и он хороший, а нету - всякий сторонится
Были бы деньги, мешок будет
Были бы дубки, а березы будут
Ворона мала, да рот велик
Ворону и мыло не поможет
Вот тебе хомут и дуга, а я тебе не слуга
Вот это надулась; наперед пятками обулась
Врал твоего отца сын, да и ты вместе с ним!
Вы молчите, а мы будем поддакивать
Вы по-вашему, а мы по-нашему, а они по-своему
Где много пташек, там нет мошек
Горазд - рот раскрыл! Хоть колесами въезжай
Горе - море, всего не выпьешь
Горе - что море: ни переплыть, ни выплыть
Горе с детьми, горе и без детей
Горилка валит с ног и ложит под порог
Горилкой упивается, семья в нужде купается
Гречневая каша - мать наша, а хлебец ржаной - отец наш родной
Гречневая каша сама себя хвалит
Для кого - туча, а ему - как заря
Для милого друга и волю из плуга
Для нашего Федота не страшная работа
Для приятеля нового не избегай старого
До первого грома земля не размерзнется
До тех пор не верил, пока не измерил
Добрая голова не скажет пустые слова
Добрая голова поболит года два, да и перестанет
Дома бесится, а в людях с ума сходит
Дуб - дерево хорошее, да плоды его свиньям годятся
Дуб ломается, а лоза гнется
Дуб, словно богатырь стоит, не шелохнется
Душа душу чувствует, а сердце сердцу весть подает
Душа пьет воду, а отвага - мед
Дым густой, борщ пустой
Дырявый карман никогда не наполнишь
Его за смертью хорошо посылать

Его и черт в ступе не утолчет
Есть люди, что и соловья не любят
Еще книжки в сумке, а уже парни на думке
Еще не упал, а уже ойкает
Еще ни одно мыло ворону не изменило
Еще тот не родился, чтобы всем угодил
Жалит, как крапива, а колетя, как еж
Ждала баба от внука кныша, да отлетела и душа!
Журавль еще в небе, а ему уже цену устанавливают
За благополучием беда, а за бедою благополучие
За богачом сам черт с калачом
За большим носом ничего не видит
За вашим торгом нашей ярмарки не слышно
За горем не надо идти за море - его и дома хватает.

Россия

Русский народный костюм

Развитие русского народного костюма имеет богатую и долгую историю, его составляющие формировались еще в дохристианскую эпоху, в тесной взаимосвязи с архитектурой Руси и языческими верованиями.

Описание русского народного костюма

Женский русский национальный костюм намного интереснее и богаче, чем мужской, ведь в женском облике заложены представления народа о женственности, красоте, семейных ценностях. В старину на Руси костюм был одним из проявления народного прикладного искусства и ремесел.

Основные элементы русского народного костюма сложились еще в Древней Руси. Основной костюма была длинная рубаха прямого кроя «сорочица», которая шилась из домотканого полотна, с широкими рукавами. Обычно, женщина надевала не одну такую рубаху (минимум еще одна выступала в качестве нижнего белья).

Одежда русской крестьянки состояла из такой вот рубахи, украшенной вышивкой, которая в русском народном костюме обычно размещалась на рукавах, подоле и по плечам. Сверху надевали однотонный сарафан, а также передник. Крестьянский костюм готовился с большим старанием, обычно в связи с трудовыми праздниками – жатвой, сенокосом, выгоном скота.

Детали русского народного костюма

Сарафан – одна из главных деталей народного русского женского костюма. Нарядный вариант его носили в комплекте с рубахой, передником, подпоясанным поясом. В каждой местности был свой фасон сарафана, и узоры на нем, как и на других вариантах русских народных костюмов, имеет свои особенности. В южной части России предпочтение отдавали красному цвету, который имел множество различных оттенков. Вышивка на сарафанах выполнялась золотыми нитями и жемчугом.

Самым распространенным головным убором женского русского народного костюма был кокошник – плотная шапочка разнообразных форм, и обычно пышно декорированная вышивкой и камнями.

Девицы носили обручи (мягкие или твердые) из разноцветных лент. Если незамужние девушки могли носить одну косу или расплетенные волосы, то замужние дамы заплетали в обязательном порядке 2 косы и всегда носили головной убор.

Красота и первозданность, оригинальность и целомудренность народного русского костюма находит отражение и в современном мире, так элементы костюмов в русском народном стиле в последнее время очень актуальны в мировой fashion-индустрии и все чаще появляются на модных подиумах.



Русская национальная кухня



Окрошка



Уха



Блины с грибами



Щи

Русская кухня



Русская кухня — традиционная кухня русского народа. Её блюда и вкусовые акценты меняются в зависимости от географического положения. Русская кухня вобрала в себя элементы древнеславянской кухни, а также блюда различных народов, населяющих Россию. Отличительная особенность блюд русской крестьянской кухни — практически не встречается такой приём как жарка. Как правило, пища готовилась в печи, поэтому очень широко используются варка, тушение, томление. Также для русской кухни характерна заготовка овощей и плодов при помощи квашения, соления и мочения. Однако для современных вариантов русских блюд жарка является равноправным процессом приготовления наряду с остальными. В частности, жарке подвергаются блины и оладьи, яйца, многие виды мясных блюд.

История развития

Историк Н. И. Костомаров описал русскую кухню в «Очерке домашней жизни и нравов великого русского народа в XVI и XVII столетиях». Он отметил, что русская кухня в XVI и XVII веках основывалась на обычаях, а не искусстве, а её кушанья были просты и неразнообразны. Из-за обычая соблюдать посты стол делился на скоромный и постный. Блюда приготавливались из мучных, молочных, мясных и растительных припасов. Хлеб употреблялся преимущественно ржаной (само слово «хлеб» означало ржаной). К ржаной муке могла примешиваться ячменная. Из пшеничной муки приготавливалось лакомство — калачи. Соль в мучные изделия не добавлялась. Обычной едой простого народа было толокно, приготавливавшееся из овсяного зерна методом частичной варки с последующим размолом. Из теста на ржаной или пшеничной муке готовили пироги (пряженые или подовые). Начинка пирогов была мясная, рыбная, творожная, ягодная. В начинку добавляли кашу, лапшу, яйца, грибы. Пекли также сдобный хлеб — каравай. Другие печные изделия: курник, оладьи, котлома, блины, хворост, тестяные шишки, левашники, перепичи, орешки.

Основу питания большинства населения (крестьян) составляли зерновые и овощи, из которых готовились соленья, супы, каши и хлебобулочные изделия. Из ржаной, гороховой, и овсяной муки готовили кисели, причем сладкие (современные) кисели появились лишь позднее с приходом в русскую кухню картофельного крахмала.

Традиционным являлось разнообразие супов, среди которых наиболее известными являются щи, борщ, рассольник, солянка, калья, уха, ботвинья и окрошка.

До широкого распространения картофеля (со второй половины XIX века) основным овощем служила репа.

Традиционной русской приправой и молочным продуктом является сметана, которой заправляют супы и салаты. Другим русским молочным продуктом является творог, из которого готовятся сырники.

Как и в других христианских странах, большое влияние на кухню оказала церковь, так как более половины дней в году были постными, когда определённые категории продуктов были запрещены. Именно поэтому в русской национальной кухне преобладают грибные и рыбные блюда, кушанья из зерна, овощей, лесных ягод и трав.

Овощи едят не только в сыром виде, но и варёными, пареными, печёными, квашеными, солёными, мочёными и маринованными.

Разнообразие каш базировалось на многообразии зерновых культур, растущих в России. Причём из каждого вида зерна делалось несколько сортов круп — от целых до дроблёных различными способами.

Рыбу готовили на пару, варили, жарили, тушили, запекали, фаршировали её различными начинками (например, из каши или грибов). Делали из неё тельное и заливное, ели её солёной, вяленой, сушёной, квашеной. Подавалась рыба и в первых блюдах: рассольниках, ухе, солянках, (селянках). Рыбу ели печёную. Икра всегда считалась особым лакомством, особенно свежая зернистая из осетра и белорыбицы. Икру употребляли не только просоленную, но и варенную в уксусе и маковом (миндальном) молоке.

Разрешенное к употреблению мясо делилось на дичину (добытое на охоте) и убою (мясо домашнего скота и птицы). Мясо на Руси ели варёным или печёным. Варёное мясо подавалось в первых блюдах: щах, в ухе, рассолах или под взварами (соусами). Мясо запекали в печи.

Принято было употреблять баранину, говядину и птицу (кур, уток, гусей). Прежде характерен для традиционной русской кухни был запрет на употребление в пищу телятины и конины (сегодня уже практически не соблюдающийся, в особенности в отношении телятины; что касается конины, то её употребление остаётся весьма ограниченным, главным образом, областями, где русские проживают совместно или чересполосно с иными народами России, традиционно употребляющими конину в пищу). Готовили и мясо дичи: оленину, лосятину, зайчатину, и мясо дикой птицы: уток, гусей, лебедей, рябчиков и перепелов.

Русский историк И. Болтин в конце XVIII века отметил характерные особенности русского стола, в том числе не только зажиточного. В сельской местности было принято четыре поры еды, а летом в рабочую пору — пять: завтрак, или перехватка, полдник, ранее обеда, или ровно в полдень, обед, ужин и паужин. Эти выти, принятые в Центральной и Северной России, сохранялись и в Южной, но с иными названиями. Там в 6—7 часов утра снедали, в 11—12 обедали, в 14—15 полдничали, в 18—19 подвечеркивали, а в 22—23 вечеряли.

Мясные блюда

В русской кухне используются различные виды мяса — свинина, говядина, баранина, домашняя птица и все виды дичи (кабанятина, лосятина, дикая утка, заяц). Религиозные запреты на употребление тех или иных видов мяса отсутствуют; воздерживаться от мясной пищи полагается только в пост и постные дни. Широко распространены в русской кухне блюда из измельченного мяса — различные разновидности котлет, биточков, колбас. Например, пожарские котлеты, говядина по-строгановски, телятина «Орлов». Наиболее распространенное мясное блюдо — буженина, кусок свинины, целиком запеченный в духовке.

Десерты

Из десертов известны сладкие мучные изделия: калачи, пряники, также варенья и мёд. Традиционным десертом русской кухни являются печёные яблоки и другие печёные фрукты и ягоды.

Специфически русские виды сладостей, ныне совсем забытые:

- Овощи (морковь и огурцы), сваренные в меду, но не на открытом огне, а на водяной бане. Готовый продукт («русские цукаты») делался прозрачным и сохранял несколько упругую консистенцию.
- Толчёные ягоды (калина, рябина, малина), высушенные в натопленной печи в виде лепешек — «пастила». Употреблялись как заедки к напиткам, отчасти — как средства народной медицины против простудных заболеваний и авитаминоза.
- Высушенные в русской печи кусочки моркови или свеклы — «парёнки».

Напитки

Согласно специалисту в области кулинарии народов СССР В. В. Похлёбкину, историческими национальными напитками можно назвать сбитень, квасы, меда, морсы. К XV веку на Руси существовало более 500 сортов кваса.

Алкоголь

Изготовление и употребление на Руси напитков, содержащих алкоголь, имеет давнюю историю. Однако миф о пьянстве русских не имеет под собой никаких оснований: наиболее распространены были напитки слабой крепости, а готовились они обычно на основные праздники. Известны такие алкоголесодержащие напитки, как пиво, мед (медовуха), брага, квас, однако по известным данным крепостью они были не больше 6 % об. К концу XIX века домашнее пивоварение было слабо развито, а крепость наиболее распространённых сортов кваса редко превышала 1 градус. На Руси было постыдным находиться в пьяном состоянии.

Ритуальные блюда

Многие блюда имеют ритуальное значение и едятся во время определённых праздников и ритуалов: курник (свадьба), кутья (Рождество/Коляда), блины (Масленица), кулич или паска, пасха (Пасха), яичница (Троица), холодник и овсяный кисель (Иван Купала), няня (ритуальное блюдо славян-язычников).

У восточных и западных славян кутью обязательно варят в кануны Рождества, Нового года и Крещения, так что в Полесье сами праздники-кануны называются Кутья, или Бедная

кутья (перед Рождеством), Богатая кутья (перед Новым годом), Голодная (Водяная) кутья (перед Крещением), у русских кутейником называют Рождественский сочельник. Блины были поминальным блюдом на похоронах, тризнах и в церковные дни поминовения усопших «от Адама доднесь». В XIX веке блины превратились в традиционное масленичное блюдо.

Заимствованные блюда

Как и в других странах Европы, в русскую кухню внедрили и некоторые иностранные блюда: чай, шашлык (некоторые историки считают заимствованным только название: «что-то на вертеле»), блюда из картофеля. Некоторые блюда были созданы в императорский период (1721—1918) поварами: бефстроганов, салат Оливье, винегрет.

Новая русская кухня

Последние годы многие российские шеф-повара и гастрономические журналисты заявляют о необходимости эволюции традиционной русской кухни – введении в ресторанах и на пищевых производствах новых блюд, кулинарных технологий и ноу-хау. Адепты Новой русской кухни: Комм, Анатолий Анатольевич . Дмитрий Шуршаков, Игорь Шурупов, Владимир Мухин, Андрей Рывкин и другие. Примеры блюд Новой русской кухни: ягненок с соусом из кваса, раковая шейка с икрой из овощей, мороженое из бородинского хлеба, борщ с фуа-графламбе. В сети Макдоналдс существует стилизация под русскую кухню "бифалья рус", где вместо привычной пшеничной булочки используется ржаной хлеб.

Кухонная утварь



Самовар

Большинство блюд русской кухни готовятся в печи, для чего используются горшки и чугунки, для тушения мяса птицы используются чугунки особой формы — утятницы (латки) или гусятницы.

Применялись в русской печи сковороды либо со съёмной ручкой, либо без неё. Для установки в печь и извлечения сковород использовал и чапельник (или сковородник), для горшков и чугунков — ухват, для извлечения хлеба, выпекаемого в русской печи, использовали садник, в форме деревянной лопаты.

Традиционной посудой являются миски и деревянные ложки. Для приготовления чая традиционно используется самовар (появился в XVIII веке).



Окрошка на кефире



Щи



Варенье

Хата



Украинская хата. Картина работы [И. Репина](#) (1880)



Дом

Хата представляет собой обычно деревянный каркас (как правило сруб, аналогичный более северной русской избе, однако выполненный не из цельных, а из половинных брёвен или иных пиломатериалов), обмазанный саманом (смесь глины, конского навоза и соломы), имеющий соломенную крышу. Соломенная крыша позволяла защищать жилище от дождя и снега, при этом сохраняла природную вентиляцию помещения. Тем не менее обмазывание саманом не является обязательным элементом хаты: так в более позднее время (и ранее в более зажиточных селах, станицах, хуторах, городах да и вообще у более богатых семей) вместо этого хата могла быть обита кровельным железом и покрашена в яркие цвета (как правило сочетание белого и голубого). Традиционно хата белится мелом (белой глиной) изнутри и снаружи. Хата обязательно должна иметь ставни, которые закрываются в самую жару. Пол в хате, как правило — земляной, либо дощатый (с высоким подпольем). В целом хата по сравнению с избой является более южным вариантом жилища, предназначенным для эксплуатации в более теплом климатическом поясе, для которого характерно жаркое лето и относительно мягкая зима. Также конструкция хаты во многом обусловлена наличием местных строительных материалов. В отличие от Центральной России в Новороссии (Юг России) и на Украине достаточно скудны запасы леса, что заставляет производить строительство с меньшим использованием древесины.