МОУ « Пашозерская ООШ»

Внеклассное мероприятие в музее

***«Хлебные культуры нашего края»***

 Учитель биологии первой квалификационной

 категории МОУ «Пашозерская ООШ»,

 Тихвинского района, Ленинградской обл.

 Калинина Лидия Сергеевна

 н 2013

 Пояснительная записка

 В решении многих образовательно-воспитательных задач может оказать неоценимую помощь новое педагогическое направление – **музейная педагогика,** предусматривающая как обучение и воспитание учащихся на музейном материале, так и их теоретическое осмысление.

Одной из форм музейной педагогики является проведение внеклассных мероприятий в музее. Организация непосредственного «общения» с памятниками прошлого, что позволяет понять, почувствовать события прошлого, дела, поступки, мысли людей, позволяет дать нравственную оценку, заставить задуматься о своем месте в истории Отечества.

 В нашем школьном музее есть два отдела: этнографический и природный, экспонаты и документы которых я активно использую для проведения уроков и внеклассных мероприятий в музее. Данное мероприятие предназначено для учащихся 5-9 классов, которые уже знают особенности злаковых растений. Оно позволяет не только углубить знания по данной теме, но и осуществить некоторые технологические процессы обработки зерна. Этот метод очень эффективен, т.к. ребёнок получает предмет в руки и изучает, благодаря чему осуществляется активный познавательный интерес. Работая с фотографиями, предоставляется возможность узнать своих земляков и прикоснуться к истории своего края, что вызывает интерес и уважение к культуре собственного народа. Изготавливая традиционную народную куколку-оберег, дети постигают азы декоративно-прикладного искусства. Кукла, сделанная своими руками, обязательно имеет свой характер, ведь тот человек, который ее создал, вложил в нее частичку своей души. В этом кроется не только познавательный интерес, но еще и естественное стремление знать и помнить прошлое своего народа.

истчеля, Уроки в музее ребятам очень нравятся. Такая форма проведения урока позволяет лучше усвоить материал, направляет детей к познанию окружающего мира, к реальной практической деятельности.

**Музейный урок** имеет свои специфические особенности.

**Цель:**

Учащихся знакомятся с хлебными культурами, возделываемыми жителями Капшинского края в давние времена.

**Задачи:**

1. Продолжить знакомство учащихся с хлебными культурами нашего края и особенностями их выращивания.
2. Расширить представление детей о традиционных блюдах, приготавливаемых из зерна.
3. Привлечь детей к самостоятельному добыванию знаний путём исследования музейных экспозиций.
4. Способствовать формированию уважения к культуре собственного народа.
5. Пробуждать у учащихся интерес к народному творчеству.

**Оборудование**: гербарий злаковых культур; колоски ржи, овса, ячменя, кукурузы;

Крупа: ячневая, перловая, геркулес. Хлеб чёрный, заготовки для изготовления куколки – крупенички, бутылка пива, ржаная мука, овсяное печенье, фотографии.

**Методы и приёмы обучения**: репродуктивный, объяснительно – иллюстративный, самостоятельная работа в группах, частично – поисковый.

**Средства:** опрос, слово, средства наглядности, музейные экспонаты.

 **Ход занятия:**

**1. Мотивационный этап**

Сегодня у нас необычное занятие в школьном музее

 В землю тёплую уйду,

 К солнцу колосом взойду,

 В нём тогда таких, как я,

 Будет целая семья!

 (*Зерно*)

**Учитель:** О каких растениях пойдёт сегодня речь? Как вы догадались?

А почему это мероприятие проходит в музее?

«Хлеб на стол, и стол расцвёл»

Ну а всё же, как приходит

Этот хлеб к тебе на стол?

Сегодня мы будем говорить о зерновых культурах, которые выращивали жители Капшинского края в давние времена. Узнаем, какие блюда они готовили из этих культур. Познакомимся с орудиями труда и предметами быта населения нашего края, которые представлены в музее, изготовим куколку – оберег.

Давайте вспомним правила поведения в музее. (***Дети называют правила* *поведения в музее*)**

1. Передвигаться тихо
2. Разговаривать нельзя
3. Задавать вопросы можно
4. Экспонаты руками трогать нельзя

Чтобы посетить наш музей, необходимо купить билеты. Для этого нужно ответить на вопросы.

**2.Воспроизведение и коррекция опорных знаний**

1. К какому классу относятся злаковые растения? Назовите признаки злаковых.

2.К какому семейству относятся эти растения? Назовите основные признаки этого семейства.

3. В чём разница между озимой и яровой пшеницей?

4.Куда зерно везут после уборки?

5. Где зерно превращают в муку?

*(****Каждый получает билет для посещения музея.)***

**3.Знакомство с видами зерновых культур**

**Учитель:**

***Вопрос:*** Какие вы знаете зерновые культуры?

Зерновые культуры – важнейшая группа из возделываемых культур. Зерно – основной продукт питания человека с давних времён, сырьё для многих отраслей промышленности, корма для сельскохозяйственных животных.

Зерно хлебных злаков содержит много углеводов, белков, ферменты, витамины комплекса В, провитамин А. В продуктах из зерна содержатся все важнейшие питательные вещества.

Хлебные злаковые культуры выращивают на всех континентах нашей планеты.

***Вопрос:*** Все ли они росли у нас? Почему?

 Издавна и в нашем крае выращивали зерновые культуры, но только те, которые не боятся мороза и не требовательны к плодородию почвы. Какие же это культуры?

 **(*работа с гербарием и фотографиями)***

**Задание 1.** *По виду колоска определить к какой культуре относится.*

**Задание 2**.Детям предлагается фотографии, на которых изображены местные жители на уборке зерновых. О чём рассказывают эти фотографии? Могли ли расти эти культуры в наших условиях?

**Задание 3.**

По виду зерна определить, к какому растению оно относится. Найти отличительные признаки.

**Вопрос:** Какие же хлебные культуры выращивали в наших краях в давние времена? (*Из предложенных растений выбрать те, которые росли в наших краях).*

**4.Традиционные народные блюда из зерновых культур**

**Вопрос:** А вы знаете, что делают из овса, ячменя и ржи?

*(выставить разносы с крупами на тарелочках и другие продукты)*

**Из овса** – крупу овсяную, геркулес (варят кашу), делают толокно.

Из овсяной муки пекут блины, печенье, варят кисель.

**Из ячменя** – крупу перловую и ячневую (варят кашу), кофейный напиток, пиво. (*Заслушать сообщение о технологии приготовления пива в нашей местности)*

**Из ржи** – муку (пекут хлеб чёрный, пироги). ( *Рецепты приготовления калиток и пирогов прилагаются).(См. приложение№2)*

**Задание 1** *Определить на ощупь, какая крупа насыпана на блюдце и от какого она растения.*

**Задание *2*** *Рассыпаны крупы вперемешку. Их нужно перебрать, т. е. разделить по сортам.*

**5.Как зерно попало к нам на стол** (***у экспозиции музея*)**

Хлеб на нашем столе появляется благодаря нелёгкому труду людей 120 профессий. Труд хлебороба тяжёлый, длительный. Почти всё сейчас делают машины.

**Вопрос:** Какие вы знаете машины, которые участвуют в выращивании хлеба?

 А как это делали раньше?

1.Пахали землю (плуг, соха).

2.Боронили, сеяли (борона – суковатка).

3.Жали хлеб (серп).

4.Обмолачивали (приус).

5. Дробили зерно ( ступа, жернова, севальня). ***(Дети сами пробуют молоть зерно на жерновах)***

6.Замешивали тесто (опарник).

7. Пекли (формы для хлеба, печь).

Чтобы вкусный каравай каждый день был у нас на столе, мы должны определить для себя чёткие **правила:** (***дети называют правила)***

-бери хлеба столько, сколько съешь

-учись готовить из чёрствого хлеба различные блюда

**А также помни:**

-никогда не бери хлеб грязными руками.

-не заворачивай хлеб в газету

-не клади хлеб в сумку с овощами, подвергая себя опасности заболеть

***А сейчас я приглашаю всех попить чаю с пирогами – капустниками.***

**6.Чаепитие**

**7.Изготовление куколки – крупенички**

**Вопрос:** Что такое оберег? Для чего его делали? Есть ли у вас дома обереги?

Куколка – крупеничка (другие названия «Зернушка», «Горошинка») – это оберег на сытость и достаток в семье (на хозяйственность) . Эту куколку наполняли зерном. Это главная кукла в доме. Первые горсти при посеве зерна брали из мешочка, сшитого в образе этой куколки. Зерно в ней символизировало сбережённые силы Кормилицы Земли.

После уборочной страды куколку вновь наполняли отборным зерном уже нового урожая. Её наряжали и бережно хранили на видном месте в красном углу. Верили, что только тогда следующий год будет сытым и будет достаток в семье.

В голодное время брали крупу из куколки и варили из неё кашу. Считалось, что эта каша передаёт силы Матери Земли. Входящий в избу мог по куколке определить, сытно ли живёт семья. Если куколка худа, значит в семье беда…

И сегодня эта куколка поможет Вам иметь достаток в доме.

*(Схема изготовления куколки прилагается) (См. приложение№1)*

**8.Обобщение и систематизация знаний**

**Задание 1**.Из предложенных зерновых растений выбрать те, которые выращивают в нашем крае. Назовите их.

**Задание 2.**Найдите соответствие:

1.Рожь А) толокно

2.Овёс Б) ячневая крупа

3.Ячмень В) геркулес

 Г) ржаная мука

 Д) перловая крупа

 Е) пиво

 Ж) чёрный хлеб

 З) калитки

**Задание 3**. Отгадай загадки и найди экспонаты (См. приложение №3)

**9. Подведение итогов, поощрение активных участников**

**10.Рефлексия**

Кто желает высказать своё мнение о занятии? Продолжите мысль:

« Я понял(а), что…

«Я узнал(а), что…

«Мне было интересно…

«Теперь я буду….

**Приложение№1**

**Зернушка (Крупеничка)**

Простая на внешний вид куколка - зернушка, но изготовленная с большой любовью, имеет глубокий символический смысл. Ее обычно дарили на Коляду, Рождество и иногда на праздники, связанные с урожаем. Кукла обязательно наполнялась зерном, желательно пшеницей или зерном всяких сортов одновременно, чтобы урожай был богатым на все виды зерновых культур. На Руси каша долгое время была основным видом питания, так как зерно имеет мощную жизненную силу, легко усваивается, доступно для взращивания на территории славян. Коли именно земля дает урожай – родит, значит, то и образ, дающий этот урожай, женский.

**Кукла делалась из мешковины.** Небольшой мешочек наполнялся зерном, при этом женщины всегда пели песню или читали молитву. К туловищу-мешочку приделывалась голова без лица, повязывалась платком и тесьмой-пояском (с магическим орнаментом: вода, земля, зерно, солнце). Кукла - зернушка помогает человеку верить в удачный год, а вера помогает человеку сотворять все необходимое для чудо-жизни.

Первоначально Крупеничка хранила высокоценные и редкие семена будущего урожая – семена гречихи. Гречиха – культура достаточно капризная, но очень ценная, поэтому отношение к ней было особым. К концу Х1Х века для наполнения стали использовать пшено, горох, пшеницу. Появились Зерновушки и Горошинки. Эта кукла – старинная насыпная игрушка.

В основе заготовки тряпичной куклы могла быть обычная ветошь, а могло быть зерно (тогда она называлась «Зернушкой»), или зола, взятая из так называемого родового зольника.

**Материал для работы:**
1. Лоскут льняного холста или двунитки для тела 25 х 20см. – 1 шт.
2. Лоскут яркой ткани для юбки (понёвы) 10 х 20см. – 1 шт.
3. Лоскут светлой ткани в мелкий рисунок для рубахи 10 х 25см. - 1 шт.
4. Лоскут темной ткани для душегреи 10 х 40см. - 1 шт.
5. Треугольный лоскут яркой однотонной ткани для косынки ½ 30 х 30см. – 1 шт.
6. Тесьма под косынку – 10 см.
7.Тонкое шитье под косынку – 10 см.
8. Шитье или кружево, или яркая полоска ткани 7 х 10см. для фартучка – 1 шт.
9.Тесьма для пояса – 40см.
10.Гречка или пшеница – 600 гр.
11.Нитки красного и белого цветов.
12.Иголка.
13.Ножницы.

**Как сделать куколку:**

1. Берем в руки лоскут из двунитки. Складываем его пополам, соединяя длинные стороны вместе, и прошиваем красными нитками швом «назад иголка» или другим прочным швом, отступая 0,5-1см. от края.

2. Делаем донышко у мешочка. Для этого собираем верхний край гармошкой. Ширина складки гармошки 7-10мм. И прочно закрепляем той же ниткой, которой шили на расстоянии 0,5-1см. от края. Нить обрываем.

3. Выворачиваем мешочек на другую сторону и расправляем. Насыпаем в него крупу, уплотняем, постукивая куколкой о поверхность стола.

4. Перевязываем мешочек красной нитью четное количество раз, оставляя в хвостик 1,5-2см. Получился мешочек с хвостиком.

5. Берем светлый лоскут ткани, оборачиваем вокруг тела, соединяя сзади внахлест, закрепляем рубаху сверху крепкой белой ниткой.

6. Берем лоскут яркой ткани и обворачиваем на том же уровне, что и рубаха. Следим за тем, чтобы стык рубахи остался сзади под поневой, а полы ее – спереди на расстоянии от 2см. друг от друга. Закрепляем белой ниткой.

7. Берем материал для фартучка, повязываем его спереди навыворот .

8. Опускаем фартучек и сверху повязываем поясок.

9. Берем лоскут темной ткани и скатываем плотно на его концах трубочки – руки.

10. Надеваем душегрею так, чтобы внизу руки имели естественную длину, а верхний край был примерно на одном уровне с головой. Перевязываем душегрею в месте предполагаемой шеи, где край поневы.

11. На голову Крупенички пришиваем белой ниткой тонкое шитье.

12. Поверх шитья пришиваем красивую тесьму.

13. Сверху на голову повязываем платок. Концы его должны завязываться сзади куколки.

**Приложение №2**

**КАЛИТКИ с картофельным пюре и пшенной кашей**

 **Ингредиенты**

Кефир (простокваша) - 600 мл, можно взять сметану, тогда по 300 гр сметаны и воды;

Мука пшениичная и ржаная поровну, столько, чтобы получилось крутое тесто, как на пельмени.

Соль 1 ч.л.

**Начинка №1:**

Картофель 2 кг;

Сливочное масло - 150 гр;

Молоко 150-200 мл;

2 сырых яйца (не крупных);

Соль по вкусу.

**Начинка №2:**

Пшенная крупа - 300 грамм;

Молоко - 300 мл;

Сливочное масло -100-150 гр;

Соль по вкусу;

2 сырых яйца (не крупных);

Для смазки калиток:

Сметана - 100-150 гр;

2 сырых желтка;

Сливочное масло.

**Способ приготовления**

Сначала лучше приготовить начинку.

Картофель почистить, отварить в подсоленной воде, размять толкушкой, добавить теплое молоко и растопленное масло, перемешать. В уже теплое пюре добавить яйца, снова хорошо перемешать. Оно не должно быть густым, если что, добавить еще молока;

Крупу промыть,отварить до полуготовности в воде, потом добавить молоко и слегка разварить. Каша должна получиться вязкой, посолить по вкусу. Когда немного остынет, добавить яйца;

Для теста смешать в отдельной миске кефир (простоквашу) с пшеничной мукой. Если кефир густой, добавить немного воды. Хорошо перемешать.

На стол горкой насыпать ржаную муку, сделать углубление, вылить туда кефирно-мучную смесь, хорошо вымесить, добавляя при необходимости муку. Месить около 10 минут. Тесто должно получиться гладким и не липнуть. Отложить его ненадолго отдохнуть;

Затем сформировать из теста колбаску диаметром около 5 см. Отделять от колбаски кусочки теста размером примерно с крупную сливу и раскатывать (свекровь говорит "скать")в овальные или круглые лепешки (сканцы) толщиной 1,5 мм.

Стол должен быть все время присыпан мукой. Мама мужа говорит, что если все правильно сделано, сканец должен "ходить" под скалкой вокруг своей оси и его не нужно будет поворачивать, чтобы равномерно раскатать. В середине тесто должно быть немного толще, чем по краям;

Готовые сканцы сложить стопкой, чтобы не подсохли;

В середину каждой лепешки положить от души начинку, но все же в меру, отступая от края на 1,5-2 см;

Края аккуратно завернуть наверх, не защипывая, получатся как бы бортики в виде оборок;

Противень смазать маслом, духовку разогреть до 200 градусов;

Калитки выложить на противень, смазать начинку смесью из сметаны и желтков. Тесто смазывать не нужно. Выпекать в духовке около 15 минут.Готовы, когда зарумянятся;

Еще горячие калитки полностью обильно смазать растопленным сливочным маслом;

Калитки готовы. Лучше всего их есть теплыми, когда начинка застыла, а тесто хрустящее;

**Приятного аппетита!**

**Сканцы для капустников**

 Сканцы готовили из ржаной или ячневой муки, просеянной несколько раз. Замешивали густое тесто на воде, простокваше или снятом молоке, подсаливали. Из теста делали такие же лепешки, как для калиток. Из них раскатывали («скали») очень тонкие лепешки. Начинку клали на одну сторону сканца, а другим накрывали и края защипывали.

**Рецепт начинки:**

Капусту рубят мелко, мелко – сечкой. Перетирают с солью и крепко-накрепко отжимают сок. Обжаривают её на сливочном масле. Яйцо не кладут! Можно добавить ложку густой сметаны. Начинку кладут на половинку сканца, второй её закрывают и блюдечком обрезают край, тем самым защипывая пирожок. Жарят на растительном масле с двух сторон или запекают в духовке. Вынутые из духовки пироги смазывают маслом. Приятного аппетита!

**Приложение№3**

**Загадки**

Бьют меня палками,
Жмут меня камнями,
Держат меня в огненной пещере,
Режут меня ножами.
За что меня так губят?
За то, что любят. (Хлеб)

"Баба-яга, вилами нога, весь мир кормит, сама голодна" (Соха)

Согнут в дугу:

Летом на лугу,

Зимой на крюку. (Серп)

На весенних полях

Бродит стадо черепах.

И совсем не на ногах,

А на собственных зубах. (Борона)

Бык бурчит, старик стучит; бык побежит, пена повалит. (Жернова)*.*

 Маланья толста, сухой Матвей привязался к ней — не отвяжется . (Ступа с пестом)

Над головой крутится,
в руках вертится, стучит и гремит,
ничего не говорит . ( Приус или цеп)

Плотники без топоров срубили горенку без углов.(Глиняный горшок)

Не живая, а подымается. (Опара).

Зимой много ест,

А летом много спит;

Тело тёплое,

А крови нет. (Печь)

В кусочке сдобного теста

Нашлось для начинки место,

Внутри него не бывает пусто -

Есть мясо или капуста. (Пирог)

 Библиография

1. Легенды и быль о продуктах, Вольпер И.Н., Издательство «Экономика»,1969г.
2. Тематические игры по ботанике, Парфилова Л.Д., Москва ,2002
3. Весёлая биология на уроках и праздниках, Агеева И.Д., Москва, 2005
4. http://dic.academic.ru/dic.nsf/dahl\_proverbs/44
5. <http://enc.sci-lib.com/article0000920.html>
6. <http://www.krupenichka.ru/>
7. Записи со слов информаторов - местных жителей.