**Музейны занятак “Як гатавалі хлеб нашы продкі”**

Мэта:

* пазнаеміць вучняў з асноўнымі прыладамі працы пры вырошчванні і перапрацоўцы зерня, выпечцы хлеба;
* раскрыць асноўныя этапы гатавання хлеба, яго значэнні у жыцці сялян;
* садзейнічаць выхаванню ў вучняў павагі да працы сялян, да гісторыі і традыцый мінуўшчыны.

Да занятка разам з вучнямі падрыхтавана выстава “Як гатавалі хлеб нашы продкі”

***Настаўнік:***

Мы працягваем знаемства з багаццем культуры нашых продкаў.

Успомнім, якія формы работы на аснове музея мы выкарыстоўвалі раней.

***Адказы вучняў:***

* Знаемству з прадметамі працы, заняткамі сялян дапамагаюць экспанаты этнаграфічнай экспазіцыі. Больш падрабязнаму вывучэню некаторых экспанатаў садзейнічаюць удзелы ў конкурсах.
* Разам мы падрыхтавалі інфармацыю па гісторыі і значэнні прылад працы, занятках нашых продкаў і змясцілі ў асобную папку.
* У мінулым годзе разам мы сустракаліся са старажыламі і аформілі папку з успамінамі ”Традыцыі нашых весак”. Самымі цікавымі традыцыямі сталі “Каляды”, “Жаніцьба Цярэшкі “ ў Калачах, “Васолы” у Крамянцы і свята свежаніны.
* З многімі прыладамі працы мы знаёміцеся пры правядзенні школьных свят.

***Настаўнік:***

Сення наш занятак пройдзе на аснове выставы ў форме ролева-вершаванай экскурсіі, якая раскажа аб працэсе стварэння хлеба ў старыну. Пасля прагляду вам прапануюцца пытанні:

* пералічыць асноўныя прылады працы, з якімі пазнаеміліся ў час занятку;
* як людзі адносіліся да вырошчвання хлеба;
* якое значэнне хлеб меў для людзей.

***Вядучы 1***

Жыта. Аснова жыцця. Нездарма ў даўнія часы людзі пыталіся адзін ў аднаго: як урадзіла жыта. Калі добра – то будзем жыць.

***Гаспадар:***

Рана ўстаў я да зары.

Выйшаў я на вуліцу.

Басаножжу да травы –

Ці цяпло пачуецца? (*нагой датыкаецца да травы)*

Так…Цяпло пачуў нагой,

лапці …не боты абуваю,

бяру торбачку з зярном,

Каня запрагаю.

І ў поле, сеў пачну

Жыта дарагога

Каб хутчэй яно ўзышло

Каб жа ж было многа *(Выходзіць)*

***Вядучы 2:***

Цяжка поле пратаптаць

і зярно пасеяць,

потым пабаранаваць.

Божаньку падзякаваць,

што на ўсё даў сілы.

***Гаспадар:***

Вось і справіўся я з працай

І стаміўся вай-вай-вай.

Нездарма ў народзе кажуць:

Лета – пара, калі з курамі класціся,

а з петухамі –уставаць.

***Вядучы:***

Сонца грэе прыгравае,

дожджык зямлю палівае,

жыта спее паспявае –

да ўборкі запрашае.

***Гаспадыня:***

Ой, прыйшла ўжо пара за сярпочак брацца.

Жыта спее, і з начы

Папрашу я мужа:

“Гаспадар мой, затачы серп,

хай нам паслужа.

Ураджай без страт сабраць

Каб увесь год не бедаваць”.

***Вядучы 1:***

Рана-раненька жняярка

толькі даглядзелася –

у рукі клуначак і серпік,

прыгожа надзелася.

У поле жыта жаць пайшла*… (жне жыта)*

І хоць боль ад стомы,

на душы спакой знайшла:

Зерня шмат, саломы*…(аглядае )*

***Вядучы 2***

Зжалі ў полі ўсё калоссе,

І снапкі пасталі

пышнымі палоскамі

у цэнтры з перавесламі.

***Вядучы1***

Гаспадар кожны снапочак

Не перасох каб, не намок

На павозку ўкладае і вязе яго на ток.

На таку снапок развяжа

трэба ж яго змалаціць.

Ен расцеліць яго, скажа,

ён і цэп благаславіць:

***Гаспадар****:*

Так мае снапочкі, роўненька ляжыцьме.

Цэп вазьму я ў рукі,

зерне змалаціцьму

Ой жа, цэп які прыгожы,

падабаецца ён мне.

Размахнуцца такім цэпам можна толькі ў гумне. *(сапраўдным)*

Уявіце, матавіла раскручу над галавой,

І ўдару па калоссі з усей сілай маладой.

Стукну раз, стукну другі.

Мо за тыдзень, мо за два справу завяршу я.

Сабяру зярняткі, ветрыкам прасею.

Хай прасушыць і ачысціць

жыцця дабрадзею.

***Гаспадыня:***

Я зярняткі падмяту

І мех падрыхтую.

***Гаспадар****:*

Ну, цяпер, савок,працуй.

Зерне ў мех мне насыпай.

Гаспадыні ты таксама браць муку дапамагай.

***Вядучы***

Зерне трэба размалоць.

Тут работа спорыцца:

Жонцы – ступка**,** мужу – жорны.

Так працэс паскорыцца.

***Гаспадар:***

Жорны цяжкая работа, доўга мука мелецца,

Хоць патрачу трохі поту – адвязу на мельніцу.

***Гаспадыня:***

Ступа-ступачка, таўкач

мне дапамажыце:

Зерне не пайшло каб ускач–

Вадой чуць змачыць бы.

Так таўкачык-цер і цер

удары ты памерна.Так

Змалаціла, а цяпер рэшата патрэбна.

***Вядучы 2****:*

Дзеці, гледзячы на сіта адразу прыціхлі.

**1**.Мама, мамачка. Нядаўна мы ў музеі былі,

І даведаліся мы, чаму хлеб наш сітні.

**2**.Бо муку ўсе, як і ты, сеялі праз сіта,

каб хлеб пышны быў і смачны.

Таму ён і – сітні.

***Гаспадыня:***

Вось мука ўжо гатова.

Слова дзежцы нашай.

Дзежка-дзежачка,панова,

Трэба цеста квасіць.

Так цябе аберагаем,

у чысціні трымаем,

так шануем, дагаджаем:

бо надзей шмат ускладаем.

Ты і доктар нам, і лекар,

гонар наш і варажбан.

Ты і знахар наш спрадвеку,

Ты – карміліца сялян.

***Маці:***

Замясілі цеста спраўна

ціха, з радаснай душой.

Потым – у печку на лапаце

З кленам знізу – у дух-пакой.

*(маці ставіць бохан у печ, закрывае засланку)*

***Дзеці:***

Мы пачулі пах такі,

закруціла аж жываты.

Смачны будзе хлеб, духмяны

Паспрабуем разам мы.

*(Маці дастае з печы хлеб, кладзе яго на рушнік)*

***Гаспадыня:***

Шчодрым дамашнім Богам

Ляжыць на стале маім бохан –

Па зярнятку з вякоў назапашаны,

У дзяжы ліхалеццяў заквашаны,

Замяшаны на мудрасці, поце,

І апалены духам на подзе жыцця.

Лусту хлеба кладу на настольніцу,

Запрашаю ўсіх: бярыце, ешце на поўніцу.

Калі выпадзе з рук - абдзьмухніце,

Не кідайцеся ім, не тапчыце, кожную крошку яго беражыце.

Каб ён вечна вам пах родным полем,

Баравінай, зялёнай лагчынай,

І рукамі матулі… Айчынай! .

**Рэфлексія:**

А цяпер адкажыце на пытанні, якія зададзены ў пачатку ўрока.

Адказы вучняў.

Да наступнага занятка падрыхтуйце, калі ласка, прыказкі, прымаўкі пра хлеб, прылады працы, якія выкарыстоўваюцца пры вырошчванні і гатаванні хлеба.