Департамент семьи, социальной и демографической политики Брянской области
Управление образования Брянской городской администрации
МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г.Брянска
Брянская региональная общественная туристско-краеведческая патриотическая детско-юношеская организация «Отечество»

Сборник сценариев народных игр, обычаев и обрядов по материалам открытого городского краеведческого конкурса

Мы этой земли продолженье

- Брянск 2017 -

Департамент семьи, социальной и демографической политики Брянской области

Управление образования Брянской городской администрации

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска

Брянская региональная общественная туристско-краеведческая, патриотическая детско-юношеская организация «Отечество»

«Мы этой земли продолженье»

Сборник сценариев народных игр, обычаев и обрядов по материалам открытого городского краеведческого конкурса «Мы этой земли продолженье»

Брянск 2017

УДК 379.85

ОКУН 061202

Составители

Белов Б.В., Смирнова Э.В., Паранговская Л.А.,
Поплёвко АВ., Исаева Н.Ю. оформление Паранговская Л.А.

Авторы составители - участники открытого городского краеведческого конкурса «Мы этой земли продолженье», проходившего в г. Брянске в 2017г. и участники Всероссийского Слёта юных краеведов-туристов 2016 г. и 2017 г.

Мы этой земли продолженье / Коллектив авторов-составителей. – Брянск: БРОТКПДЮО «Отечество». 2017 – 192с.

В данном сборнике представлены работы участников открытого городского краеведческого конкурса «Мы этой земли продолженье», целью которого стало приобщение молодого поколения к социально значимой деятельности по сохранению исторической памяти, воспитанию уважительного и бережного отношения к истории родного края, а также работы, ставшие победителями и призёрами на Всероссийском Слёте юных краеведов – туристов (2016 г., 2017 г.).

Сборник издан за счёт средств субсидии из бюджета Брянской области в рамках подпрограммы «Содействие развитию институтов гражданского общества и государственная поддержка социально ориентированных некоммерческих организаций Брянской области» (2014 – 2020 годы) государственной программы «Социальная и демографическая политика Брянской области» (2014-2020 годы), выделенной для реализации социального проекта развития дополнительного образования детей и молодежи в сфере краеведения «Мы этой земли продолженье».

Материалы сборника адресованы широкому кругу читателей.

Оглавление

Введение 9

Раздел 1. Город мастеров 10

1. Обережная кукла Зерновушка 10
Автор-составитель: Бурносова Владислава, учащаяся 11 класса МБОУ СОШ №2 г. Севска, руководитель: Бегунова Г. А.

2. Изготовление игрушки-оберега Домовой 14
Автор: Бегунова Снежана, учащаяся 6 класса МБОУ СОШ № 2 г. Севска, руководитель: Бегунова Г.А.

3. Изготовление куклы-оберега Берегини 20
Авторы: Вольская Ольга, Сидорова Алина, учащиеся 9 класса, МБОУ СОШ № 52 г. Брянска, руководитель: Голованова В. И.

4. Кукла-оберег Колокольчик 26
Автор: Власова Алина, учащаяся 5 класса МБОУ СОШ № 6 г. Брянска, руководитель: Одинец Л.И.

5. Изготовление народной куклы Меланки 34
Автор: Кузьмина Е. М. учитель технологии МБОУ Фокинская СОШ№3, г. Фокино Брянской области

6. Изготовление обрядовой куклы Масленицы 40
Авторы: Кугуто Юлия, Щербатов Ярослав, Храменок Анастасия «Центр внешкольной работы Советского района» г. Брянска, руководитель: Щербатова Ю.В.

7. Изготовление куклы Зайчик на пальчик 45
Автор: Лемеш Виктория, учащаяся 5 класса МБОУ СОШ № 6 г. Брянска, руководитель Одинец Л.И.

8. Изготовление куклы Зайчик на пальчик 51
Пасхальный сувенир Заяц мешочек 53
Автор: Красникова Дарья, учащаяся 5 класса МБОУ Фокинская СОШ № 3 г.Фокино Брянской области, руководитель Королёва Т.

9. Изготовления пасхальных яиц-сувениров в технике квиллинг 55
Автор: Рожкова Анна, учащаяся 10 класса МБОУ СОШ № 6 г. Брянска, руководитель: Одинец Л.И.

10. Пасхальные яйца: яйчата, крашенки и писанки 59
Автор: Шеремет В. Н., педагог дополнительного образования, руководитель объединения «Калейдоскоп творчества» Центра внешкольной работы Советского района г. Брянска

11. Деревянное кружево Брянского края (история и технология изготовления деревянных наличников) 71
Автор: Бабина Алина, учащаяся 4 класса МБОУ «Гимназия №5» г. Брянска, руководитель: Черник О. С.

12. Изготовление свистка из дерева 81
Автор: Иванушкина Н. Н., учитель истории МБОУ «Гимназия №7 им. Героя России С.В. Василёва» г. Брянска

13. Изготовление лошадки из шпагата 87
Автор: Смирнова Э.В., заведующая отделом МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска., Шураева Т.В., методист МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска

14. Изготовление куколки Веничек благополучия 92
Автор: Исаева Н.Ю., методист МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска

Раздел 2. Рецепты народной кухни 95

1. Рецепт приготовления кваса 95
Приготовила: Полякова Карина, учащаяся 6 класса МБОУ «Гимназия №5» г. Брянска, руководитель: Легоцкая В.С.

2. Рецепт приготовления гречневика 105
Приготовила: Витовская Александра, ученица 5«Б» класса МБОУ СОШ №3 г Брянска, руководитель: Антонова Н. Е.

3. Рецепт приготовления пирожков с капустой 107
Приготовила: Братушева Алина, ученица 10 класса МБОУ СОШ№8 г. Брянска, руководитель: Чесалина Е. С.

4. Рецепт приготовления пшеничных блинов 110
Приготовила: Минакова Диана, ученица 10 класса МБОУ СОШ№8 г. Брянска, руководитель: Чесалина Е. С.

5. Рецепт приготовления сладких пампушек – смаковиков 112
Приготовили: Бацунова Мария, Бурденюк Екатерина, ученицы 10 класса МБОУ СОШ№ 30 г. Брянска, руководитель: Косицына Е.А.

6. Рецепт приготовления классической ухи 116
Приготовила: Новикова Наталья, ученица 8 класса МБОУ СОШ№ 39 г. Брянска, руководитель: Пантюхова Е.Н.

7. Рецепт приготовления пирога Курника (свадебный пирог) 122
Приготовила: Лопатина О. В., учитель английского языка МБОУ СОШ№ 53 (корпус 2) г. Брянска

8. Рецепт приготовления корзиночек с творогом 126
Приготовила: Бондарева Алина, обучающаяся детского объединения «Юные музееведы», руководитель: Чесалина Е. С., педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска

9. Рецепт приготовления Гурьевской каши 128
Приготовила: Голубева Ксения, ученица 10 класса МБОУ СОШ №8 г. Брянска, руководитель: Привалова Ю. А., учитель истории МБОУ СОШ №8 г. Брянска

10. Рецепт приготовления старинного блюда Примутка с сухими грибами 131
Приготовила: Кузнеченкова Анна, обучающаяся детского объединения «Юные краеведы», руководители: Смирнова Э.В., педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска, Синицына И.В., учитель истории МБОУ СОШ №14 г. Брянска

11. Рецепт приготовления блинов, фарширо-ванных картофелем и сушеными грибами с грибным соусом 134
Приготовили: Радичко Анна, Пачков Никита, обучающиеся детского объединения «Юные краеведы», руководители: Смирнова Э.В., педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска, Синицына И.В., учитель истории МБОУ СОШ №14 г. Брянска

Раздел 3. Народные игры и забавы 140

1. Паспорт игры «Резиночки» 141
Игра записана учащимися МБОУ «Гимназия №5» г. Брянска: Клеба Елизаветой, Лущиком Никитой, Рассыльщиковой Ариной

2. Паспорт игры «Классики» 148
Игра записана учащимися МБОУ «Гимназия №5» г. Брянска: Клеба Елизаветой, Лущиком Никитой, Рассыльщиковой Ариной

3. Паспорт игры «Горячая картошка» 151
Игру записала педагог МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска Старовойт В.В.

4. Паспорт игры «Жмурки» 152
Игру записала педагог МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска Старовойт В.В.

5. Паспорт игры «Лапта» 153
Игру записала педагог МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска Старовойт В.В.

6. Паспорт игры «Салки» 157
Игру записала педагог МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска Старовойт В.В.

7. Паспорт игры «Быстрей воды» 158
Игру записала Бутарева Ангелина, обучающаяся детского объединения «Юные краеведы»,

руководитель: Смирнова Э.В., педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска

8. Паспорт игры «Волки и овцы» 159
Игру записала Радичко Анна, обучающаяся детского объединения «Юные краеведы», руководитель: Смирнова Э.В., педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска

Раздел 4. Народные обычаи и обряды 161

1. Завивание берёзки на Святую Троицу 161
Записали: Высоцкая Инна и Клецкова Дарья, учащиеся 5 класса МБОУ Каменскохуторской средней общеобразовательной школы, руководители: Талубаева Е. Н., Ковалева Л. С., Однодворцев Е. И.

2. Пасхальная стрела 162
Записали: Татаринова Виктория, Красненок Кристина, учащиеся 6 класса МБОУ Каменскохуторской средней общеобразовательной школы, руководители: Талубаева Е. Н., Ковалева Л. С., Однодворцев Е. И.

3. Поение коня через серебро на праздник Ильи Пророка 166
Записали: Абгарян Маргарита, Абгарян Милена, Кобосова Ульяна, учащиеся 3,4,6 классов МБОУ «Каменскохуторская средняя общеобразовательная школа»; руководители: Талубаева Е. Н., Ковалева Л. С., Однодворцев Е. И.

4. Сватовство 167
Записала Минакова Диана, учащаяся МБОУ СОШ №8 г. Брянска, руководитель: Чесалина Е. С., учитель истории МБОУ СОШ №8 г. Брянска

5. Кумление 172
Записала: Ларионцева Снежана, учащаяся 8 класса Климовской средней общеобразовательной школы №3, руководители: Вороная И. А., Капустина Е. А.

6. Гадание «Кукушечка» 176
Записала: Ларионцева Снежана, учащаяся 8 класса Климовской средней общеобразовательной школы №3, руководители: Вороная И. А., Капустина Е. А.

7. Гадание «Венок» 178
Записала: Поздняк Екатерина, учащаяся 8 класса Климовской средней общеобразовательной школы №3, руководители: Вороная И. А., Капустина Е. А.

8. Прыжки через костёр 181
Записала: Ларионцева Снежана, учащаяся 8 класса Климовской средней общеобразовательной школы №3, руководители: Вороная И. А., Капустина Е. А.

9. Праздник Ивана Купала на Брянщине 184
Записала: Ситникова Т.В., педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска

10. Покровские гуляния на Брянщине. Выбор невесты на Покров день 188
Записала: Казадоева А.Н., педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска

«Память – это не сохранение прошлого,
это забота о будущем»
Д.С. Лихачёв

Введение

Современная русская культура – это древо, уходящее корнями в народное искусство. Живя тысячелетия на этой земле, народ просеял через невидимое сито все культурные ценности. И то, что дошло до нас, должно быть дорого нам. Вот почему мы должны хранить и беречь произведения народного творчества, национальные блюда, народные праздники, обряды, игры и художественные ремесла. Ибо это корни, питавшие и питающие нас, это не только день сегодняшний, но и наше будущее.

Мы постарались осуществить механизм передачи основ традиционной народной культуры грядущим поколениям через реализацию социального проекта развития дополнительного образования детей и молодежи в сфере краеведения «Мы этой земли продолженье».

В рамках проекта проведён одноимённый открытый краеведческий конкурс, по материалам которого подготовлен данный сборник, в котором представлены конкурсные работы по номинациям «Город мастеров», «Рецепты народной кухни», «Народные игры и забавы», «Народные обычаи и обряды». Работы представлены с сохранением авторского стиля (часть работ дана в сокращении).

Актуальность сборника – в доступности подобранного материала для всех категорий населения Брянской области и не только, для учащихся школ и их родителей, педагогов образовательных учреждений. Используя материалы сборника, можно познакомиться с некоторыми обычаями и обрядами Брянской области, поиграть в народные игры, для всей семьи приготовить вкусное блюдо, освоить азы мастерства по изготовлению обереговых кукол.

Мы надеемся, что содержание сборника будет способствовать развитию интереса к изучению русской культуры и прорастанию семян любви к родному дому и семье, к истории и культуре своей малой Родины.

Мастер-класс:

«Обережная кукла Зерновушка»

Автор: Бурносова Владислава, учащаяся 11 класса МБОУ СОШ № 2 г. Севска, руководитель: Бегунова Галина Анатольевна, руководитель детского объединения «Рукодельница»

Я творчеству жизнь отдаю:
И время, и душу, и силы.
Все кажется, только вздохну,
На полке уже три картины.

И шерсти струится моток,
И падают в баночки кисти.
И дует в окно ветерок,
Скользя по альбомным страницам.
Все кажется: это не я
Рисую на белых страницах.
Не я это, это душа
Порхает по ним, словно птица.

Когда я была совсем маленькой, мне бабушка подарила красивую тряпичную куклу со смешными хвостиками. Будучи ребенком, я не понимала (да и могла понять), что это – обережная кукла.

Недавно, перебирая вещи в шкафу, я неожиданно увидела это маленькое сокровище, и мне захотелось узнать, что же это за кукла такая? За объяснением я, конечно же, обратилась к бабушке. Она рассказала мне, что эта малютка зовется «зерновушкой», и символизирует образ женщины, хозяйки домашнего очага. Место ее «прожи-

вания» определялось там, где хранятся запасы с едой – кладовка, кухонный шкаф или кухня. Обычно изготавливали ее, наполняя отборным зерном собранного урожая, чтобы хорошая энергетика приносила удачу и сытость хозяевам подворья.

Куколки, как обереги, было принято дарить на новоселье, на свадьбу, на другие крупные семейные праздники. Это символизировало пожелание богатства и благополучия в дом одариваемому. Обязательно родители дарили «зерновушку» своим детям, начинающим отдельную жизнь.

В неурожайный год «зерновушка» выручала тем, что спрятанное в ней зерно можно было употребить в качестве посевного материала.

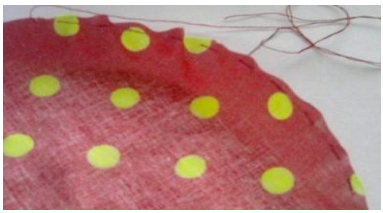
Конечно, в наше время эти обереги несут больше символический характер, а в давние времена такая куколка была своеобразным хранилищем зерна на «черный день».

Узнав у бабушки все секреты изготовления оберега, я решила поделиться ими. Тем более, что шить «зерновушек» – одно удовольствие. Изготовить их смогут даже дети начальной школы. Для работы подойдут разноцветные лоскуты ткани и остатки ниток, которые найдутся в каждом доме.

Изготовить куклу - зерновушку вовсе не сложно.
Главное - вооружиться хорошим настроением!

Последовательность изготовления

обережной куклы – зерновушки

1. Подготовить необходимые материалы.	
	Ножницы, нитки, два круга из ткани (один – белого цвета, второй – любого другого), игольница, лоскут для передничка, наполнитель, крупа, бусинки для глаз, ленты
2. Собрать на нить окружность большего размера.	
	Игольница, нитки, ножницы.
3. Положить внутрь наполнитель и крупу.	
	Наполнитель (вата), крупа (пшено, рис).
4. Заготовку стянуть, нить закрепить и обрезать.	
	Игольница, нитки, ножницы.

5. Собрать круг меньшего диаметра. Вложить наполнитель, стянуть, нить закрепить .	
	Игольница, нитки, ножницы, наполнитель(вата), круглая заготовка из ткани белого цвета.
6. Соединить обе заготовки	
	Игольница, нитки, ножницы.
7.Пришить нитки к головке куклы. Нить закрепить и обрезать	
	Игольница, нитки для волос куколки, ножницы.
8. Волосы уложить в два хвостика, закрепить бантами. Прикрепить передничек. Приклеить глазки-бусинки.	
	Нитки, ножницы, ленты (или готовые бантики). Лоскут для передничка. Клей (момент «кристалл»), бусинки.

Создание обережных кукол – увлекательнейшее занятие. Оно помогает не только развить умения и способности, но и получить отличное настроение. Мастер – класс научил меня находить подход к детям разных возрастов, делиться своими знаниями. Дети были в восторге от получившихся оберегов.

Мой блог на сайте «Страна Мастеров»: http://stranamasterov.ru/user/308356 , http://vseobryady.ru.

Стихи авторские.

Мастер-класс:

«Изготовление игрушки-оберега Домовой»

Автор: Бегунова Снежана, учащаяся 6 класса МБОУ СОШ № 2 г. Севска, руководитель: Бегунова Галина Анатольевна, руководитель детского объединения «Рукодельница»

ДОМОВОМУ

Поместья мирного незримый покровитель,
Тебя молю, мой добрый домовой,
Храни селенье, лес и дикий садик мой,
И скромную семьи моей обитель!
Да не вредят полям опасный хлад дождей
И ветра позднего осенние набеги;
Да в пору благотворны снеги
Покроют влажный тук полей!
Останься, тайный страж, в наследственной сени,
Постигни робостью полунощного вора
И от недружеского взора
Счастливый домик охрани!
Ходи вокруг его заботливым дозором,

Люби мой малый сад и берег сонных вод,
И сей укромный огород
С калиткой ветхою, с обрушенным забором!
Люби зеленый скат холмов,
Луга, измятые моей бродящей ленью,
Прохладу лип и кленов шумный кров —
Они знакомы вдохновенью.

А. С. Пушкин

Кто в доме хозяин? Ну, конечно же, Домовой! Это всем известно с раннего детства. Мне рассказывала моя бабушка, а ей её бабушка, что Домовой живет в доме за печкой, а точнее за веником. Из поколения в поколение про домовых люди рассказывают разные истории, пишут про них сказки и стихи, даже мультфильмы показывают. Я решила узнать подробно, кто же такой домовой.

Домовой - в славянской мифологии домашний дух, который живет в каждом доме. Домовой - дух добрый, рачительный хозяин, помогающий дружной семье. Бывает, вредничает и шалит, если ему что не по нраву. Он представлялся в виде маленького старичка.

По нраву он - вечный хлопотун, ворчливый, но заботливый и добрый. Люди старались поддерживать с домовым добрые отношения, заботиться о нем, как о почетном госте, и тогда он помогал содержать дом в порядке и предупреждал о грозящем несчастье. Переезжая из дома в дом, домового всегда с помощью заговора приглашали переехать вместе с семьей. Каждая жилая деревенская изба непременно имеет одного такого невидимого жильца, который и является сторожем не только самого строения, но главным образом всех живущих: и людей, и скотины, и птицы. Живет-слывет он обычно не под своим прирожденным именем "домового", которое не всякий решится произносить вслух, а величают его за очевидные и доказанные услуги именем "хозяина" и за древность лет его жизни на Руси - "дедушкой". Рассказывая о домовом, чаще всего называют его просто - "Он"

или "Сам". Вообще - это дух, который рожден от энергии вашей и вашего дома. Кто в семье больше излучает добро, к тому домовой и привязывается (как и наши домашние животные). Если же хозяева тревожные, злые, нервные - их и копируют домовые. Славяне умели общаться с домовыми, и привлекать их на помощь.

Добрый домовой заботится о людях. Охотнее всего он старается предупреждать о несчастьях, чтобы умелые хозяева успевали приготовиться к встрече и отвратить от себя напасть заблаговременно. Люди догадливые в таких случаях без слов разумеют те знаки, какие он подаст, когда ему вздумается.

Все хорошо знают, что домовой любит те семьи, которые живут в полном согласии, и тех хозяев, которые рачительно относятся к своему добру, в порядке и чистоте держат свой двор. Если из таких, кто-нибудь забудет, например, замесить коровам корм, задать лошадям сена, то домовой сам за него позаботится. Зато, ленивым и нерадивым он охотно помогает запускать хозяйство и старается во всем вредить.

Вообще-то домовой не любит, чтобы за ним подсматривали. Зато звуки, издаваемые им, у всех на слуху. Он, то плачет, то глухо стонет, то хихикает. А кое-кто слышал и его голос — мягкий, ласковый, но тихий, словно шелест листьев.

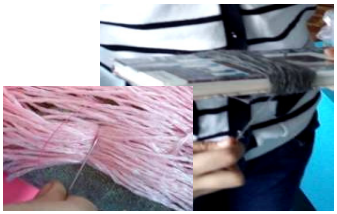
Немало примет собралось за века общения человека с домовым — добрым соседом, хранителем очага и верным, преданным другом семьи.

В современном доме тоже можно встретить домового в виде игрушки-старичка. В руках он держит нужные по хозяйству вещи: веник, сундучок, баранку, денежку, мешочек с крупой и т. д. В хозяйстве всё пригодится!

10 февраля по славянской народной традиции празднуют Кудесы – день угощения домового.

Последовательность изготовления игрушки-оберега «Домовой»

1. Подготовить необходимые материалы.	
	Ножницы, сантиметр, прямоугольник из мешковины 35х15см и квадрат 15х15см, разрезанный по диагонали, шпагат, кукольные глазки, картон для тапок, чёрная ткань.
2. В деталях для ручек - подогнуть верхний угол, завернуть косые срезы вовнутрь, скрутить подогнутый край ниткой.	
	Два треугольника из мешковины, катушка ниток.
3. Сшить мешочек из ткани, подставить в боковые швы «ручки».	
	Прямоугольник из мешковины 35х15см, швейная машина, ножницы.
4. Прошить нижние углы мешочка, отступив 3 см от каждого угла, чтобы получился прямоугольник у основания мешочка	
	Заготовка из мешковины, швейная машина, ножницы.

5. Наполнить мешочек наполнителем, зашить сверху вручную.	
	Наполнитель, нитки, иголка, ножницы.
6. Подготовить из ниток нос, для этого на ладонь намотать шпагат толщиной около 1см. Разрезать образовавшее кольцо, стянуть посредине ниткой, затем одну сторону выворачиваем и закрепляем ниткой на узелок.	
	Шпагат, ножницы.
7. Обтянуть тапки (заготовки из картона) чёрной тканью, стягивая её края. В носик положить кусочек ваты.	
	Заготовки из картона, нитки, иголка, ножницы, вата.
8. Намотать волосы из пряжи (ниток), сшить их между собой швом и пришить к заготовке.	
	Моток пряжи для вязания, нитки, иголка, ножницы, книга.

9. Приклеить тапки, нос, глаза (можно волосы).	
	Клеевой пистолет.
10. Нарядить готового домовичка.	
	Цветочки, корзинки, узелки-котомки и т. д.

Для подготовки мастер класса были использованы сайты: https://spusk.com.ua/index.php?p=articles&id=domovoy---ohranitel-i-taynaya-sila-rodnogo-doma; http://slavyans.myfhology.info/nechist/domovoy.html

Учащиеся объединения «Рукодельница»

Каждая работа, выполненная своими руками, несёт в себе частицу души. Домовята получились непохожими друг на друга, со своим характером, чем-то похожи на своих хозяев. К тому же совместная творческая работа очень сближает людей разных возрастов. Мы не только сделали себе в дом замечательный оберег, но и получили огромное удовольствие от своей увлекательной творческой работы.

Мастер-класс:

«Изготовление куклы оберега Берегини»

Авторы: Вольская Ольга, Сидорова Алина учащиеся 9 класса, МБОУ СОШ № 52 г. Брянска, руководитель: Голованова Вера Ивановна, учитель истории МБОУ СОШ № 52 г. Брянска

Впервые о куклах-оберегах я узнала от Зенцовой Нины Егоровны - подруги моей бабушки. Ей исполнилось 82 года. Она соседка семьи Вольских. Дома рядом, огороды даже не разделены забором. Поэтому моё детство часто проходило в доме бабушки Нины. Присматривала она за мной, когда мама и моя бабушка на работе были. В редкие минуты отдыха она научила меня «вязать» кукол. Да необычных, а обережных. Вот и пришла пора обратиться мне к ней за помощью. Напомнила баба Нина, как кукол вязать. А ещё истории о них разные рассказала.

В повседневной жизни наших предков-славян кукла-оберег имела важное значение. «Навяжут» (все элементы привязывали друг к другу, иголка и нитка не использовалась) кукол – и просят их о помощи, делятся с ними переживаниями. Существовали различные виды кукол. Самые первые изготовлялись из золы, потом появились из льна, соломы. Были куклы из глины, ткани, дерева и даже

из теста. С некоторыми куклами играли дети, другие – оберегали дом от всего злого, а без третьих – не обходились русские народные обряды.

Обережные куклы также были разные. Одни куклы защищали ребёнка от болезней. Были куклы, которые берегли благополучие семьи. А были и те, которые помогали в дальней дороге. Когда муж уходил на войну, вместо него во главе стола ставилась куколка-оберег. Её задачей была защита хозяина от всех опасностей на его пути. Эта традиция существовала до 20 столетия.

Каждая местность имела свои особенности в изготовлении кукол. Я была в Белоруссии, так там издревле делали кукол из льна и соломы. Эта традиция сохранилась и сейчас. У нас в средней полосе России были распространены «куклы-рванки». Ножницы не использовались при её изготовлении, ткань рвали руками. Это имело своё объяснение: обрезая ткань, мы обрезаем энергию, которая и имеет обережную силу. Не использовали и иголки с нитками. Позже эти правила были утрачены. И уже девочки XIX века украшали своих обережных кукол, пришивая к их нарядам красивую тесьму, бусинки. А ещё такая кукла не имела лица: с лицом она обретала душу, а значит могла, как помочь, так и навредить. Но до сего дня во всех регионах сохранилась традиция: куклу-оберег надо делать, имея только добрые намерения, не злиться и не ругаться. А ещё, какая бы кукла-оберег не была, она должна иметь обережный крест, который вяжут красными нитями.

Наша кукла – «Берегиня», самая распространённая и простая в изготовлении. Такую куклу помещают в комнате так, чтобы она смотрела в глубину комнаты, а не на дверь и окно. Она защищала дом и его хозяев от всего злого и нехорошего.

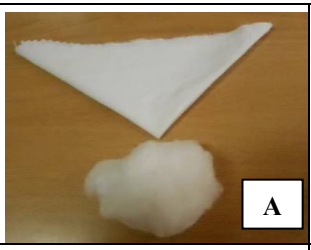
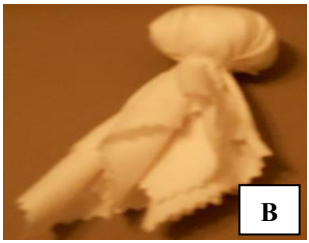
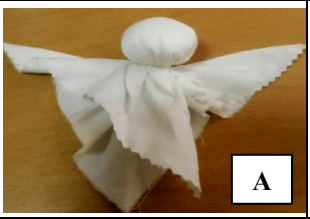
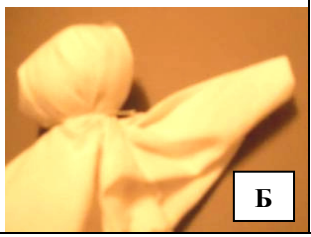
Бабушка Нина всегда приговаривала «**Береги меня от всего злого»,** когда делала со мной куклу.

Мы, Вольская Оля и Сидорова Алина, сидим

за одной партой в школе, у нас много общих интересов. Вот мы и решили, научиться «вязать» кукол и научить этому своих одноклассниц, проведя для них мастер-класс по изготовлению куклы-оберега.

Пошаговая инструкция изготовления куклы-оберега

1. Для изготовления куклы-оберега нужны: лоскутки белой и цветной ткани, белая и красная нить (№10 или ирис), тесьма, ножницы, игла, линейка, ручка, вата (или синтепон).	
	Лоскутки белой и цветной ткани, белая и красная нить (№10 или ирис), тесьма, ножницы, игла, линейка, ручка, вата (или синтепон).
2. Сделаем заготовки для куклы-оберега. Вырезаем квадрат белой ткани размером 20*20, прямоугольник цветной ткани размером 20*40, треугольник со сторонами 15*8*8	
	Белая и цветная ткань, линейка, треугольник, ножницы.
3. Делаем голову А) Для этого складываем квадрат белой ткани по диагонали и определяем середину. Б) В середину подкладываем кусок ваты (или синтепона), чтобы голова был округлой формы. В) Завязываем ниткой на уровне шеи, крепко затягивая белую нитку. Закрепляем нить узлом.	

	Белая ткань, вата, нить.
	
4. Делаем руки. А) Расправляем ткань: в центре – голова, в стороны треугольники ткани. Б) Определяем длину рук, лишнюю ткань сворачиваем внутрь рукава, убирая края в середину. В) Определяем размеры ладошки куклы, перетягиваем ткань красной ниткой. Закрепляем нить.	
	Белая ткань, нитки, ножницы.
	

5. Определяем место талии. Делаем обережный крест. Для этого нитью красного цвета делаем три оборота вокруг талии, далее ведём нитью через левое плечо – оборот вокруг талии, ещё два раза те же самые действия. Такие же обороты делаем через правое плечо. Закрепляем нить узлом.

Красная нить, ножницы.

6. Делаем юбку.

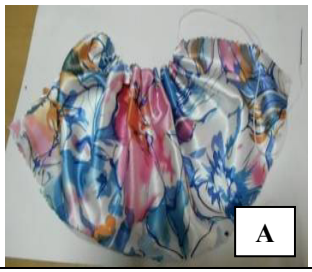
А) Для этого прямоугольник цветной ткани прошиваем намёточным швом по краю и стягиваем нитку. Распределяем складки равномерно.

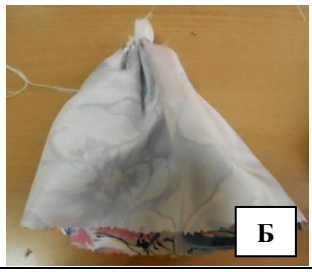
Б) Обматываем куклу юбкой лицевой стороной внутрь и белой нитью делаем несколько оборотов, прикрепляя, таким образом, юбку к туловищу куклы.

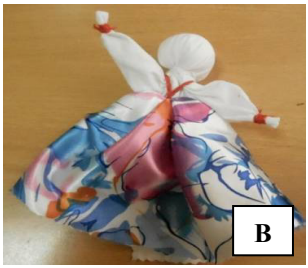
В) Выворачиваем юбку на лицевую сторону. Расправляем.

Г) Повязываем поясок из красивой тесьмы.

(цветная ткань, нитки, красная тесьма, ножницы.)







7. Делаем повойник. Измеряем окружность головы и по мерке отрезаем красную тесьму и сшиваем её концы.	
	Красная тесьма, нитки, ножницы.
8. Надеваем повойник.	
9. Повязываем платок, кукла готова.	

Мастер-класс:

«Кукла - оберег Колокольчик»

Автор: Власова Алина, учащаяся 5 класса МБОУ СОШ № 6 г. Брянска, руководитель: Одинец Лидия Ивановна, МБОУ СОШ № 6 г. Брянска

Имя этой куклы и прямые ассоциации со словом "колокол" дают повод некоторым рукодельникам считать, что ее стали делать относительно недавно. Многие из них утверждают, что время ее рождения совпадает с периодом правления Ивана Грозного и связано с известной историей про большой колокол, который царь хотел забрать в Москву из Нижнего Новгорода. Во время транспортировки колокол раскололся, не подчинившись царской воле звонить по его указу.

В продолжение этой истории валдайские мастера сделали из обломков этого колокола маленькие колокольчики для ямщиков, которые впоследствии стали известны на всю страну. Именно эти маленькие колокольчики, подвешенные под дугой упряжки, были свидетелями существования духовной силы, неподвластной никаким правителям.

Достоверных же сведений о происхождении тряпичной куклы Колокольчик мне найти не удалось. Вероятно, что узнать истину уже невозможно, ведь паспорта куклам не выдавали, а в летописях о них не принято было рассказывать.

Узнать больше о других русских тряпичных куклах можно прочитав статьи о русских тряпичных куклах и славянских куклах оберегах:

- Берестенова Е.В., Догаева Н.В. Кукольный сундучок. Традиционная народная кукла своими руками. ООО «Печатная слобода» - Москва 2013 г.;

- Лыкова И.А. Куколки из сундучка. Любимые игрушки своими руками. ООО Издательский дом «Цветной мир» г. Волгоград 2009 г.;
- Нелли Шайдурова. Традиционная тряпичная кукла. Издательство: Детство-Пресс, 2011 г.

Самая распространенная версия появления этой куклы говорит о том, что она была отражением валдайской истории и, следовательно, конец 15 века считается временем ее рождения. Однако этому утверждению не приводится никаких доказательств. Я вполне допускаю, что в этой местности так и было, но в других регионах подобная кукла появилась явно в иных обстоятельствах. Я склоняюсь к тому, что возраст Колокольчика составляет не один десяток веков, и появилась она задолго до крещения Руси.

Существует множество доказательств, что наши предки были знакомы с конструкцией колокола гораздо раньше, чем произошла встреча русского князя с византийским императором. Проще говоря, дохристианская Русь прекрасно знала, что такое колокол и как его использовать. Сам собой напрашивается вывод о том, что кукла Колокольчик гораздо старше, чем считают многие. Но в попытке добраться до истины очень важно знать меру. Я вот нашла в интернете статью, автор которой повествует о том, что колокола стали делать по образу и подобию куклы. Так что бывает и такое, скажем мягко, видение истории.

Как и у многих других тряпичных русских кукол, значение куклы Колокольчик сначала было сугубо обереговым. Лишь через много столетий ее стали делать в сувенирном и даже игровом варианте. Есть все основания предполагать, что изначально эта кукла была оберегом не только в метафизическом, но и в буквальном смысле, выполняя роль звуковой сигнализации. А что, вполне себе жизнеспособная версия, если поместить внутри что-то гремящее и звенящее. Снаружи – тряпичная кукла, а тронешь ее, и начинается звон. Можно смело крепить у дверей, чтобы всегда слышать, когда она открывается.

Несмотря на то, что это всего лишь фантазия, многие мастера настойчиво закрепляют внутри куклы настоящие колокольчики

с полной уверенностью, что так и надо. Скорее всего, кукла называется Колокольчиком, потому что она по форме похожа на колокол. По моему мнению, это единственная разумная причина.

Куклу делали по форме колокола и уже только этим она отпугивала всякую нечисть, как огня боявшуюся колокольного звона. Также Колокольчик имел в своей основе скрутку, которая в пересечении с руками образует защитный крест. Юбок было чаще всего три, но иногда делали пять или семь, главное, чтобы их было нечетное количество. Косынку одевали всегда, а повойника могло и не быть.

Кстати говоря, способом подвязывания косынки можно было создавать свой образ куклы с определенным настроением. Если закреплять ее под руками на спине, как платок, то руки автоматически приподнимаются и формируется фигура куклы. Если же косынка оборачивает шею и завязывается на затылке, то руки сами немного опускаются, при желании их можно вообще уложить на юбки. Так что и в обрядовых куклах можно проявить индивидуальность. Лоскуты для обрядовой куклы берутся рваные, а не резанные, я делаю их квадратными.

Сувенирные и игровые Колокольчики можно делать, слегка пренебрегая строгими правилами. Для юбок берут вырезанные кругом лоскуты, саму куклу украшают вышивкой, орнаментами, тесьмой, кружевом и другими декоративными элементами, прежде всего колокольчиками. Такие куклы создают атмосферу добра, радости веселья и счастья – того, с чем ассоциируется у всех колокольный перезвон.

Кукла оберег Колокольчик

Игровая кукла Колокольчик

Пошаговая инструкция изготовления обереговой куклы Колокольчик

1. Формируем из синтепона шарик и помещаем шарик в центр квадрата ткани.	
	- синтепон - первый квадрат ткани
2. Формируем голову нашей куклы. Обматываем 3 раза ниткой, завязываем 3 узла.	
	- синтепон - первый цветной квадрат ткани - нитки красные для скрепления
3. Затем второй лоскут также ровно надеваем и закрепляем	
	- второй цветной квадрат ткани - нитки красные для скрепления
4. Аналогично надеваем и закрепляем третий лоскут.	
	- третий цветной квадрат ткани - нитки красные для скрепления

5. Белый лоскут для лица складываем противоположными углами к центру.	
	Белый лоскут
6. Примеряем сложенный лоскут к голове так, чтобы ниже шеи оставалось примерно 1 см подгиба. Не меньше.	
	- белый лоскут, кукла
7. Закрепляем на шее. Оформляем руки.	
	- кукла, декоративная лента, кукла
8. Надеваем на голову повойник и косынку.	

Пошаговая инструкция изготовления игровой куклы Колокольчик

1. Эта кукла-оберег традиционно одевается в три юбки, которые символизируют три сущности человека: телесную, дух и душу. А славяне всегда стремились к единению духа, души и тела.

Для юбок берем три лоскута разной материи, из которых нам надо выкроить круги, диаметрами 20, 25 и 30 см, лоскут ткани для косынки; ткань белого цвета для рубашки; тесьма для повойника; лента для пояска; синтепух; нитки; колокольчик.

2. Далее надо взять небольшой кусочек синтепуха и привязать к нему колокольчик. Заготовку выкладываем по центру самого большого круга с изнаночной стороны. Перевернув круг, заматываем нитью наш шарик у самого основания колокольчика, формируя тем самым голову.

- синтепух
- первый круг ткани
- колокольчик

3. В мастер-классе использована именно красная нить не просто так. Издавна красная нить считалась сама по себе оберегом от сглаза и несчастья. Вспомните хотя бы обязательное наличие на рубашках наших предков вышивки красного цвета.

- синтепух
- первый цветной круг ткани
- нитки красные для скрепления

4. Точно таким же способом надеваем на нашу куклу еще две юбки. Начинаем делать для нее рубашку.

- второй цветной квадрат ткани
- нитки красные для скрепления

5. Возьмем лоскут материала размером в 22 х 22 см. Противоположные углы складываем друг к другу (см. фото), затем надеваем рубашку на куклу сверху. Перевязываем рубашку на шее.

6. Выступающие концы рубашки перевязываем с двух сторон.

7. Для повойника можно взять полоску любой плотной ткани и вышить узор или же воспользоваться уже готовой тесьмой с вышивкой, как сделала я в данном мастер-классе. Надеваем повойник на куклу.

	- кукла - тесьма для повойника
8. Косыночку выкраиваем из мягкой ткани (размер по диагонали 40 см).	
	- лоскут для косыночки
	9. Края косыночки загибаем и повязываем сверху. Концы косынки перевязываем спереди крест-накрест и заводим назад, под руками куклы. Завязав косыночку, повязываем сверху поясок.
	10. Вот и все. У меня получилась вот такая радостная игровая с колокольчиком кукла Колокольчик.

Кукла проста в изготовлении, призвана приносить в дом радость и хорошее настроение. Колокольчик несёт в себе закон гармонии. На кукле три юбки как три тела. А когда телу хорошо, на душе радость и дух спокоен, когда между ними лад, это и есть счастье. Звонкий колокольчик напоминает о праздничных тройках со звенящими под дугой колокольчиками.

Даря куклу - Колокольчик мы желаем другу получать только хорошие известия и пребывать в радости.

Власова Алина (в центре) с одноклассниками

Мастер-класс:

«Изготовление народной куклы Меланки»

Автор: Кузьмина Елена Михайловна, учитель технологии МБОУ Фокинская СОШ № 3 г. Фокино Брянской области

Кукла Меланья, что означает «милая» - милая людям, приносящая добро, достаток радость в дом. Это святочный персонаж, олицетворение добрых, уважительных отношений между людьми. Куклу Меланью дарили на святки, и она целый год охраняла мир и покой в доме, способствовала успеху в делах.

Со слов Ирины Владимировны Агаевой (народного мастера) «В день Святой Мелании, в Щедрый вечер, как ещё называли этот

день, к бабушке Меланье Кондратьевне приходили соседи, она их щедро одаривала вкуснейшими пирогами и домашней колбасой. Считалось, чтобы год был удачным, надо не скупиться на подарки. Обряд «вождения Меланки» до сих пор бытует в южных регионах России. По-прежнему люди ждут Старый Новый год, когда можно собраться всем вместе и пожелать друг другу счастья и благополучия в новом году вместе с традиционными куклами Меланками.

Происхождение обряда древнее и сложное. С одной стороны он имел христианский смысл чествования двух святых Святителя Василия Великого и Преподобной Мелании Римской, известной своей щедростью к бедным. Языческая составляющая-пожелание изобилия и плодородия, а также привлечения в дом благ. Ритуал производился вечером 13 января (по старому стилю) в День преподобной Мелании Римской. Этот вечер также назывался «Щедрым» и «Васильевым». Исполнялся ритуал молодыми людьми и считался самым серьёзным из святочных обрядов. Святочных персонажей Меланку и Василия водили по дворам под пение ритуальных песен. Иногда разыгрывалась свадьба Меланки и Василия. Главными героями первоначально были не куклы, а люди. Молодых людей щедро одаривали. Участники ритуала в свою очередь дарили сладости детям, больным желали выздоровления, семье – благополучия и богатства. Впустить в дом Меланку считалось хорошей приметой, сулящей в новом году благополучия и здоровья. Меланья Кондратьевна очень хорошо знала этот обряд и соблюдала все правила. Это был её праздник, её день рождения и именины. Об этом обряде она рассказывала своей семье и молодёжи. И куклы, изготовленные по её традиционной технологии И.В. Агаевой, хранят память об этой удивительной женщине.

Пошаговая инструкция изготовления игровой куклы Меланки

1. Подготовка к работе: ткань, закрутка (можно взять картон 30х15 см. свернуть в трубочку и завязать в 3-х местах красными нитками).	
	Трубка для закрутки, ткань, ножницы, синтепон, нитки.
2. Грудь привязываем к туловищу на уровне 6-7см. от верха. Оформляем голову, для этого берём ткань, в центр кладём синтепон, обводим ниткой и привязываем к закрутке.	
	Закрутка, заготовки для груди квадраты 15х15 см., для головы и рук ткань (белоземелька) 45х60 см, нитки.
3. Прямоугольником ткани белоземельки покрываем голову, грудь и формируем рукава (складываем рукав вдвое, перевязываем ниткой). Собираем ткань под грудью, завязываем ниткой. Привязываем к середине туловища лоскут светлой ткани - это нижняя юбка.	
	Ткань для нижней юбки
4. К середине туловища поверх нижней юбки привязываем первую юбку из тёмной разноцветной ткани.	
	Ткань для первой юбки, нитки

5. Поверх первой юбки привязываем вторую юбку чуть короче.	
	Ткань для второй юбки, нитки
6. Самую красивую ткань – верхнюю юбку привязываем к туловищу разрезом спереди.	
	Ткань для третьей юбки, нитки
7. Для кофточки берём прямоугольник ткани 18х27 см (желательно однотонной или с рисунком на груди), делаем разрез сзади.	
	Ткань для кофточки, ножницы
8. Надеваем кофточку на куклу, подвернув ткань, справа и слева на рукавах, как бы обрабатывая срез ткани.	
	Нитки, ткань для кофточки

9. Грудь можно украсить тесьмой, которая привязывается ку шее и крепится на талии.	
	Нитки, тесьма
10. Мешочек с подарками, квадрат ткани 13х13 см (вкладываем синтепон, крупы, денежку), формируем мешочек.	
	Ткань для мешочка, синтепон, крупы, денежка
11. Витой пояс из ниток.	
	Нитки для пояса
12. На талии крепим пояс и привязываем мешочек с дарами.	
	Пояс, мешочек

13. Косу можно плести из длинной широкой полоски ткани, которую делим на три части и разрываем, не доходя до конца полосы. У нас три разных цвета.	
	Ткань для косы
14. Укладываем косу вокруг головы, концы отводим назад и привязываем вокруг шеи.	
	Кукла, коса
15. Косынку выкраиваем из красной ткани.	
	Ткань для косынки
16. Косынку надеваем на голову, начиная с затылочной части, так, чтобы один её конец был задёрнут за косу, а два других были завязаны на лбу перед косой.	

Можно сделать и дочку Меланки. У неё не будет кофточки, голова не закрыта и косичка видна. Она – невеста, на выданье.

Мастер-класс:

«Изготовление обрядовой куклы *Масленицы»*

Авторы: Кугуто Юлия, Щербатов Ярослав, Храменок Анастасия, руководитель: Щербатова Юлия Викторовна, педагог дополнительного образования Центра внешкольной работы Советского района г. Брянска.

«Неизвестно, каков будет человек через 1000 лет, но если отнять у современного человека нажитой и доставшийся ему в наследство скарб праздников, обрядов - тогда он все забудет и всему разучится и должен будет все начинать сначала.»

В.О. Ключевский

Богата земля русская обрядами. И не только русская. На всех континентах все народы совершают своеобразные обряды, участниками которых бывают куклы. Встречается обрядовая кукла и в Брянской области. Обрядовых кукол почитали и ставили в избе в красный угол. Они имели ритуальное назначение. Считалось раньше, что если в доме есть сделанная своими руками кукла «Домашняя масленица», то будет достаток и здоровье.

Домашнюю Масленицу называли дочкой Масленицы или её младшей сестрой. Она представляет собой небольшую, высотой 20 – 25 сантиметров соломенную или лыковую куклу с белым тряпичным лицом. «Домашняя Масленица» символизировала крепкий достаток и здоровое потомство молодой семьи. Она считалась сильным оберегом жилища, выполняя заветы хозяев дома. Хранили эту куклу в красном углу или у входа в жилище. В один из дней праздничной масленичной недели, когда молодые приходили к тёще на блины, эту куклу выставляли в окнах или дворах. По традиции, «Домашней Масленицей» встречали жениха и невесту.

Мы собрали и проанализировали исторические и литературные материалы из национальной электронной библиотеки Российской Федерации «Президентская библиотека имени Б.Н. Ельцина», где хранятся уникальные интеллектуальные ресурсы. Перечень проанализированных материалов представлен в таблице 1.

Таблица 1

№	***Литературные источники***
1	Т. Васильченко «Мастер-класс по изготовлению обрядовой куклы «Масленица»».
2	Д. Москин «Загадка народной куклы».
3	М. Забылин «Праздники, обряды и обычаи Русского народа», где мы узнали легенду о Масленице, как проходила подготовка к празднику, как провожали Масленицу.
4	И. Божерякова «Как праздновалась и празднуется народный русский праздник Рождество христово, Новый год, Крещение и Масленица» исторический очерк. Издательства М. Ледерле и К, 1894 г.

5	Н. Дубровских «Масленица» Москва, 1870 г.
6	Н.Степанов «Народные праздники на Святой Руси» 1900 г.

А также собрали, изучили и проанализировали материалы интернет источников по изготовлению куклы «Домашняя Масленица». Список материалов представлен в таблице 2.

Таблица 2

№	***Материалы интернет источника***
1	Видео-урок по изготовлению народной куклы "Обрядовая масленица" https://www.youtube.com/watch?v=rUkKakRBbjQ
2	Кукла Масленица https://www.youtube.com/watch?v=VTx6g6THsE0
3	Как сделать куклу-масленицу своими руками? https://www.youtube.com/watch?v=hSHS5_wNJHs

Масленица – это самая яркая кукла. Кукла обрядовая и обережная. Люди дали ей название «Домашняя Масленица», потому что, в отличии от куклы, сжигаемой на костре, «Домашняя масленица» живет дома, она защитница своих хозяев.

Эту куклу можно не прятать от посторонних людей. На масленичное гулянье, куклу выставляли на окошко, это говорило о том, что в этом доме ждут и рады гостям. За простотой выполнения скрывался глубокий смысл тряпичной куклы. Ручки её, поднятые вверх, символизировали обращение к солнцу. Юбочка, скрученная особым образом — по кругу, символ солнцеворота. При изготовлении куклы «Домашней Масленицы», использовали красную нить (в русской традиции — это символ жизни) и по возможности обрывали нить руками, а не отрезали. Обматывать нитки нужно было по часовой стрелке — это символ движения солнца (Солнце и Земля движутся по часовой стрелке) и такая обмотка придаёт особую силу. И конечно такой оберег нужно делать с хорошим настроением и намерением. Ведь, что заложишь, то и получишь.

Пошаговая инструкция изготовления обрядовой куклы Масленицы

1. Для изготовления «Домашней масленицы» понадобится	
	Мочало или лыко, светлая и цветная ткани, любой наполнитель, нитки, атласные ленты, ножницы.
2. Опускаем лыко от головы вниз вдоль туловища, расправляем его в виде юбочки и крепко обвязываем ниткой на талии. Берем кусочек светлой ткани и, положив в него шарик наполнителя, формируем головку и затягиваем ее на шейке ниткой. Закрепляем голову на туловище из лыка, берем пучок лыка и намечаем ниткой длину руки с обеих сторон. Закрепляем пучок на кукле вокруг груди, как показано на фото. Ниткой перематываем ручки куклы.	
	Мочало или лыко, белая ткань, наполнитель-синтепон, нитка.
3. Делаем выкройку рубахи с прорезью для головы и надеваем поверх кусочка белой ткани и тоже обвязываем на талии ниткой. Приготавливаем для юбки кусочек цветной ткани и надеваем юбочку, обвязав ее ниткой на талии, как показано на фото.	
	Красна ткань, ткань с рисунком, нитки.

4. Из кусочка ткани делаем фартук и обвязываем вокруг талии нитками, затем украшаем пояс ленточкой.	
	Ткань зеленая, лента атласная (ширина ленты 2 см).
5. Обвязываем голову платочком, вначале одного цвета, затем другого.	
	Желтая, красная ткань.
6. На руках куклы завязываем цветные атласные ленточки, загадывая свои желания.	
	Атласная лента желтая, красная, зеленая (ширина ленты 1см).

Мастер-класс:

«Изготовление куклы Зайчик на пальчик»

Автор: Лемеш Виктория, учащаяся 5 класса МБОУ СОШ № 6 г. Брянска, руководитель: Одинец Лидия Ивановна, МБОУ СОШ № 6 г. Брянска

Потешка

Зайка серенький сидит
И ушами шевелит.
Зайке холодно сидеть.
Надо лапочки погреть.
Зайке холодно стоять,
Надо зайке поскакать.
Кто-то зайку напугал –
Зайка - прыг - и убежал"

История простой куклы исчисляется тысячелетиями. Во все времена она занимала важное место в жизни человека, была проводником между миром людей и миром духов. На Руси она ведет начало от богини судьбы и плодородия Макоши. Главное предназначение древнерусской куклы, кроме забав, - оберегать ребенка от нечисти, сглаза и порчи. Кукла-оберег внешне чем-то похожа на обычную, хоть ее и изготавливали из сена, свежескошенной травы, ветоши и дерева. Одна и та же кукла могла выполнять различные роли в играх детей тех времен. В какой-то степени куклы всегда были артистами, ведь они "выступали" во время обрядов и праздников. Люди не могли брать на себя роль божества, и эту роль играли куклы - на Руси куклы Коляда, Купала, Масленица участвовали в праздниках, связанных со сменой времен года.

Выбор образа зайца для одной из самых первых детских игрушек не был случайным, потому что именно это животное считается самым добрым, ласковым и безобидным из всех лесных жителей, от которого никогда не увидишь злобы или агрессии. Древние сла-

вяне сути образа придавали большое значение, поэтому появление игрушки в виде зайца в той или иной форме было дело совершенно закономерным.

Специальная форма этой куклы, которая позволяет одевать ее на палец, имеет двойное назначение. Во-первых, так удобно няньке или родителю играть с маленьким ребенком – одел игрушку на палец и можно сочинять истории и показывать представления. Во-вторых, малыш сам начинает играться с такой куклой, просовывая в нее пальцы и крепко их сжимая, пытаясь удержать. Так развивается хватательный рефлекс, а на его основе формируется мелкая моторика кистей рук, что является делом важным и очень полезным.

Кукла Зайчик на пальчик – сугубо игровая кукла, никаких функций оберега в традиционном исполнении у нее не предусмотрено. Этому моменту стоит уделить внимание, потому что славянские куклы обереги необходимо изготавливать особым образом, только тогда кукла становится обладателем волшебной силы. В нашем случае этого не требуется, потому что главное назначение куклы Зайчик на пальчик – игровое.

Куклу «Зайчик на пальчик» делали детям с трех лет, чтобы они имели друга, собеседника. Зайчик одевается на пальчик и всегда рядом с тобой. Эту игрушку раньше родители давали детям, когда уходили из дома, и если становиться скучно или страшно к нему можно обратиться как к другу, поговорить с ним, пожаловаться или просто поиграть. Это и друг и оберег. Дети очень отзывчивы и в любимой игрушке видят родственную душу, открываются и разговаривают как с живым человеком.

Словами «заинька», «зай», «зайко» русские люди в разговоре с детьми называли огонь. Связь с огнем обусловлена необыкновенной прыткостью зайца. Есть и загадка про зайца-огня: «Он и бегает,

как огонь». Колеблющееся на стене отражение лучей солнца от воды или зеркала называют игрой солнечных зайчиков.

В народной памяти сохранились древние представления о солнечном золотом коне — это сказы о солнечных зайчиках-кониках, выпускающих солнышко, зайца отождествляли и с месяцем. В одной детской народной песенке он так и именуется — заяц-месяц:

Заяц-месяц сорвал травку,

Положи ее на лавку…

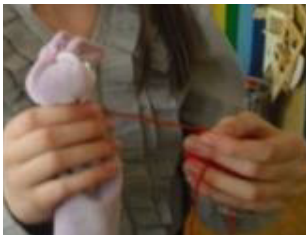
При подготовке использовались материалы:

- Берестенова Е.В., Догаева Н.В. Кукольный сундучок. Традиционная народная кукла своими руками. ООО «Печатная слобода» - Москва 2013 г.
- Лыкова И.А. Куколки из сундучка. Любимые игрушки своими руками. ООО Издательский дом «Цветной мир» г. Волгоград 2009 г.
- Нелли Шайдурова. Традиционная тряпичная кукла. Издательство: Детство-Пресс, 2011 г.

Лемеш Виктория (в центре) с одноклассниками

Пошаговая инструкция изготовления куклы Зайчик на пальчик

1. Нам понадобиться прямоугольный лоскут 15 х 30 см.	
	Красная нитка и шарик синтепона, прямоугольный лоскут
2. Два угла по ширине соединяем вместе.	
	Прямоугольный лоскут 15 х 30 см
3. Удерживая углы, пальцем второй руки укладываем сгиб во внутрь.	
	Прямоугольный лоскут 15 х 30 см
4. Расправляем и выравниваем ткань.	
	Прямоугольный лоскут 15 х 30 см

5. Получиться должно вот так.	
	Прямоугольный лоскут 15 х 30 см
6. Сминаем ткань на уровне уложенного внутрь сгиба в пучок и перетягиваем ниткой. Мы сделали самое главное - уши.	
	Прямоугольный лоскут, красная нитка
7. Расправляем ткань, под самые уши внутрь укладываем шарик синтепона. Шарик синтепона старательно заталкиваем во внутрь, чтобы голова была красивой.	
	красная нитка и шарик синтепона
8. Сформировав голову, перетягиваем по шее ниткой.	
	Прямоугольный лоскут, красная нитка

9. Оставшуюся ткань расправляем, края сворачиваем внутрь с обеих сторон, определяя этим длину лап и снизу заворачиваем на 3-4 оборота.

10. Фиксируем ткань на ладошках, закрепляя ее ниткой.

Кукла, красные нитки

11. Лапы подкладываем под затылок, аккуратно сгибая пополам сложенный лоскут. Держа куклу, подхватываем ткань с боков, собираем ее в пучок и перетягиваем по талии ниткой, лапы закрепляем, оборачивая ниткой грудь и спину крест-накрест.

Кукла, красные нитки

12. Теперь расправляем все складки, прячем концы узелков внутрь, делаем лапы одинаковыми и добавляем фартук.

Кукла, красные нитки, лоскут для передника

13. Завершающий этап - ушная укладка. Все, можно на подиум. Кукла Заяц на палец готова - можно надевать его на палец и начинать игры. В последующем этот вариант можно дополнять различными деталями и элементами по своему усмотрению.

Мастер-класс:

«Изготовление куклы Зайчик на пальчик»

Автор: Красникова Дарья, учащаяся 5 класса МБОУ Фокинская СОШ № 3 г.Фокино Брянской области, руководитель: Татьяна Королёва

Пошаговая инструкция изготовления куклы Зайчик на пальчик

1. Подготовка материала к работе	
	Подготовка к работе: лоскутки ткани прямоугольной формы (ширина равна ладони, длина чуть больше), нитки красного цвета, ленточки, тесьма, синтепон.
2. Ткань сложить пополам вдоль (изнанка с изнанкой) и загнуть уголки	
	Лоскутки ткани
4. Завязываем ушки (обычно делают чётное количество витков и нечётное количество узелков).	
	Лоскутки ткани, нитки, ножницы

5. Формируем голову зайца, наполняем её синтепоном. Перетягиваем нитью, получаем линию шеи		
		Лоскутки ткани, нитки, синтепон
6. Ткань ниже шеи распрямляем и начинаем скручивать до середины.		
	Лоскутки ткани, нитки, синтепон	
7. Заворачиваем ткань, закручиваем нитью вокруг пояса затем крест на крест по груди.		
		Лоскутки ткани, нитки, синтепон
8. Можно завязать бантик и вставить тесьму для фартука.		
	Лоскутки ткани, нитки, синтепон, тесьма, ленточки.	

Образец пошаговой инструкции выполнение пасхального сувенира Заяц-мешочек

1. Готовим рабочее место и поделочные материалы. Для изготовления пасхального зайца-мешочка возьмите два лоскутка из ситца со светлым цветочным рисунком (поделка будет выполняться лучше, если ткань слегка подкрахмалена).	
	Ткань, размер лоскутков 30 х 30 см и 10 х 10 см., две красные нитки средней толщины для вязания, длиной по 30 см. ножницы. Если хотите сделать мешочек больше, лоскутки нужно взять больше.
2. Противоположные уголки большого квадратика ткани с изнаночной стороны соедините по диагонали.	
	ткань30 х 30 см
3. Затем еще раз сложите к образовавшейся диагональной линии.	
	ткань30 х 30 см
4. В центр положите яйцо, оберните его тканью. Яйцо в получившемся мешочке перевяжите ниткой, чтобы не развязалось.	
	Ткань, нитки. яйцо

5. Делаем лапки. Меньший лоскут (10 х 10 см) сверните в трубочку. Это будущие лапки зайчика.	
	ткань
6. Лапки вложите между концами ткани (похожи на лепестки) над узелком. С той стороны, где будет спинка зайца, один конец красной нитки перекиньте справа, вперед, под лапками, через грудь поднимите на будущее левое плечо зайчика. Левый конец нитки переведите слева, вперед, под лапками зайца, через грудь поднимите на будущее правое плечо.	
	Ткань. нитки
7. Голова и ушки. Аккуратно, спрятав изнаночную сторону ткани вовнутрь, соедините концы – лепестки лоскутка вместе. Второй красной ниткой перевяжите, получится головка и два торчащих вверх уха.	
	Ткань, нитки
8. Доделываем лапки. Оставшимися нитками перевяжите концы лапок. Подравняйте ножницами лапки. Срежьте торчащие нитки.	
	Ткань. нитки

Мастер-класс:

«Изготовления пасхальных яиц-сувениров в технике квиллинг»

Автор: Рожкова Анна, учащаяся 10 класса МБОУ СОШ № 6 г. Брянска, руководитель: Одинец Лидия Ивановна, МБОУ СОШ № 6 г. Брянска

Ещё задолго до появления христианства древние народы считали яйцо прообразом Вселенной — из него родился мир, окружающий человека. Отношение к яйцу как к символу рождения отразилось в верованиях и обычаях египтян, персов, греков, римлян. А христианский обычай дарить друг другу пасхальные яйца уходит корнями в глубокую древность. Еще во времена язычества этот предмет имел огромное символическое значение, он ассоциировался с самой жизнью. Древняя латинская поговорка гласит «Все живое происходит из яйца».

В древнем Иерусалиме яйцо было символом возрождения природы в праздник весеннего равноденствия. И этот философский образ перешел в христианскую традицию, в которой пасхальное яйцо символизирует новую жизнь, ее возрождение.

Знатные европейцы дарили друг другу яйца, завернутые в золотую фольгу. Начало этой традиции положил в XIII в. английский король Эдуард I Плантагенет. В XVII в. в Европе в пустую яичную скорлупу вкладывали накрученные на тонкую палочку листочки бумаги с пасхальными пожеланиями. Яйца сверху расписывали красками или оборачивали тканью.

В России сложилась традиция красить яйца, и она родила множество произведений искусства из дерева, стекла, глины, драгоценных металлов и камней. Художественной росписью яиц занимались монахи в мастерских, придворные иконописцы. В середине XVIII века в России стали изготавливать первый фарфор, на не-

скольких фабриках делали и фарфоровые, а позже - стеклянные яйца для продажи и подарков.

В конце XIX в. иконописцы братья Тюлины изготовили особые пасхальные деревянные яйца, состоящие из двух половинок. Внутри они были покрыты матовым золотом, а снаружи на одной половинке изображался сюжет «Сошествие во ад Спасителя», а на другой - портрет святого - покровителя того человека, кому было предназначено яйцо. На подмосковной фабрике делали красивые яйца из папье-маше. Позднее это предприятие стало знаменитой Федоскинской фабрикой лаковых миниатюр. Эта фабрика прославилась декоративными шкатулками, игрушками и разными сувенирами, включая пасхальные яйца. Изготавливали расписные яйца и мастера других центров декоративно-прикладного искусства. Самыми знаменитыми пасхальными яйцами стали ювелирные изделия фирмы Фаберже. С 1885 по 1917 г. Фаберже создал знаменитую серию ювелирных изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней в форме яиц. Общее количество яиц в коллекции - 71, из них 54 принадлежали императорской семье и были сделаны по заказу царя и его близких. Каждое яйцо было с секретом - при ближайшем рассмотрении оказывалось, что это не просто удивительно красивая и дорогая вещь, но и изящная шкатулка или часы со спрятанными внутри кукушкой или петухом. Для членов императорской семьи заказывались яйца с портретами.

В настоящее время растёт интерес среди детей к народным христианским праздникам, русским обычаям, традициям. Чувство прекрасного не покидает нас всю жизнь, всегда хочется, чтобы нас окружали вещи, в которых чувствовалась бы душа, от которых шла положительная энергетика. Такие вещи и предметы могут появляться только тогда, когда они сделаны с любовью руками человека**.**

Поделка, сделанная своими руками, никогда не сравнится даже с самой дорогой купленной открыткой, поскольку последняя не передаст той теплоты, душевности и искренности, которые может излучать собственноручно созданная открытка. Сегодня искусство квиллинга наиболее тесно связано с самым молодым видом искусства – дизайном. Техника квиллинг очень актуальна в наши дни.

Посмотрите, что за чудо,
Положила мама в блюдо?
Тут яйцо, но не простое:
Золотое, расписное,
Словно яркая игрушка!
Здесь полоски, завитушки,
Много маленьких колечек,
Звёзд, кружочков и сердечек.
Для чего все эти краски,
Словно в старой доброй сказке?
Мама всем дала ответы:
- Пасха – праздник самый светлый!
А яйцо, известно мне,
Символ жизни на земле! (Т. Лаврова)

Проанализировав и обобщив всю информацию, я пришла к выводу, что самый традиционный подарок к Пасхе это яйцо – символ жизни. Как же сделать подарок и символическим и уникальным? И я решила сделать пасхальное яйцо в технике квиллинг.

Источники: Сайт «Страна мастеров», http://paskha.gatch.ru, wikipedia.org/wiki/Пасха, womanadvice.ru, › Дом › Праздники, hmhome.ru/2011/04/13/pasxalnye-podarki.

Пошаговая инструкция изготовления пасхального яйца в технике квиллинг

1. Подготовка материалов для квиллинга.	
	Разноцветные полоски, клей, инструмент для квиллинга, яйцо, ножницы, пинцет, шило.
2. Скручивание плотно шайбы.	
	Разноцветные полоски, клей, инструмент для квиллинга, яйцо.

3. Одеваем шайбу на яйцо.	
	Разноцветные диски, клей, инструмент для квиллинга, яйцо.
4. Вырезаем полоски из гофрированной бумаги	
	Полоски гофрированной бумаги, ножницы, инструмент для квиллинга.
5. Формируем цветок. Накручиваем на инструмент цветок и с помощью ножниц делаем надрезы.	
	Полоски гофрированной бумаги, ножницы, инструмент для квилинга.
6. Делаем различные формы для украшения яйца. **Эксцентричный круг**: плотно скрути полоску бумаги, затем осторожно дай раскрутиться. Острым концом шила выровняй расстояние между витками. Приклей конец. **Капля:** берём свободную спираль, двумя пальцами левой руки, оттягиваем сердцевину спирали в сторону, острым концом шила выровняем расстояние между витками. С противоположной стороны спираль зажимаем двумя пальцами. Конец ленты приклеиваем. **Квадрат, ромб**: сделай глаз и сожми его уголки навстречу друг к другу, чтобы получился ромб. Конец полоски приклей. **Треугольник** свободную спираль сжать в трех местах. Стрелка: свободную спираль сжать так, чтобы образовался треугольник, и прижать два его уголка друг к другу. **Полумесяц**: в свободной спирали сжать два уголка и изогнуть деталь.	

	Цветные полоски, клей, ножницы, инструмент для квиллинга
7. Украшаем яйцо.	
	Яйцо, клей, пинцет, заготовки

Мастер-класс:

«Пасхальные яица: яйчата, крашенки и писанки»

Автор: Шеремет Валерия Николаевна педагог дополнительного образования, руководитель объединения «Калейдоскоп творчества» Центра внешкольной работы Советского района г. Брянска

Псхальное яйцо - известный русский сувенир. Пожалуй, только расписная матрешка более знаменита за пределами нашего Отечества.

В конце 80-х годов нынешнего столетия в нашу жизнь вернулись забытые обычаи и ритуалы, в том числе старинная русская традиция с троекратным поцелуем и подношением пасхального яйца.

Пасхальные яйца являются атрибутом одного из главных религиозных праздников христиан - дня поминовения чудесного Воскресения распятого на кресте Иисуса Христа. С древности яйцо служило символом весеннего солнца, несущего с собой жизнь, радость, тепло, свет, возрождение природы, избавление от оков мороза и снега, иными словами, перехода из небытия в бытие. Когда-то было принято подносить яйцо как простой малый дар языческим богам, дарить яйца друзьям и благодетелям в первый день Нового года и в день рождения. Богатые вместо окрашенных куриных яиц зачастую подносили золотые или позолоченные яйца, символизировавшие солнце. У древних римлян был обычай в начале праздничной трапезы съедать печеное яйцо - это символически связывалось с успешным зачином нового дела.

У каждого народа существуют свои праздники, но среди них есть праздник праздников, самый главный. Таким событием на Руси на протяжении многих столетий была Святая Пасха. Традиция обмена крашеными яйцами на Пасху имеет в России давние корни. Известно, что во времена правления царя Алексея Михайловича для раздачи на Пасху было приготовлено до 37 тысяч яиц. Наряду с натуральными (куриными, лебедиными, гусиными, голубиными, утиными) крашеными яйцами были деревянные и костяные, резные и расписные. Естественно, своеобразным эталоном для размера яиц из дерева, кости, фарфора, стекла, камня был размер яиц натуральных.

В 1664 году травщик (то есть художник по растительному орнаменту) Троице-Сергиева монастыря Прокопий Иванов специально был вызван в Москву расписывать яйца. Два года спустя он привез ко двору 170 деревянных яиц, писанных по золоту цветными красками. Ученик известного иконописца Сергея Рожкова Иван Петров Маскжов расписывал точеные яйца по двойному золоту. Царский иконописец армянин Богдан Салтанов в 1675 году поднес Алексею Михайловичу к Пасхе оригинальный дар: три блюда - на одном

из них пять яиц гусиных травчатых золоченых, на другом - семь яиц утячьих, писанных разными красками по золоту, на третьем – семь курячьих золоченых сильно; а еще ящик за слюдою, а в нем сорок яиц курячьих, писанных по золоту разными красками. В 1677 году почти все мастера Оружейной палаты делали подарки царю Федору к Пасхе в виде яиц. В 1680 году тот же Богдан Салтанов, который писал иконы по тафте, то есть выполнял живопись по ткани с аппликацией для иконостасов кремлевских церквей, поставил ко двору 50 крашеных яиц. В феврале 1690 года ученик Симона Ушакова иконописец Василий Кузьмин и жалованный царский иконописец Никифор Бавыкин расписали разными цветными красками деревянные точеные яйца, сделанные против курячьих, утиных и голубиных.

В XVIII-XIX веках художественно оформленные пасхальные яйца получают такое широкое распространение среди различных слоев российского населения, что с этого времени о пасхальных яйцах можно говорить как о своеобразном виде декоративно-прикладного и народного искусства.

Яйцо издревле, еще с давних дохристианских времен, было символом нарождающейся и обновляющейся жизни. На этом представлении основано множество обычаев, существовавших у разных народов. Например, в языческой древности в некоторых местностях на Руси яйцо закладывали в фундамент дома, чтобы спорилась работа у строителей, а счастье и благополучие не покинули будущих хозяев.

При царском дворе начиная с Алексея Михайловича обычай подношения пасхальных яиц, превратился в строго регламентированный ритуал: «…Чинно и в порядке подходили к царю бояре, окольничие, думные дворяне и дьяки, кравчие, близкие и приказные люди, стольники, стряпчие, дворяне московские. Царь давал им яйца гусиные, куриные и деревянные точеные, каждому по три, по два, по одному, смотря по знатности жалуемого. Яйца были расписаны золотом и яркими красками в узор или цветными травами, а в травах птицы и звери и люди», — писал Н. Костомаров.

Изготовлением пасхальных яиц на Руси занимались пекари, иконописцы, травщики (художники по растительному орнаменту) Оружейной палаты и монахи Троице-Сергиевой лавры. Со временем все чаще стали христосоваться и обмениваться рукодельными яйцами, а пасхальные яйца постепенно превратились в своеобразный памятный подарок. Такие яйца нередко были весьма дорогими и изысканными.

Деревенские умельцы на Руси готовили к Пасхе деревянные писанки. В кондитерских продавали шоколадные и сахарные яйца. А известные ювелирные фирмы создавали фарфоровые и хрустальные яйца. Подарочные пасхальные яйца изготавливали из золота и серебра, из цветного и прозрачного стекла, из кости и камня. Они были самых разных размеров — от больших, в которые можно спрятать различные сюрпризы (например, пасхальные яйца фирмы Фаберже), до маленьких яичек — их прикалывали к одежде или носили на цепочке. Такие миниатюрные ювелирные украшения обычно дарили девочкам несколько лет подряд, и постепенно у нее формировалось целое ожерелье из подвешенных на цепочку разноцветных праздничных яичек.

Окрашенное в отваре яйцо называют крашенка, расписное – писанка, а раскрашенные деревянные яйца – яйчата.

Современные христиане не только подают крашеные яйца к праздничному пасхальному столу. Их принято дарить друг другу в течение всей пасхальной недели – Светлой седмицы (от воскресения Пасхи и до следующего Фомина воскресенья).

Технологическая карта изготовления расписного пасхального яйца подготовлена на основе опыта народных мастеров России, многолетнего опыта работы педагога дополнительного образования Папыриной Н.В. Подготовлена в 2015 году для использования на занятиях в объединении «Калейдоскоп творчества» ЦВР Советского района г. Брянска.

Яйчата, расписанные обучающимися объединения «Калейдоскоп творчества».

Пошаговая инструкция росписи деревянного пасхального яйца

1. Разработать эскиз изделия.	
	Бумага, карандаш, гуашь, кисти.
2. Зачистить заготовку деревянного яйца мелкой наждачной бумагой. Загрунтовать заготовку акриловым лаком.	
	Заготовка, наждачная бумага кисть для грунтовки, акриловый лак.

3. Согласно эскиза, карандашом нанести на заготовку контур изображения.	
	Заготовка, карандаш.
4. Раскрасить изображение красками (гуашь).	
	Заготовка, гуашевые краски, кисти для росписи, подставка для крепления яйца.
5. Высушить изображение при комнатной температуре.	
	Готовое изделие, подставка для крепления яйца.

6. Покрыть изделие лаком.	
	Готовое изделие, мебельный лак.

Расписные пасхальные яйца «Писанки»

Яйцо считается главным пасхальным символом Воскресения. Из яйца рождается новая жизнь. Обычай дарить в праздник Пасхи яйца пришел к нам в христианство. Яйцо ассоциировалось с плодородием земли, с весенним возрождением природы.

Обычай красить яйца также имеет древнюю историю. Считается, что он связан с именем римского императора Марка Аврелия (121-180 годы н.э.). В день, когда родился Марк Аврелий, одна из кур, принадлежавших его матери, якобы снесла яйцо, помеченное красными точками. Счастливое предзнаменование было истолковано как рождение будущего императора.

С 224 года у римлян стало обычаем посылать в качестве поздравления друг другу окрашенные яйца. Христиане переняли этот обычай, вложив в него иной смысл: красный цвет имеет особую силу, так как яйцо в пасхальные праздники окрашено кровью Христа.

Согласно другой легенде, после смерти Христа семь иудеев собрались на пир. Среди блюд были жареная курица и сваренные

вкрутую яйца. Один из присутствующих, вспомнив про казненного, сказал, что Иисус воскреснет на третий день. На что хозяин дома возразил: «Если курица на столе оживет, а яйца станут красными, тогда он воскреснет». И в тот же миг яйца изменили цвет, а курица ожила. С тех пор крашеное яйцо и стало символом Пасхи.

Третья легенда утверждает, что первой начала окрашивать яйца Дева Мария, чтобы развлечь младенца Иисуса. С древних времен, когда святая равноапостольная Мария Магдалина появилась в Риме для проповеди Евангелия после Вознесения Господня, предстала пред императором Тиберием и, поднеся ему красное яйцо, сказала: «Христос воскресе!» И мы теперь дарим в Пасху красные яйца, исповедуя животворящую смерть и Воскресение Господа — два события, которые Пасха соединяет в себе.

Пасхальное яйцо напоминает нам об одном из главных догматов веры и служит видимым знаком блаженного воскресения мертвых, залог которого в Воскресении Иисуса Христа — Победителя смерти и ада.

Но ещё задолго до появления Христа древние народы считали яйцо прообразом Вселенной — из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к яйцу как к символу рождения.

Сначала пасхальные яйца были только красного цвета, потом их стали красить и в другие цвета. Окрашенное в красный цвет яйцо называли «крашенка». Красное яйцо знаменует для людей возрождение кровью Христовой. Другие цвета и рисунки, которыми разукрашивают яйца – это нововведение, которое также выражает радость величайшего праздника Воскресения Христова.

В народе даже есть примета, что если умыться водой, в которую опускали крашенку (расписное яйцо), то будешь здоровым и красивым. А если не спать в ночь перед Пасхой, то это предохраняет от болезней, обеспечивает счастливое замужество, богатый урожай, удачу в охоте.

Широкому распространению обычая красить яйца есть простое историческое объяснение. В христианстве, начавшемся проповедью Иисуса Христа в древней Иудее в I веке н.э., во время

7-недельного Великого поста, было, запрещено есть яйца. Но поскольку куры-несушки никак не хотели приспосабливаться к церковному календарю, яйца, снесенные во время поста, надо было каким-то образом сохранять, чтобы они не испортились. Для этого яйца варили вкрутую не менее 20-25 минут (т.е. стерилизовали) в отваре луковой шелухи. При такой варке вещества лукового отвара заполняют микропоры скорлупы, и такие яйца очень долго не портятся – получаются «стерилизованные консервы» в непроницаемой для микробов оболочке. (Другие растительные красители яиц такого «консервирующего» эффекта не дают.) Так в те давние времена, когда еще ничего не было известно о микробах и их роли в порче продуктов, люди эмпирически нашли хороший способ долго сохранять яйца.

После долгого 7-недельного Великого поста, оканчивавшегося на Пасху, во множестве сохраненные крашеные яйца христиане не только употребляли в пищу, но и раздаривали своим единоверцам. Уже у ранних христиан в Иудее (евреи) и Египте (копты) стало добрым обычаем в знак символа единой веры одаривать собратьев-христиан крашеными яйцами.

Даже появился обычай хранить подаренные крашеные яйца целый год до следующей Пасхи – если нет очень высокой влажности воздуха, отваренные с луковой шелухой яйца не портятся, но содержимое скорлупы постепенно высыхает и уменьшается в размере, через несколько месяцев превращаясь в небольшой твердый стекловидный шарик. Жизнь первых христиан, в I и II веках н.э. героически воевавших за независимость против много превосходящих легионов могучего Древнего Рима, была тяжела и многосложна. При необходимости, засохший шарик сохраненного крашеного яйца можно было подробить с водой и съесть.

Красились яйца традиционно в субботу. Считалось, что если сделать это раньше, то они быстро испортятся и не принесут удачи. Праздничный пасхальный завтрак по православной традиции проходил скромно, гостей не приглашали. Первое, что съедали все члены семьи, освященное крашеное яйцо, причем одно яйцо делил

на всех старший мужчина в доме. В некоторых местах завтрак начинали с кулича, также разделенного на всех.

Крашеными яйцами одаривали друг друга дети и взрослые, с красивыми цветными яйцами шли в гости. Обязательно относили яйца родителям: живым - домой, умершим - на могилу. Пасхальным яйцам придавали огромное магическое значение. Скорлупу крашенок не выбрасывали, а хранили как оберег от пожаров, засухи и других невзгод. В Великое Воскресенье яйца клали в зерно, отложенное на посев, обходили с ними коровники, закапывали в землю для урожайности. Одно яйцо, его еще называли наисвященнейшим, оставляли до первых работ в поле, его брали с собой как залог удачного года. Иногда крашеное яйцо клали за икону и хранили весь год, как оберег от пожаров в доме.

Окрашивание яиц луковой шелухой

Для окраски яиц лучше использовать луковую шелуху, которую собирают заранее. Это самый древний способ окрашивания яиц. В зависимости от цвета шелухи окраска яиц получается от светло-рыжей до темно-коричневой. Если взять шелухи побольше и варить ее около получаса до того, как в отвар опустятся яйца, цвет их будет более насыщенным.

А чтобы яйца получились «в крапинку», мокрые яйца обваливают в сухом рисе, заворачивают в марлю (концы марли надо плотно завязать ниткой, чтобы рис прилип к яйцу) и затем уже варят их в луковой шелухе обычным способом.

Очень красивыми получаются крашеные яйца, если их обмотать разноцветными нитками (лучше шелковыми), а затем отварить. Чтобы окрашенные яйца блестели, их вытирают насухо и смазывают подсолнечным маслом.

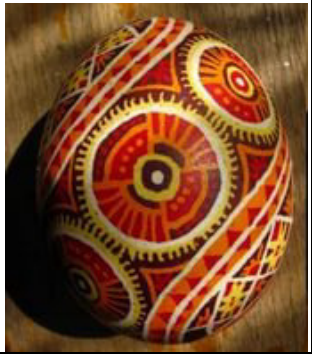
Технологическая карта изготовления «писанки» подготовлена на основе многовековых традиций крашения пасхальных яиц для использования на занятиях в объединении «Калейдоскоп творчества» ЦВР Советского района г. Брянска

«Писанки» выполнены в 2016 году в объединении «Калейдоскоп творчества» Шеремет Валерией

Пошаговая инструкция росписи пасхального яйца - писанки

1. Разработать эскиз изделия.	
	Бумага, карандаш, гуашь, кисти
2. Замачиваем яйца в теплой воде на 5-10 минут и моем с мылом губкой.	
	Куриные яйца, губка, миска с водой

3. Промываем шелуху в воде, затем заливаем водой, доводим до кипения и варим 25-40 минут при слабом кипении при закрытой крышке.	
	Кастрюля, луковая шелуха
4. Охлаждаем отвар около часа (за это время он хорошо настоится), процеживаем.	
	Кастрюля, луковая шелуха
5. Далее красную смесь снова ставим на огонь, добавляем соль, кладем куриные яйца.	
	Кастрюля, луковый отвар, соль, куриные яйца
6. Оставляем их отвариваться в течение 8-15 минут, периодически переворачивая ложкой.	
	Кастрюля, луковый отвар, соль, куриные яйца

7. После этого вынимаем на тарелку, протираем и охлаждаем.	
	Тарелка, крашеные яйца
8. Расписываем гуашевыми красками по собственному замыслу согласно разработанного эскиза	
	Тарелка, крашеные яйца, кисти для росписи, гуашь.

Мастер-класс:

«Деревянное кружево Брянского края»

(история и технология изготовления деревянных резных наличников)

Автор: Бабина Алина , ученица 4 класса МБОУ«Гимназия №5» г.Брянска, руководитель: Черник Ольга Сергеевна, учитель начальных классов МБОУ «Гимназия №5» г. Брянска

В нашей стране существует ассоциация «Народные художественные промыслы России», которая ежегодно в Москве организует выставку «Ладья». Весной 2016 года мы с родителями посетили это

мероприятие. Здесь были представлены удивительные по своей красоте промыслы: хохломская и городецкая роспись; гжельский фарфор; ростовская финифть; вологодское и елецкое кружево; богородская и беломорская резьба по дереву; палехская, федоскинская, холуйская и мастерская лаковая миниатюра; холмогорская и тобольская резьба по кости; скопинская и псковская керамика; торжокское золотое шитье; оружие златоустовских и тульских мастеров и др.

Тут же на выставке мы увидели образцы деревянных наличников. Раньше я не обращала особого внимания на оконные украшения. Участник выставки – Иван Хафизов, создатель виртуального музея резных наличников www.nalichniki.com, фотограф - рассказал мне, что это тоже часть народного творчества – деревянное зодчество во всех регионах нашей страны. Наличники различные, но, к сожалению, многие из них утрачиваются и остаются только в виде фотографий. Узнав, что мы из Брянска, Иван предложил нашей семье стать участниками проекта www.nalichniki.com, где пока не было раздела, посвященного нашему краю.

Нас заинтересовала идея создания странички Брянской области в виртуальном музее резных наличников, сбора фотографий старинных оконных украшений родного края.

После знакомства с создателем виртуального музея деревянных резных наличников Иваном Хафизовым, мы посетили Брянскую областную библиотеку, воспользовались информацией из Интернета и получили некоторые сведения о домовой резьбе на Брянщине. Особо мы выделили работу нашего земляка Чернышова Сергея Викторовича «Декор крестьянского жилища Брянской области», которая помогла разобраться в этом непростом вопросе.

На уроках истории и культуры родного края я узнала, что наши предки при строительстве домов важное значение придавали окнам и их декорированию, а в Брянской области особенно (у нас ворота и крыльцо намного реже украшали). Это было связано с тем, что в устном народном творчестве окно занимало особое место:

– оно делило мир на своё и чужое, открытое и закрытое, опасное и безопасное;

Энгельс
Навашино
Муром
Ростов
Челябинск
Борисоглебский
Мышкин
Ижевск
Дмитров
Кострома
Поворино
Рязань
Ковров
Екатеринбург
Алапаевск
Чебоксары
Тула
Воронеж
Балашов
Нижняя
Омск
Пермь
Новосибирск
Томск

– окно – это вроде второго входа в жилище, через которое в него могли проникнуть все вредное и нежелательное для хозяев. Поэтому окна украшались орнаментами с элементами охранительной символики.

Из работы брянского краеведа Чернышова С.В. о декоре крестьянского жилища я узнала, что в нашей области наличник прошёл в своём развитии несколько этапов:

– первоначально резьбой украшали только храмы, жилища было дорого украшать;
– наличник в домах сначала представлял собой очелье или сливную доску, защищавшую от осадков верхнюю часть оконного проёма;
– затем стали обрамлять оконный проём целиком, покрывая его резьбой.

Конструкция и резьба наличников на территории Брянской области достаточно разнообразны. Это связано с несколькими факторами:

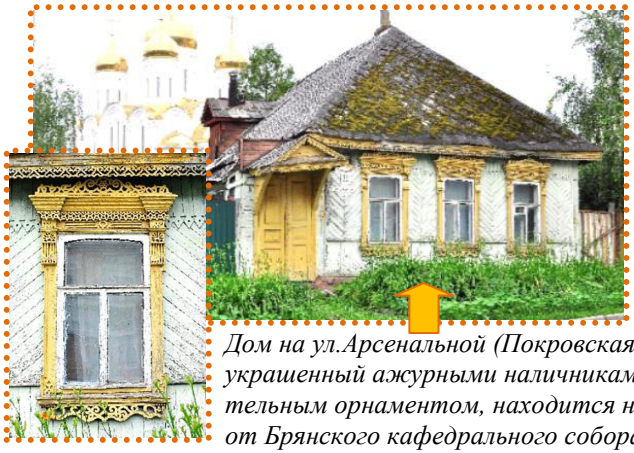
– основная религия на территории нашего края – православие. Особо выделяется вклад в формирование культуры края, сделанный старообрядцами, которые принадлежат к одной из ветвей православной религии. Замкнутость этих общин позволила сохранить особенности быта 17-18 века;
– наш край находится на границе трёх славянских народов и население Брянщины всегда испытывало влияние народной украинской и белорусской культуры;
– территория края складывалась сложными путями, поэтому в 17-19 веках здесь были государственные, дворцовые, монастырские, помещичьи земли. Отсюда и разные типы сельских и городских поселений, разные традиции в зодчестве.

За июнь-декабрь 2016 года мы организовали несколько небольших этнографических экспедиций по городу Брянску и Брянской области, собрали архив фотографий резных наличников, внесли свой вклад в создание виртуального музея резных наличников.

Далее мы определились с направлениями наших этнографических экспедиций. Я узнала, что так учёные называют специальные поездки, где можно собрать материал о старинном быте, жилище, одежде, утвари и т.д. Оказалось, что и в городе Брянске и в каждом районе Брянской области есть деревянные резные наличники. Посетить в своих экспедициях абсолютно всё – это непростая задача для нашей семьи. Поэтому мы приняли решение отразить только некоторые старинные улицы города Брянска и продемонстрировать необыкновенно красивые наличники г. Злынки.

Очень интересной частью работы были сами экспедиции. Я смогла ощутить себя настоящим исследователем старины. Мы с родителями путешествовали по улицам и разыскивали деревянные резные наличники. Я с большим удовольствием фотографировала их. Иногда нам удавалось поговорить с хозяевами домов, узнать историю наличников. Были случаи, когда мы «не успевали» заснять старину, так дом сносили или в угоду современной моде меняли окна на пластиковые, наличники при этом выбрасывали.

Из истории Злынки известно, что тут, в отличие от других Брянских поселений, работали профессиональные резчики по дереву (ещё они были в Новозыбкове, но мне пока не удалось посетить этот город). Особенность злынковской резьбы – ее многоплановость. «Прорезанные насквозь дощечки расположены в несколько рядов перед плоскостью фасада. Создаётся своеобразный рисунок тени. Тень от первого ряда падает на резьбу второго ряда, затем на третий, который положен на гладкую доску и чётко выделяется узорчатым рисунком на поверхности стены» - так описывает злынковскую резьбу краевед Чернышов С.В.



Дом на ул.Арсенальной (Покровская гора). Дом, украшенный ажурными наличниками с растительным орнаментом, находится неподалёку от Брянского кафедрального собора.

Этот небольшой дом спрятался за высоким забором сразу возле Брянского кафедрального собора. Тут мы видим редкие для города узоры наличников – всадники.

Этот загадочный и заросший дом я нашла в Верхнем Судке. Тут наличники со ставнями. Дом оказался очень ветхим, но обитаемым. Сейчас это дача. Дом построен в конце 19 века, как мне рассказала правнучка его первого хозяина. К сожалению, постройка не будет реставрироваться, скоро город потеряет ещё один старинный дом.

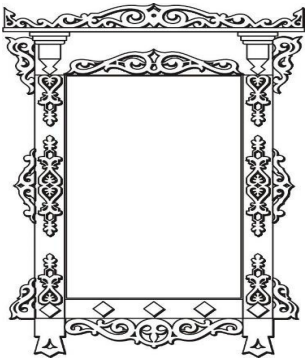
В действительности все так и оказалось. Настоящие произведения искусства предстали передо мной, почти все виды наличников, описанные выше, можно рассмотреть в этом маленьком городе. Тут же я впервые увидела, что мастера декорировали не только окна, но и всё пространство строения.

К сожалению, современные дома редко украшают резными наличниками, поэтому осталось не так много мастеров-резчиков, плотников, которые могли бы рассказать мне и показать из чего, какими инструментами и в какой последовательности изготавливаются деревянные резные наличники.

Мне удалось познакомиться с плотником Александром Егоровичем Якушевым, который живёт в п. Октябрьский Брянского района. Он учился в Университете народного творчества в Москве на факультете «Декоративно-прикладное искусство», долгое время работал художником-оформителем.

Я посетила его мастерскую, узнала из какой древесины и как изготавливаются резные наличники, отразила все этапы работы в технологической карте.

Пошаговая инструкция изготовления наличников

1. Создание эскиза наличника на бумаге.	
	Бумага, карандаш, ластик - для самостоятельного создания эскиза. Компьютер, принтер – для использования готовых примеров из Интернета.

2. Создание трафарета	
	Картон (фанера или пластик), карандаш, лобзик, дрель.
3. Выбор материала для наличника. Существуют разные варианты пород деревьев, из которых изготавливаются резные наличники (информация сайта http://jmsi.ru)	
	Пиломатериал обязательно должен быть сухим, иначе возможна деформация рисунка и быстрая потеря наличниками привлекательности внешнего вида. Ширина доски подбирается в зависимости от размера оконного проема, а вот толщина должна быть не меньше 30 мм.
4. Перенос узора на доску	
	Пиломатериал, шаблон, карандаш.
5. Выпиливание узора	
	Пиломатериал, лобзик, дрель.
6. Шлифование. Все отверстия и прорези обрабатываются с помощью шлифовальной бумаги, после чего необходимо удалить из отверстий древесную пыль и стружку. Это делается для того, чтобы мелкая пыль не мешала дальнейшей обработке изделия.	

	Шлифовальная бумага (шлифовальная машинка).
7. Сборка изделия, согласно эскиза.	

Работая над проектом я узнала, что наличники — недооцененный символ сохранения традиций и культурного наследия. Мы до сих пор очень мало знаем о них. Многие могут отличить Гжель от Хохломы или Жостово. Кое-кто еще припомнит Палех или Мезенскую роспись. Но кто знает, чем отличаются наличники на окнах Злынки, от их собратьев из Стародуба? Что означают деревянные витиеватые узоры на окнах нашего края?

В ходе работы я узнала, что декор жилища – это элемент народной художественной культуры. Народное зодчество Брянского края развивалось без контакта с профессиональными художниками и архитекторами. Народное искусство развивалось как способ выражения мировоззрения его творцов. В основе творчества лежат тра-

диции, накопленные веками. Злынковские мастера самобытны. По мнению архитектора Городкова В.Н. «они пели свои резные «песни»», имели свой стиль и особое вдохновение. Таким образом, сохранившиеся деревянные наличники уникальны, а вклад брянских мастеров в развитие деревянного зодчества существенный.

Все фотографии с моих этнографических экспедиций размещены на страницах виртуального музея резных наличников www.nalichniki.com, что поможет сохранить историческую память об этом виде промысла. Я продолжу эту интересную и важную работу, а также постараюсь рассказать о ней как можно большему количеству людей (в классе, научных конференциях для школьников, в социальных сетях).

Бабина Алина с календарём «Кружево Брянского края»

Летом 2017 года на территории заповедника «Брянский лес» планируется открыть не виртуальный, а настоящий музей наличников, первый на территории области. Идея его создания принадлежит Екатерине Пилютиной (заместитель директора по экопросвещению и туризму заповедника «Брянский лес»). Телеканал «Брянская губерния» снял небольшую передачу об этом http://www.bryansky-les.ru/videogallery/1498/. Это очень хорошая новость, ведь примеру заповедника могут последовать, а значит, у деревянного кружева Брянского края есть будущее.

1. Материалы Интернет-ресурса www.nalichniki.com,
2. Чернышов С.В. Декор крестьянского жилища Брянской области. – Брянск, 2006 – 140с.,
3. Лупоядов В.Н., Лупоядова Л.Ю. Культура родного края: учебное пособие для 4 класса – Б.: «Курсив», 2012 – 128с.,
4. Городков В.Н. Архитектура малых городов Брянского края. – Брянск, ГУП «Брянского областное полиграфическое объединение», 2008. – 128с. ,
5. Данилова Л. Окно с затейливой резьбой. – М.: Просвещение, 1986. – 207с. ,
6. Передача телеканала «Брянска губерния» http://www.bryansky-les.ru/videogallery/1498.

Мастер-класс:

«Изготовление свистка из дерева»

Автор: Иванушкина Наталья Николаевна, учитель истории МБОУ «Гимназия №7 им.Героя России С.В.Василёва» г.Брянска

— Ладно, ладно, детки, дайте только срок,
Будет вам и белка, будет и свисток!

(А.Н. Плещеев. Старик.)

Свисток из дерева одна из самых простых и распространённых детских игрушек. Много свистящих музыкальных инструментов было придумано человечеством.

Считается, что первобытные люди изобрели все разновидности музыкальных инструментов. Духовые музыкальные инструменты использовали извлечение звуков путем вдувания воздуха. Звук в свистке появляется при колебании воздушной струи воздуха, который рассекается об острый край дерева. Материалом для свистков были стебли тростника, камыша, трубчатые кости, толстые птичьи

перья и даже раковины, а позже - дерево и металл. Такие народные духовые музыкальные инструменты как свистулька и свирель стали прообразами современных флейт.

Использовались свистки как сигнальные приспособления, детские игрушки и музыкальные инструменты. В народных сказках и песнях мы тоже часто встречаем такой музыкальный инструмент, как свисток, гудок, дудочка. Например, в русской народной песне «Во поле берёза стояла» прямо рассказывается, что из берёзовых веточек делается гудочек и балалайка. А играют на них, чтобы разбудить милого (по другой версии «старого») или «маленьких детишек собирати». В сказках дудочки и свистки помогали детям собирать ягоды («Дудочка и кувшинчик»), бороться с грызунами («Крысолов»), пасти животных («Лель») и бороться с несправедливостью («Дудочка-самогудочка»).

Приписывались свисткам и магические свойства. По воспоминаниям Колобаевой Дарьи Дмитриевны (1888 – 1994) в Навлинском районе Брянской области существовало поверье, что если весной, когда природа только пробуждается, из молодых веточек берёзы или липы сделать свисток, перед восходом солнца встать на задний порог дома и просвистеть на все четыре стороны, то с первыми лучами солнца все злые духи со двора уйдут. Свисток потом можно было отдать детям. Непоседы часто извлекали резкие и громкие звуки, которые не давали вернуться в дом нечисти. Но, конечно, чаще всего свистки были одними из самых доступных детских музыкальных игрушек.

Моё детство прошло в деревне Алексеевке Навлинского района Брянской области. Во время Великой Отечественной войны деревня была сожжена фашистами и восстанавливалась очень трудно. Народ жил бедно. Дома были небольшими, покрытыми соломой или сухими нюньками (аиром). «Покупные» игрушки были очень большой редкостью, но нам делали кукол из пеньки или соломы, вырезали из дерева матрёшек, а старшие братья-сёстры, которые ходили в школу, рисовали бумажных кукол с платьями. Рано утром взрослые уходили на работу в колхоз, школьники спешили на занятия, а вся малышня высыпала на улицу. Детского сада в деревне не было. Разделившись на группки мы играли в «войнушку», флажки, но-

жички, «Бояре, а мы к вам пришли…», «Бабка, бабка, что ты делаешь?», прятки… Казалось, что мы представлены сами себе, но это только на первый взгляд. В деревне оставались старенькие бабушки и дедушки, которые чем-либо занимались возле дома и зорко следили за малышнёй. На нашем краю деревни таким соглядатаем был дед Данила (Семёнов Данила Петрович), шёл ему тогда уже восьмой десяток лет. Это был настоящий дед с пышной седой шевелюрой и длинной до колен белой бородой. Летом он всегда сидел на большом кругляке под берёзой и плёл корзины из ивовых прутьев. «Плетушки» потом разбирали местные жители для хозяйственных нужд. И вот, когда нам уже надоедало носиться по пыльной деревенской дороге, он подзывал нас к себе, доставал круглую буханку свежеиспечённого хлеба, делил на всех, а потом начинал рассказывать различные истории. Но больше всего мы любили, когда он заканчивал свою работу и у него оставались вымоченные ивовые прутки. Тогда у нас был настоящий праздник, так как дед Данила делал из прутиков свистки. Сначала от прутка отрезался небольшой ровный участок, где не было почек и других мелких веточек. Один край заготовки косо срезался, а с другого конца делался круговой надрез. Затем на скошенном конце от нижнего края отступался примерно сантиметр и сверху, напротив данной метки делалась прорезь. Потом рукояткой ножа дед бил кругом по выбранной веточке, для того, чтобы кора отошла, и её легко можно было снять. Потом косой край оставшегося «голого» прутка отрезался так, чтобы он точно доходил до начала прорези и на длинном участке делался срез, чтобы в свисток попадал воздух. Оставшаяся веточка со снятой корой вставлялась в противоположную часть свистка. Двигая ею вперёд-назад можно было отрегулировать нужную громкость свистка. После чего пруток обрезался и получался свисток. Палочку можно было и не обрезать, тогда звучание свистка можно было менять многократно. Были свистки различной длины и толщины, поэтому издавали разные звуки. Если удавалось найти прутик с достаточно длинной ровной поверхностью, то вместо свистка могла появиться дудочка с 4-мя отверстиями. Для обладателей свистков объявлялось соревнование: каждый должен был «настроить» свой свисток с помощью оставшейся деревянной трубочки, а затем просвистеть в него. Чей

свисток оказывался звонче и громче, получал самое изысканное для нас лакомство – краюшку хлеба, намоченную в воде и обмакнутую в сахарный песок… Давно не стало деда Данилы, а вот как смастерить незатейливую игрушку–свисток помню до сих пор.

Записано со слов Петрина Вячеслава Михайловича (г. Брянск, проезд Садовый, д.5); а также по материалам страницы в интернете Игрушки и поделки своими руками:

http://wemaketoys.org/blog/derevjannyj_svistok_svoimi_rukami/2016-07-06-205.

Свистки из дерева использовались в нашей стране повсеместно. По данной технологии изготовлялись в деревне Алексеевке Навлинского района Брянской области.

Пошаговая инструкция изготовления свистка из дерева

1. Подготовка к работе: найти дерево ракиту или липу, насобирать небольших подходящих веточек. При необходимости веточки можно срезать. Диаметр веточек до 1 см.	
	Небольшой нож-секатор или просто нож.
2. Отбираем ветку с неповрежденной и ровной корой (это — очень важное условие), по возможности, — без сучков. Теперь нам надо отыскать на этой ветке ровный участок длинной 4-7 сантиметров.	
3. Обрезаем ветку по границе ровного участка.	
	Нож

4. На одном конце заготовки сделайте косой срез. На расстоянии 4 - 5 см от любого конца по коре сделайте круговой надрез шириной 2-3 мм, то есть окольцуйте заготовку, чтобы снять с этого конца кору.

5. На расстоянии 1 см от того же конца ножом сделайте небольшое углубление.

6. Легкими ударами ручки ножа простукайте участок надрезанной коры, после чего, обхватив этот участок коры пальцами, слегка проворачивайте кору то в одну, то в другую стороны. После этого кора легко снимается. Кору следует снять трубкой.

7. Образовавшуюся окоренную часть отрежьте на расстоянии 2-3 см от края оставшейся коры, после чего от этой отделенной части отрежьте шпонку.

8. От шпонки отколоть небольшой сегмент, образуя канал для поступления воздуха.

9. Надеть на окоренную часть снятую кору.	10. В трубку из коры вставьте шпонку. Свисток готов.

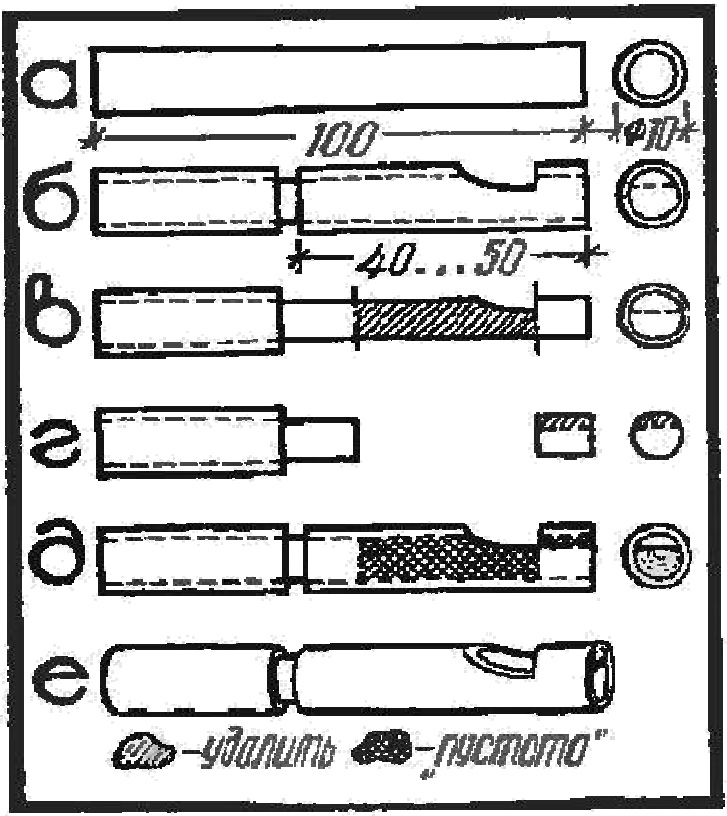


Рисунок: последовательность изготовления деревянного свистка

Внуки Даня и Женя рады новой игрушке

Мастер-класс:

«Лошадка из шпагата»

Автор: Смирнова Э.В., заведующая отделом Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска, Шураева Т.В., методист Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска

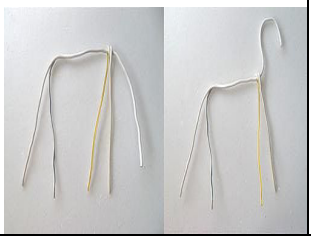
Лошади - одно из самых почитаемых у славян животных. Конь является другом и помощником человека в жизни. Образ Коня издавна связан с мужским началом, силой, благородством. Конь - помощник, друг и защитник. Такой обереговый образ можно подарить близкому мужчине - мужу, брату, отцу, сыну, другу. Образ коня связан с солнцем. Приносит в дом удачу, достаток, свет и тепло.

Первые детские игрушки на Руси были, как правило, из натуральных материалов. Для мальчиков - это конь, который символизирует солнечный свет и благо.

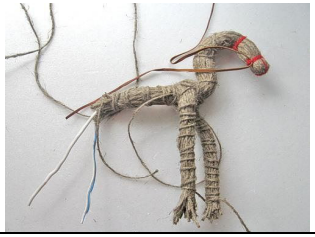
Игрушки, сделанные своими руками несут тепло и «доброту» человеческой души. Лошадка из льняного шпагата принесет счастье в Ваш дом и доставит радость не только детям!

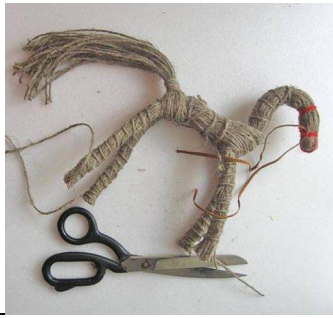
Для работы нам понадобиться: льняной шпагат, ножницы, плоскогубцы, медный провод в изоляции, клей «Момент» прозрачный «Кристалл», красные нитки, тонкая кожа, тесьма для отделки копыт, мех для гривы, черная краска по ткани для декора глаз.

Пошаговая инструкция изготовления лошадки из шпагата

1. Льняной шпагат наматываем на шаблон (для этих целей подойдет плотный картон или книга). Количество намоток: 30 полных витков, длина их составляет 32 см для передних ног, 30 витков длиной 50 см для груди и задних ног, 30 полных витков длиной 50 см для тела, головы, 15 витков для хвоста длиной 46 см.	
	Льняной шпагат
2. Изготавливаем каркас из проволоки.	
	Проволка. Для задних ног и туловища длина проволоки составляет 40см. Длина проволоки для передних ног 32 см.
3. Используем намотку шпагата длиной 50 см и начинаем обвязывать красной нитью. Закрепляем красной нитью посередине, так, чтобы узел крепления был внутри перевязки. В перевязанную намотку размещаем надрезанный конец проволоки и делаем первую обвязку с проволокой внутри шпагата.	

	Намотка шпагата длиной 50 см, красная нить, каркас из проволки
4. Для лучшей фиксации обвязываем всю обмотку шпагатом вокруг проволоки.	
5. Передние ноги можно расположить внутри намотки или наверх.	
6. Туго наматываем шпагат на каркас	

7. Нитки обмотки закрепляем узлом и клеем место крепления прозрачным клеем «Момент Кристалл».	
8. Используем намотку длиной 50 см для груди и задних ног и накидываем ее на грудь.	
9. По той же схеме обматываем шпагатом задние ноги.	
10. Количество ниток должно быть разделено на 2 части для равной толщины ног.	
11. Приступим к использованию намотки из 15 витков.	

12. Равняем длину ног для устойчивости лошадки.	
13. Вырезаем полоски тесьмы по ноге внахлест. Приклеиваем тесьму клеем	
	Тесьма, клей «Момент»
14. Уши вырезаем из тонкой кожи. Выкраиваем восьмерку из кожи и середину склеиваем.	
	Кусочек тонкой кожи
15. Уши приклеиваем в области верхней обмотки. Гриву вырезаем и приклеиваем из полоски меха.	
	Мех

16. Мастерим седло из кожи и узорчатую накидку. Лошадь готова. Да, будет благо в вашем доме!	
	Кусок тонкой кожи, лоскут ткани

Мастер-класс:

«Куколка Веничек благополучия»

Автор: Исаева Н.Ю., методист Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска

Куколка Веничек благополучия делалась в Рождественский Сочельник. Для ее изготовления нужно мочало (лыко), кусочки ткани, нитки, тесьма и разнообразная крупа (чем больше видов крупы, тем благополучнее будет грядущий год). Эту крупу на ночь высыпали в красном углу, считалось, что наутро она приобретет целительную силу. Утром крупу собирали в узелки (каждую по отдельности), их должно быть нечетное количество, и вешали на куклу.

Хранили Веничек благополучия вдали от глаз посторонних людей, и только хозяйка знала, где он стоит. Крупу в узелках берегли на крайний случай, если кто-то из домашних серьезно заболел, то эти зерна добавляли ему в еду. А поскольку это Веничек, то хозяйка могла им скрытно от всех “выметать” из дома все плохое.

Пошаговая инструкция изготовления куклы «Веничек благополучия»

1. Подготавливаем материал	
	Подготавливаем пучок мочала (40-50 см длиной), красную нить, длинный узкий прямоугольник красной материи (шириной, достаточной для обхвата головы куклы), тесьму, 5-7-9 кусочков разноцветной ткани на узелки и такое же количество горсточек зерен крупы.
2. Сворачиваем мочало пополам, перевязываем красной нитью недалеко от сгиба, чтобы получилась “голова”	
	Мочало, красная нить
3. Подворачиваем край красной ленты и оборачиваем ею голову куклы внахлест сзади. Закрепляем красной нитью	
	Красная лента, красная нить
4. Теперь разрываем ленту на три части от нижнего края и до головы куклы. Заплетаем кукле косу, повязываем вокруг головы красивую тесьму	
	Тесьма

5. Разделяем волокна веничка на 7 частей и начинаем оборачивать их нитью, перекрещивая концы после каждой пряди.	
	Красная нить
Украшаем Веничек Благополучия узелками с крупой. Благополучного вам года!	
	Лоскутки цветной ткани, зерно

Источник: "Коробочка идей и мастер-классов". Образовательный портал © https://podelki-doma.ru/podelki/iz-prirodnyih-materialov/kukla-venichek-blagopoluchiya#ixzz4uIWhp6qo

Рецепт приготовления кваса
«И худой квас лучше хорошей воды»

Автор: Полякова Карина, учащаяся 6 класса МБОУ «Гимназия №5» г. Брянска, руководитель: Легоцкая В.С., учитель русского языка и литературы МБОУ «Гимназия №5» г. Брянска

Сейчас особенно много говорят об ухудшении в отдельных регионах РФ здоровья населения и о причинах возникновения этой проблемы - некачественных продуктах и напитках, потребляемых современными людьми. Поэтому в настоящее время возникает необходимость в создании таких продуктов и напитков, которые обладали бы полезными и целебными для организма свойствами. Именно этим обусловлен интерес к данной проблеме в представляемой работе.

Известно, что прилавки российских магазинов переполнены напитками, содержащими различные консерванты, синтетические ароматизаторы, красители, заменители сахара. Достаточно внимательно прочитать любую этикетку на бутылочках, коробочках и баночках, из которых мы пьем. Также известно, что до сих пор нет аргументированных доказательств безвредности многих компонентов, входящих в состав этих напитков. А ведь всем известно, что самыми активными потребителями синтетических напитков являются прежде всего молодые люди. В связи с этим возникают вопросы: что пить, чтобы не навредить здоровью? Какие напитки предпочесть подросткам, чтобы сохранить здоровье и укрепить его? Можно ли самим научиться готовить вкусные и полезные напитки? Вот круг вопросов, натолкнувших автора на изучение кваса.

Все знают, что, что квас хорошо утоляет жажду, положительно влияет на пищеварение, повышает тонус организма, придает бодрости и сил. Как мы выяснили из источников, неурожайные годы

квас был признанным народным средством от авитаминоза и цинги, поскольку этот напиток содержит много важных микроэлементов и витаминов.

Квас - это продукт незавершенного спиртового или молочнокислого брожения сусла, содержащий не более 1,5% спирта. «По своему действию на организм квас подобен кефиру: он регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта, препятствует размножению вредных болезнетворных микробов, улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему. Эти полезные свойства кваса объясняются наличием в нем молочной кислоты, витаминов группы В, кальция, магния, фосфора, микроэлементов, а также аминокислот (в том числе и незаменимых)». А кислоты играют огромнейшую роль в организме по разложению и выведению мертвых, больных и патологических клеток.

Изученные нами источники утверждают, что квас способствует сохранению здоровья и повышает работоспособность. При выполнении тяжелых работ - косьба, пахота, заготовка дров – русский крестьянин брал с собой в качестве питья не молоко и не фруктовые напитки, а квас, считая, что он снимает усталость и восстанавливает силы. Это свойство кваса позже подтвердили медики.

Квас помогает наладить обмен веществ, улучшает работу желудочно-кишечного тракта, убивает болезнетворные бактерии. В квасе есть аминокислоты (в том числе восемь – незаменимых!), сахар, минералы, витамины, различные ценные ферменты. В квасе гибнут тифозная палочка и холерный вибрион!

Познакомившись с литературными источниками, мы убедились, что в мире не существует другого напитка, который помогает буквально от всех недугов и прост в домашнем изготовлении. Как отмечает М.Останина в книге «Русский квас. Сенсационная польза при лечении болезней. Эликсир здоровья, которому больше 4000 лет», квас – «незаменимый помощник при болезнях сердца и сосудов, сбоях в мозговом кровообращении, гриппах, тонзиллитах, простудах и различных воспалениях верхних дыхательных путей, гастритах с пониженной кислотностью, заболеваниях органов пище-

варения, почек, поджелудочной железы, сбоях в работе нервной системы, заболеваниях кожи, болезнях глаз.

В квасе содержатся органические кислоты, задерживающие влагу в организме – отсюда и его прекрасное свойство лучше других напитков утолять жажду. Он богат витаминами группы В, Е, минералами (кальций, магний и др.), аминокислотами. Благодаря большому количеству полезных веществ квас улучшает мозговое кровообращение, очищает сосуды, повышает иммунитет, укрепляет сердечно - сосудистую систему, стимулирует потенцию. Этот замечательный напиток полезен для глаз, при сахарном диабете, гипертонии, болезнях ЖКТ, дисбактериозе, улучшает цвет лица, состояние ногтей и волос, делает гладкой кожу и даже улучшает состояние нервной системы, повышает работоспособность, поднимает настроение, снижает усталость. Как отмечает Л. Смирнова в книге «Домашние пиво и квас», квас повышает аппетит, обладает высокой энергетической ценностью. «Не случайно рецептами русского кваса заинтересовались во многих странах Западной Европы. На международном конкурсе, проходившем в 1975 году в Югославии, русский квас (из Москвы) получил оценку 18 баллов, а известный напиток кока-кола только 9,8 балла. Известно, что напитки из солодового экстракта дают спортсменам для повышения физической работоспособности, снятия усталости и увеличения объема мышц. Бактериологи, инфекционисты и врачи гигиенисты, утверждают, что квас обладает бактерицидными свойствами. «В 1913 году В. С. Сотников подтвердил гибель в квасе тифозных и паратифозных микроорганизмов. Если учесть, что наряду с микроэлементами в квасе содержится более 10 аминокислот и из них 8 незаменимых, то значение кваса становиться еще более весомым. Количество витаминов в квасе на первый взгляд не очень велико, но их регулярное поступление в организм дает ощутимый положительный эффект».

В общем, все полезные свойства кваса трудно перечислить! Но это, конечно же, касается только домашнего кваса, приготовленного из натуральных ингредиентов. Раньше способы приготовления кваса знали в каждом доме. Как указывает известный в России кулинар В.В.Похлебкин, «сущность приготовления квасов состоит в том, что из воды, муки и солода вначале готовят жидкое тесто - затор,

который подвергается ферментации, а затем этот ферментированный затор вновь разводят водой, к нему добавляют дрожжи, сахар и другие вкусовые и ароматические добавки, и он подвергается брожению. Чаще всего как вкусовую добавку вносят соки различных фруктов и ягод. Таковы брусничный, вишневый, малиновый, лимонный, смородиновый, изюмный, яблочный, грушевый квасы. Ароматические добавки также можно варьировать (имбирный, мятный, душистый квасы)».

Рецепт, вроде бы прост, однако, как показало анкетирование, проведенное автором среди учащихся 5-7 классов, лишь в редких семьях и лишь иногда готовят квас сегодня хозяйки, предпочитая купить готовый напиток в магазине, который, как известно, не имеет ничего общего с натуральным квасом.

Можем ли помочь в решении данной проблемы? Попытаемся. С этой целью Полякова Карина обратилась к своей бабушке и записала с ее слов несколько рецептов, снабдив их пошаговыми инструкциями.

Пошаговая инструкция приготовления кваса «Хлебный»

	Ингредиенты: ржаной хлеб с семечками – 200 г.; вода кипяченая - 3 литра; 1 ст. ложка муки цельнозерновой «Французская штучка»; дрожжи - 15 г; изюм - 1 ст. ложка.
	Хлеб нарезаем кусочками.

	Нарезанный хлеб подсушиваем в духовке.
	Подсушенный хлеб перекладываем в банку и заливаем кипятком. Оставляем на 3 часа.
	Дрожжи разводим с мукой и добавляем к хлебу.
	Разведенные с мукой дрожжи через три часа переливаем в банку с хлебом, доливаем банку до плечиков остывшей кипяченой водой и оставляем смесь на одни сутки.
	Процеживаем квас в чистую банку, добавляем распаренный изюм и ставим на 4-5 часов в теплое место.

	Разливаем квас по бутылкам или банкам и ставим в холодильник.
	Утром ставим квас на подоконник, чтобы «зарядить» солнечной энергией.
	Переливаем в красивый графинчик и ставим на обеденный стол. Полезный и вкусный напиток русской национальный кухни готов!

Пошаговая инструкция приготовления кваса «Яблочный»

	Ингредиенты: яблоки– 2 кг.; вода кипяченая - 3 литра; сахарный песок- 1 стакан; 1 лимон; дрожжи сухие – 10- г; изюм - 1 ст. ложка.
	Яблоки нарезаем кусочками и складываем в кастрюлю.

	В кастрюлю, добавляем сахар, 1 литр кипяченой воды и нагреваем до размягчения яблок.
	Лимон заливаем кипятком на несколько минут, чтобы избавиться от горчинки, а затем на мелкой терке натираем цедру и отправляем ее в кастрюлю с яблочным настоем.
	Нагреваем еще несколько минут. После этого кастрюлю накрываем крышкой и оставляем для остывания при комнатной температуре. После остывания настоя добавляем еще 2 литра кипяченой воды, 10 г. сухих дрожжей и оставляем для брожения на двое суток.
	Через два дня процеживаем через марлю яблочный квас из кастрюли в банку, тщательно отжимаем сок из мягких яблок.
	Разливаем квас по бутылкам или банкам и ставим в прохладное место или холодильник.

	Переливаем в стаканчики и ставим на обеденный стол. Полезный и вкусный напиток русской национальный кухни готов!

Пошаговая инструкция приготовления кваса «Сосновый»

	Ингридиенты: сосновые почки 1 стакан, мед 1 стакан (лучше готовить заранее весной, хранить в банках, используя в течение года) ржаной хлеб – 200 г.; вода кипяченая - 3 литра; дрожжи - 10 г.
	Хлеб нарезаем кусочками.
	Нарезанный хлеб подсушиваем в духовке.
	Подсушенный хлеб перекладываем в банку и заливаем кипятком. Оставляем на 3 часа.

	Разведенные с теплой водой дрожжи через три часа переливаем в банку с хлебом, доливаем банку до плечиков остывшей кипяченой водой и оставляем смесь на одни сутки.
	Через сутки процеживаем содержимое банки, добавляем смесь сосновых почек с медом.
	Оставляем банку на сутки на брожение.
	Переливаем в стаканчики и ставим на обеденный стол. Полезный и вкусный напиток русской национальный кухни готов!

Используемые источники:

1. Боровик А. Ваш домашний повар. Пиво и квас. 1000 лучших рецептов. Рипол-Классик, 2014 г. 576 с.
2. Даль, В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: Т.2: И-О. М.: Русский язык, 1989. -779 с.
3. Домашние пиво и квас / авт.-сост. Любовь Смирнова.-Минск: Харвест, 2007.-288 с.

4. Кашин С.П. Домашний квас.- ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик», 2014.-136 с.

5. Кощеев А.А. Русский квас и другие напитки.-Пермь: Пермское книжное издательство, 1988- 190 с.

6. Кощеев А.А. Русский квас.-М.: Агропромиздат, 1991.-56 с.

7. Останина М. Русский квас. Сенсационная польза при лечении болезней. Эликсир здоровья, которому больше 4000 лет.- М.: АСТ, 2014, 112 с.

8. Похлебкин В.В. Национальные кухни нишах народов.-

9. Русские традиционные напитки. Квас. Сбитень. Медок.- Ленинград: Кооператив «Интер», 1989.- 60 с.

10. Слюсаренко Т.П., Решетняк Л.Р. Основы микробиологии, гигиены и санитарии пивоваренного и безалкогольного производства. – М.: Агропромиздат, 1989.

11.Тихменева М. Секреты кваса: родниковая вода и ложка меда// АИФ про здоровье.-2014.-№ 7.- с. 5-6.

12. Союз производителей ячменя, солода, хмеля и пивобезалкогольной продукции. [Электронный ресурс]. URL: http://barley-malt.ru (дата обращения 14.02.2017 г.)

13. Княгиня О. Квас. Популярные рецепты. [Электронный ресурс]. URL: http://buckshee.petimer.ru/topic/kvas-populyarnye-retsepty

14.Национальный корпус русского языка. [Электронный ресурс]. URL: http://search2.ruscorpora.ru (дата обращения 13.03.2017 г.)

15. Польза кваса. [Электронный ресурс]. URL: http://www.prokal.org/polza-kvasa (дата обращения 03.04.2017 г.)

Рецепт приготовления гречневика

Приготовила: Витовская Александра, ученица 5 «Б» класса МБОУ СОШ №3 г Брянска, руководитель: Антонова Нина Евгеньевна

Рецепт взят из книги « Русский дом», сборник под редакцией Колесникова О.П. ККЖИ «Правда Востока», Ташкент, 1993, стр 42-43.

Гречневик был настолько популярным в конце 19 – начале 20 века, что им торговали на улице вразнос . В. А. Гиляровский в книге «Москва и москвичи», описывая старый Охотный ряд, отмечает, что «на мостовой перед палатками ходили пирожники, блинники, торговцы гречневиками, жаренными на постном масле».

Пошаговая инструкция приготовления блюда «Гречневик»

	Для приготовления блюда «Гречневик» нам понадобится: Крупа гречневая 55 гр. Вода 175 гр. Яйцо 1 штука Масло подсолнечное 15 гр. Соль по вкусу
	Варим вязкую гречневую кашу, охлаждаем ее.
	Взбиваем яйцо.

	Смазываем противень маслом.
	Добавляем взбитое яйцо, хорошо перемешиваем.
	Выкладываем на противень, смазанный маслом, ждем пока каша застынет.
	Нарезаем кашу на куски.
	Обжариваем с обеих сторон на подсолнечном масле.

	Наше блюдо готово. Приятного аппетита!

Рецепт приготовления пирожков с капустой и яйцом

Приготовила: Братушева Алина, ученица 10 класса МБОУ СОШ№8 г. Брянска, руководитель: Чесалина Елена Сергеевна, учитель истории МБОУ СОШ№8 г. Брянска.

Пирожки – это пирог в миниатюре. Начали готовиться пирожки так же давно, как и сам пирог. В крестьянских семьях принято есть из одной большой плошки, что связано, прежде всего, с практическими целями (наличие небольшого количества утвари, отсутствие воды для мытья посуды и т. п.). Поэтому привыкли русские люди готовить еду сразу на всех. Отсюда и пироги, большие по размеру, которые изначально не резались, а отламывались каждым членом семьи: большой кусок доставался мужчине – хозяину (отцу, деду), потом куски поменьше отламывали сыновья, после них – женщины, маленькие же ломти пирога доставались детям.

Такое употребление пирога было не совсем удобным и хозяйки начали формировать небольшие по размеру пирожки с начинкой. Такие пирожки удобно было есть, их брали с собой в поле, их раздавали детям на улице. Пирожки обычно готовили безопарным способом из дрожжевого теста, в качестве начинки использовали любой несладкий фарш (с капустой, с солеными огурцами, с луком и яйцами, с зеленью, с солеными и жареными грибами, с рисом, пшеном и кашами), но, пожалуй, самыми популярными были пирожки с картошкой. Для приготовления пирожков тесто разделывали на малень-

кие шарики, делали из них лепешки, которые затем формировали в пирожки. Выпекали пирожки в разогретой печи на противнях, смазанных маслом.

Пошаговая инструкция приготовления блюда «Пирожки с капустой»

	<u>Ингредиенты для теста:</u> -мука пшеничная 1 кг. - 4 яйца - молоко 0.5 л. - масло подсолнечное 150 мл. - сахар 150 г. - дрожжи сухие 20 г. - соль 1 ч.ложка <u>Ингредиенты для начинки:</u> маленькая капуста, 4 яйца, соль, перец по вкусу
	Разогреваем пол стакана молоко и выливаем в миску, всыпаем дрожжи и столовую ложку сахара. Перемешиваем и отставляем на 10-15 мин.
	Яйца (4шт.) взбить миске, добавить молоко и залить первую тарелку. Перемешать. Всыпать оставшийся сахар, соль и налить масло. Перемешать

	Всыпаем муку мелкими частями, постоянно перемешивая. Хорошо вымесить тесто, затем накрыть и оставить на 40 мин.
	<u>Начинка:</u> 1.Порезать капусту, выложить на разогретую сковороду, посолить, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне (25-40 мин). Не забывать перемешивать.
	2. Отварить яйца вкрутую. Порезать и всыпать в приготовленную капусту.
	3.Далее лепим пирожки, выкладываем на противень, смазываем маслом или желтком, даём постоять 15-20 мин. И ставим в духовку на 1.5 -2 часа при 150 градусах.
	Приятного аппетита!

Рецепт приготовления пшеничных блинов

Приготовила: Минакова Диана, ученица 10 класса МБОУ СОШ№8 г. Брянска, руководитель: Чесалина Елена Сергеевна, учитель истории МБОУ СОШ№8 г. Брянска

Блины — кулинарное изделие, приготавливаемое из жидкого теста, выливаемого на раскалённую сковороду, имеющее круглую форму. Подаются блины с разными закусками, а тонкие блины — иногда с начинкой, которая в них заворачивается.

Слово «блин» — искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие. Это едва ли не самое экономное мучное блюдо, для которого требуется минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), поскольку для блинов употребляется весьма разжиженное тесто.

Блины, возможно, были первыми изделиями из муки и уходят корнями в доисторические времена - это истинно русское блюдо.

До крещения Руси блины являлись жертвенным хлебом. Первые испеченные блины обязательно отдавались нищим, для того чтобы они помянули усопших родственников. И только в более поздние времена блины стали атрибутом масленицы и веселья. Блины пеклись исключительно в русской печи.

Блины пеклись на Руси в течение всего года, а с XIX века они стали основным угощением во время Масленицы. Возможно потому, что круглый блин олицетворял солнце. В нашем понимании блины неразрывно связаны с Масленицей. Так еще во времена Петра I во время масленицы в Москве, в районе Александровского сада возводили горки изо льда, и сам Петр I участвовал в массовых гуляниях, в частности он любил качаться с офицерами на качелях, которые специально устанавливались к этому времени. Несмотря на то, что Петр I был ярым сторонником ввода западных новшеств как в культуре, так и в кулинарии в русский быт, он очень любил блины, и не отказывал себе в удовольствии отведать их.

Пошаговая инструкция приготовления блюда «Пшеничные блины»

	Ингредиенты: Пшено — 1 стакан Мука — 2 - 2,5 стакана Молоко — 1-1,5 стакана Яйцо — 2-3 стаканов Дрожжи свежие — 20 грамм Соль — 0,5 чайных ложки Сахар — 1,5-2 ст. ложки Вода — 3,5 стакана (для варки каши).
	Пшено заливаем кипятком, а через 5 минут тщательно промываем холодной водой. Заливаем водой, солим и варим пшенную "кашу-размазню".
	Растворяем дрожжи примерно в 0,5 стакана теплого молока, добавляем пол-ложки сахара и столовую ложку муки. Размешиваем и ставим в теплое место, пусть опара поднимется.
	Пшенную кашу остужаем и перемалываем-перетираем. Добавляем муку, яйца, оставшийся сахар и вливаем подошедшую опару. Тщательно перемешиваем и ставим в теплое место примерно на 50-60 минут.
	Затем добавляем оставшееся молоко, опять размешиваем тесто, даем ему подняться в теплом месте.

	Нагреваем сковороду для выпечки блинов, смазываем ее растительным маслом или кусочком сала, наливаем тесто. Жарим блины на огне чуть меньше среднего. Спешить не нужно, иначе блин подгорит, а пропечься не успеет.
	Аккуратно лопаткой переворачиваем блин и обжариваем другую сторону.
	Приятного аппетита!

Рецепт приготовления сладких пампушек - смаковиков

Приготовили: Бацунова Мария, Бурденюк Екатерина, ученицы 10 класса МБОУ СОШ№ 30 г. Брянска, Руководитель: Косицына Е.А. учитель технологии МБОУ СОШ№30 г. Брянска.

Записано со слов Савченко Пелагеи Васильевны, жительница села Белевицы Погарского района Брянской области, которой, к сожалению, уже нет в живых. А ей, в свою очередь, передала этот рецепт её мать.

Наша Брянская земля богата и самобытна культурой, традициями и народной кухней. Свои особенности в народную кухню Брянщины привнесло многонациональное население области. Обыч-

но на столе можно увидеть смешение русских, белорусских и украинских национальных блюд. Мы хотим поделиться старинным рецептом сладких пампушек-смаковников,

Пампушки - украинское название небольших (с грецкий орех или маленькое яблоко) круглых пышек из дрожжевого теста. В отличие от пышек, пампушки не жарились, а чаще выпекались. Название произошло на основе французского слова — помпон, то есть шарик, но как изделие неизвестно во французской кухне. Другое название пампушек, бытовавшее в русских поваренных книгах XIX в., — пезы. Происхождение этого слова не совсем ясно — либо от французского pesard — вздыбленный, либо от итальянского perm — кусок.

Пампушки-пезы — пример того, как местному, в данном случае украинскому кулинарному изделию прилепляли иностранные названия без того, чтобы кулинарный прототип этого изделия существовал в той или иной иностранной кухне.

Пампушки, или пезы, стали известны в России как произведение одесской мещанской (городской) кухни, перешедшей в ресторанную, а отчасти распространившееся во второй половине XIX в. и в кухне городского населения южной и юго-восточной Украины и получившее позднее статус народного.

Предлагаемый рецепт пампушек является первоисточником технологии их приготовления. Именно на территории восточных украинских и юго-западных российских областей впервые появился рецепт сдобных булочек, подаваемых к борщу и чаю. Для создания этих хлебобулочных изделий раньше использовалась гречневая, ржаная, кукурузная или пшеничная мука. Рецепт пампушек к борщу требовал обязательного добавления в тесто топленого смальца, а верхушки смазывались жирным салом с чесноком и зеленью. По праздникам и в особо торжественных случаях приготавливали сладкие пампушки с добавкой варенья, цедры, изюма и других сладких начинок.

Пошаговая инструкция по приготовлению сладких пампушек-смаковников

	Тесто для пампушек 3 стакана муки в/с 25 гр. свежих дрожжей или 2,5 ч.л. сухих пекарских дрожжей 1/2 стакана молока 1/2 стакана воды 1 яйцо 1,5 ч.л. соли 1 ч.л. сахара 3 ст.л. растительного масла сметана с сахаром, чтобы смазать пампушки
	Первым делом соединяем молоко с водой и нагреваем до 40°С. Разводим дрожжи в теплой смеси.
	Добавляем ложку муки и сахар, оставляем на 15-20 минут в теплом месте.
	В тепле дрожжи начинают интенсивно расти, поверхность смеси покрывается многочисленными пузырьками
	Добавляем 2,5 стакана муки.

	Кладем одно яйцо, соль, растительное масло. Замешиваем тесто.
	Хорошо вымешиваем тесто. У нас должно получиться мягкое тесто, которое не липнет к рукам и столу. Из теста формируем колобок. Включаем духовку, чтобы она хорошо прогрелась. Противень, на котором собираемся печь пампушки, смазываем сливочным маслом или выстилаем пекарской бумагой.
	Шарики рядочками выкладываем на противень, довольно близко (1-1,5 см. друг от друга), чтобы во время выпечки они соединились и образовали одну большую румяную полянку из пампушек. Противень с пампушками ставим в хорошо прогретую духовку. Выпекаем пампушки 10-15 минут при температуре 180°С.
	Вынимаем противень с пампушками, заливаем их сметанно-сахарным соусом и ставим в духовку ещё на 5-10 минут, чтобы подрумянились.

	Румяные и красивые пампушечки извлекаем из духовки.
	Угощайтесь, пожалуйста! Приятного аппетита!

Рецепт приготовления классической ухи

Приготовила: Новикова Наталья, ученица 8 класса МБОУ СОШ№ 39 г. Брянска, руководитель: Пантюхова Е.Н., учитель технологии МБОУ СОШ№39 г. Брянска

Классическая уха должна быть из прозрачного, концентрированного, немного вяжущего отвара из рыбы. Что касается того, сколько разновидностей рыбы должно использоваться в приготовлении ухи, мнения расходятся. Одни считают, что уха должна готовиться только из одного сорта рыбы, а другие – из двух и более. Но всегда рыба должна быть свежей (желательно живой), мясо обладать клейкостью, нежностью и сладостью. Для классической ухи подойдут: карп, окунь, ерш, судак, сазан, карась, сом, голавль, красноперка и многие другие виды рыбы. Также может быть использована в приготовлении свежая морская рыба.

В уху кладут минимум овощей – небольшое количество картофеля (причём нерассыпчатого, сладких сортов), моркови и обязательно лук.

Обычно ассортимент пряностей зависит от сорта рыбы – чем жирнее рыба, тем больше требуется для ухи пряностей. Кроме того, можно и нужно вносить довольно большой набор пряностей: петрушку (корень и зелень), лук-порей, зелёный лук, укроп, чёрный перец, лавровый лист, эстрагон, пастернак, а в некоторые виды ухи добавляют шафран, мускатный орех, имбирь, анис, фенхель.

Продолжительность варки рыбы целиком зависит от её вида: пресноводная рыба варится 15-20 мин., а рыба сибирских рек 25 – 30 мин., морская – 8-12 мин. Переваривание морской рыбы ухудшает качество рыбного мяса, делает его жёстким и ухудшает вкус самого бульона, который становится менее сладким, менее ароматным. Уха получится значительно вкуснее, если её варить без крышки, в открытой посуде и на умеренном или слабом огне.

В моей семье уха самое любимое блюдо. Любовь к этому блюду нам привил еще дедушка, он вместе с моим отцом часто занимается рыбалкой. Меня иногда тоже брали с собой на рыбалку, там я и узнала вкус настоящей ухи на костре. Это блюдо легко можно приготовить в походе, туристическом слете, на любом отдыхе на природе. А если нет возможности приготовить уху на костре, то всегда можно приготовить ее дома на кухне, мы с мамой не раз это делали. Вот и в этот раз я решила приготовить уху из недавнего улова папы.

Уха – жидкое горячее рыбное блюдо, которое, однако, неправильно было бы называть рыбным супом. Название «уха» закрепилось исключительно за рыбным бульоном, только с конца XVII – начала XVIII вв. В XI – XII вв. «ухой» называли также навар из мяса, в XVI – XVII вв. – из курицы. Однако уже с XV в. уху всё чаще начинают делать из рыбы, которая лучше других продуктов давала возможность создать блюдо, принципиально отличающееся от остальных жидких блюд русского стола. Уха превратилась в блюдо быстрого приготовления, с прозрачной жидкостью, похожей

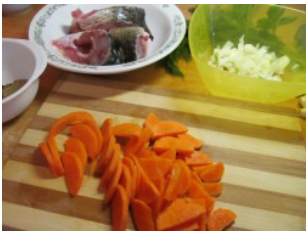
на бульон, поэтому её нельзя заправлять, как рыбный суп, маслом, крупой, мукой, пережаренным луком и т.п.

Уха является одним из древнейших блюд русской кухни, но на момент возникновения (а его установить невозможно), оно не являлось характерным и уникальным блюдом русской кухни, каким является сейчас. По известным источникам ухой в XI—XII веках называли любой суп, из чего бы он сделан не был.

Пошаговая инструкция по приготовлению классической ухи

	Первым делом нужно почистить рыбу. Карп у меня был целый, а от сома - хребет, хвост и голова, которые остались от другого блюда. Карпа и сома можно заменить любой речной рыбой - окунем, карасем, щукой или любой другой - той, какая вам сегодня попалась на удочку.
	Головы, хребты и хвосты выкладываем в кастрюлю и заливаем 2 литрами чистой воды. Воду для этого блюда лучше брать родниковую, ведь вода в этом блюде играет немаловажную роль - все-таки для рыбки это родная среда обитания! Ставим на огонь и варим 20-25 минут от закипания. Если мы готовим уху на природе - вместо кастрюли возьмем, конечно же, казан.
	Тем временем почистим овощи - лук, морковь, чесночок, моем зелень, готовим специи.

	Для ухи идеальным будет большое количество лаврового листа и перца горошком - у меня смесь перцев, там и черный, и красный, и белый перцы. Здесь хорошо бы добавить еще и душистый перец.
	В середине варки солим - сначала наш рыбный бульон довольно некрасивый, но это только пока.
	Через 25 минут процеживаем рыбный бульон через сито, если любите – когда головы немного остынут - их можно перебрать. Для меня стало открытием, что в голове сома, оказывается, мало костей и много мяса, так что перебрать там есть что. Ну а в голове карпа, как по мне, есть нечего. Но это, опять же, на любителя.
	Возвращаем рыбный бульон на плиту до закипания.
	Тем временем нарежем крупно картошку

	Лук кубиком.
	Морковь полумесяцами
	И когда рыбный бульон закипит, закидываем в кастрюлю картошку, лук, морковь. Оставляем вариться 15 минут. Когда овощи будут практически готовы, кладем лавровый лист и перец горошком, оставляем вариться еще 5 минут, чтобы специи распустили свой аромат
	Теперь добавляем кусочки сырого карпа. Уменьшаем огонь до минимума так, чтобы жидкость слегка побулькивала. Варим еще 30 минут.
	За 5 минут до готовности в кастрюлю вливаем стопку водки - она сделает уху прозрачной и больше раскроет вкус, приправляем солью по вкусу. Затем уху выключаем и даем настояться 10-15 минут.

	Готовим лек: для этого в пиалу выдавливаем чесночок, из кастрюли зачерпываем половник горячего бульона и заливаем им чеснок.
	Даем настояться, как и готовой ухе, 10-15 минут.
	Пока уха и лек настаиваются, мелко порубим зелень петрушки и укропа.
	Готовую уху наливаем по тарелкам, посыпаем зеленью и подаем вместе с леком
	Аромат просто потрясающий! Приятного аппетита!

Уха немного отличается от той, которая приготовлена на костре, но она может послужить достойной альтернативой - ведь не всегда же есть возможность выехать на природу, да еще и взять с собой казан и прочие продукты... Попробуйте и почувствуйте дыхание теплого ветерка с той речки, где плавала наша рыбка...

Это что-то, не передать словами - нужно обязательно пробовать! Сегодня я попробовала передать мои впечатления и настроение в этом рецепте!

Рецепт приготовления Курника, свадебного пирога

Приготовила: Лопатина Оксана Валерьевна, учитель английского языка МБОУ СОШ№ 53 (корпус 2) г. Брянска.

Семейный рецепт, передаваемый в семье по женской линии, им в совершенстве владела прабабушка, бабушка, мама и теперь я готовлю этот пирог для своей семьи и гостей.

Пошаговая инструкция по приготовлению Курника

	Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1\3 чайной ложки соды, 2 столовые ложки сметаны, 1\2 стакана молока, соль по вкусу. Для блинчиков: 1\2 стакана муки, 1 чайная ложка сахара, 1 яйцо, 1\2 стакана молока, соль по вкусу. Для первого слоя фарша: 1\4 стакана риса, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 2-3 столовые ложки рубленой зелени петрушки, соль по вкусу. Для второго слоя фарша: 450-500 г. мякоти курицы, 2 столовые ложки

	сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 3-4 столовые ложки куриного бульона. Для третьего слоя фарша: 150 г свежих грибов, ложка сливочного масла.
	Замесить пресное сдобное тесто: в теплом молоке хорошо размешать соль, сахар, половину нормы муки. Затем добавить остальную муку и быстро размешать до получения однородной массы. Влить в нее сметану, масло и снова размешать.
	Полученное тесто разделить на две части. При этом одна из них должна быть немного меньше.
	Раскатать из меньшей части теста круглую лепешку диаметром 30 см. и толщиной 0,5 – 0, 7 см.
	Замесить тесто для блинчиков и напечь 10-15 тонких блинчиков
	Приготовить начинку для первого слоя. Сварить рассыпчатую рисовую кашу.

	Добавить в нее рубленое вареное яйцо, зелень, масло, соль и хорошо перемешать.
	Второй слой: вареную куриную мякоть нарезать на кусочки.
	Муку обжарить с маслом. Влить в нее немного бульона. (Оставить немного соуса для следующего слоя).
	Положить в этот соус кусочки курочки, протушить в течение 5-10 минут.
	Третий слой: белые грибы нарезать кусочками. Обжарить в масле и заправить тем же соусом что и курицу.

	Лепешку теста выложить на сковороду или противень, смазанную сливочным маслом. На тесто выложить слой выпеченных блинчиков
	На блинчики выложить куриный фарш.
	Снова выложить слой блинчиков.
	Сверху положить грибной фарш.
	Верхний слой должен быть рисовый фарш. При этом фарш и блинчики нужно укладывать таким образом, чтобы получился холмик. Этот холмик обложить со всех сторон блинчиками.

	Раскатать из теста вторую лепешку диаметром 30 – 40 см.
	Сделать в ней 4 радикальных разреза и накрыть ею фарш.
	Края верхней и нижней лепешки защипить у основания. На поверхности курника защипить грани по линиям радикальных надрезов. Сделать из теста различные украшения и уложить их сверху. Смазать яйцом и в нескольких местах проколоть вилкой. Выпекать при температуре 200- 210^0 50 минут. Приятного аппетита!

Рецепт приготовления корзиночек с творогом

Приготовила: Бондарева Алина, обучающаяся детского объединения «Юные музееведы» МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска. Руководитель: Чесалина Елена Сергеевна, педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска.

С появлением творога на Руси люди сразу же стали готовить из него запеканки, однако своими корнями это блюдо тесно связано с французской кухней. Именно там одному искусному кулинару пришла в голову идея собрать в одной посуде то, что осталось

от обеда, залить все это взбитыми яйцами с молоком и поставить в печь. Русская знать отведала это блюдо только лишь в 18 веке, когда стало модным заимствовать многие нравы и рецепты у европейцев.

Пошаговая инструкция по приготовлению корзиночек с творогом

	Ингредиенты: Сливочное масло – 100 г. Яйцо – 1 шт. Сахар – 100 г. Творог – 220 г. Мука – 175 г.
	Тесто 1) Отделить белок от желтка 2) Взбить миксером масло с 40г сахара, добавить белок
	Всыпать муку и разрыхлитель, замесить тесто. Разделить тесто на несколько частей и разложить в формочки для выпекания.
	Приготовление начинки. Смешать творог, сахар и желток до однородной массы.
	Выложить в формочки и отправить их в духовку, разогретую на 190° и оставить на 15-20 минут.

	Готовые корзиночки остудить и подавать к столу. Приятного аппетита!

Рецепт приготовления Гурьевской каши

Приготовила: Голубева Ксения, ученица 10 класса МБОУ СОШ №8 г. Брянска, руководитель: Привалова Юлия Александровна, учитель истории МБОУ СОШ №8 г. Брянска.

Рецептом Гурьевской манной каши поделилась Алдохина Нина, жительница Брянской области. Данное блюдо готовили ещё наши предки. Оно считается традиционным блюдом русской кухни, но было изобретено лишь в начале XIX века. Название каши происходит от имени графа Дмитрия Гурьева, министра финансов и члена Государственного совета Российской империи. Изобретена была Захаром Кузьминым, крепостным поваром отставного майора Оренбургского драгунского полка Георгия Юрисовского, у которого гостил Гурьев. Впоследствии Гурьев выкупил Кузьмина с семьёй и сделал штатным поваром своего двора. По другой версии, сам Гурьев придумал рецепт каши.

Это блюдо было самым любимым в меню императора Александра III. Перед крушением поезда в 1888 году императору подавали на десерт именно это блюдо. Когда к императору подошёл официант, чтобы подлить сливок, произошёл страшный удар, и поезд сошел с рельсов.

Гурьевская каша упоминается в описании московских трактиров у В. Гиляровского. Петербургская знать во главе с великими князьями специально приезжала из Петербурга съесть тестовского поросенка, раковый суп с расстегаями и знаменитую гурьевскую кашу, которая, кстати сказать, ничего общего с Гурьинским трактиром не имела, а была придумана каким-то мифическим Гурьевым.

Пошаговая инструкция по приготовлению
Гурьевской каши

	Ингредиенты: Крупа манная (20-40 г.), сахар (20 г.) Грецкие орехи (3-4 шт.), молоко коровье (150 мл.), масло сливочное (10-25 г.), изюм, курага, бананы.
	Подготовить ингредиенты. Тонко нарезать курагу и банан, масло - кубиками. Вылить 2/3 молока в сотейник, поставить на средний огонь.
	Добавить сахар, перемешать, затем растопить в молоке сливочное масло.
	Когда молоко начнет закипать, всыпать манную крупу, постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки.
	Снять с огня, переложить в миску или другую жаропрочную емкость.

	На первый слой каши положить банан, грецкий орех и курагу. Посыпать сверху сахаром.
	Разогреть оставшееся молоко в сотейнике до состояния образования пенки.
	Снять пенку и выложить на слой сухофруктов.
	Далее повторить – выложить слой манки.
	Посыпать курагой, изюмом и грецкими орехами. Сверху снова сахар и слой пенки.

	Сделать завершающий слой манки, посыпать сахаром и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку на 10 минут.
	Гурьевская каша готова, приятного аппетита!

Рецепт приготовления старинного блюда «Примутка с сухими грибами»

Приготовила: Кузнеченкова Анна, обучающаяся детского объединения «Юные краеведы». Руководители Смирнова Э.В., педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска, Синицына И.В., учитель истории МБОУ СОШ №14 г. Брянска.

Брянская область в течение столетий формировалась как многонациональный регион. Здесь издавна жили славянские племена. Однако многие национальности внесли самобытный и весомый вклад в его культуру, социальное и экономическое развитие. Да и сама история становления и развития Брянского края имеет длительную историю. В IX веке Дебрянск стал непреодолимой преградой монголо-татарским завоевателям на пути к Москве. С X века Брянск – порубежный город Московского княжества. В XIII веке территория Брянска находилась во владениях черниговских князей.

С середины XIV века до начала XVI в. в составе земель Литвы, под Литовским владычеством. Позже – в составе Московского княжества. Однако польско-литовские войска в XVI- XVII в.в. неод-

нократно подвергали город нападениям. Торговый путь «из варяг в греки» пролегал по судоходной в то время Десне к Днепру и далее к Черному морю, крупные торговые ярмарки шумели и вели торг. В течение многих столетий Брянск был пограничным городом, воевал, защищал рубежи Русского государства.

На территории Орловской губернии, куда входил Брянский уезд поселялись украинцы и белорусы. Как регион Брянская область сложилась в 1943 году. В нее вошли территории ранее относившиеся к Белоруссии и Украине.

Главной особенностью Брянской кухни является смешение русской, украинской, белорусской, литовской национальных кухонь.

Отличительной особенностью брянской кухни, характерной во многом для русской национальной кулинарии, является разнообразие уникальных приемов тепловой обработки продуктов. Из них наибольшее распространение получили варка, тушение, запекание и выпекание.

С глубокой древности и до наших дней в брянской кулинарии сохранился чрезвычайно богатый, ассортимент первых блюд, и в частности заправочных супов (щей, борщей, рассольников, солянок и др.). Среди них щи кислые с мясом, рыбой, головизной, грибами, снетками, щи суточные, ленивые, щи зеленые, щи из крапивы с говядиной и т.д. Значительное место в брянской кухне занимают также разнообразные борщи, рыбные и мясные солянки, уха и т. д. Чрезвычайно своеобразна и группа холодных супов на квасе и свекольном отваре: холодники, окрошки, свекольники, ботвиньи.

Следует также подчеркнуть, что, заимствуя блюда, брянцы применяли свою технологию их приготовления, и поэтому многие кушанья приобрели у нас свой особый вкус и характерные привкусы. Вот почему брянская кулинария всегда была и остается самобытной и оригинальной.

Самым, пожалуй, любимым супом у русского человека щи. Сколько душевных пословиц сложил о них наш фольклор: «Щи да каша – пища наша», «От щей добрые люди не уходят», «Кипятите щи, чтобы гости шли»... Именно щи стали прародителем такого уникального блюда Брянского края как примутка.

Примутка - это жидкое блюдо было такой же обязательной едой в каждой семье, как и хлеб. Примутку готовили с мясом, рыбой, салом или грибами. Эти компоненты считались в какой-то степени взаимозаменяемыми продуктами, и примутка могла стоять на столе круглый год – зимой и летом, в постные и обычные дни. Но основа этого блюда – белокочанная капуста, свежая или квашеная. В неурожайные годы готовили из квашеной капусты даже летом, поэтому заготовке капусты в русских семьях уделяли особое внимание, ее заготовляли бочками и кадушками. Квасили не только белую, но и так называемую «серую» капусту, т.е. зеленые верхние листья кочанов. Примутка из серой капусты имели особый вкус. При квашении в капусту добавляли яблоки, морковь, анис, тмин.

Рецептом этого старинного блюда «Примутка с сухими грибами» поделилась жительница села Старое Хотмирово Рогнединского района Брянской области Васильева Анна Власьевна.

Пошаговая инструкция по приготовлению примутки с грибами

Ингредиенты: сухие грибы – 200 грамм, кислая капуста – ½ кочана, мука – 2 столовые ложки, сало – 200 грамм, лук – 2 шт., морковь – 2 шт., соль, специи по вкусу.	
	Сушеные грибы промыть и залить водой, оставить на 1 час.
	Размоченные грибы, переложить в котелок, добавить кислую капусту, налить воды и тушить в котелке 30 минут.

	Развести 2 столовые ложки муки в ½ стакана теплой воды, добавить к грибам и капусте, тушить еще минут 10.
	Сделать поджарку: сало, морковь, лук. Добавить поджарку к грибам и капусте и довести до кипения.
	Добавить соль и специи по вкусу.
	Приятного аппетита!

Рецепт приготовления блюда «Блины, фаршированные картофелем и сушеными грибами с грибным соусом»

Приготовили: Радичко Анна, Пачков Никита обучающиеся детского объединения «Юные краеведы». Руководители Смирнова Э.В., педагог дополнительного образования МБУДО «Центр детского и юношеского туризма и экскурсий» г. Брянска, Синицына И.В., учитель истории МБОУ СОШ №14 г. Брянска.

Блины для русского человека это не просто любимое блюдо - это генетическая память о русской деревне, о веселых гуляньях на Мас-

леницу, о вековых русских традициях и устоях. Наши предки блинами угощали гостей, блинами встречали рождение детей, давая блины роженицам после родов, блинами провожали в последний путь и поминали умерших родственников. Можно без преувеличения сказать, что в русских блинах отражена тысячелетняя история русского мира, его дух, традиции, колорит.

Блины издавна являются визитной карточкой русской национальной кухни. История русских блинов берет свое начало в глубине веков. Считается, что первый блин испекли приблизительно в 1005 г – 1006 г, поэтому русским блинам уже точно больше тысячи лет!

Блины на Руси давно уже являются обычным блюдом русской кухни, но в стародавние времена, блины у славян имели особое, ритуальное значение, а их приготовление было обрядовым, целым таинством, куда не допускались посторонние. Рецепты блинов передавались из поколения в поколение, от матери к дочери, от бабушки к внучке. Хозяйки готовили опару для блинов с вечера, втайне от домашних, при свете месяца, приговаривая: "Месяц, ты, месяц, золотые твои рожки, взгляни в окошко, подуй на опару".

Как готовили блины на Руси

Многим народам известны разнообразные способы приготовления блинов, разных по типу и консистенции, с использованием различных видов муки. На Руси предпочитали дрожжевые блины - приготовленные из жидкого дрожжевого теста, выдержанногодо образования в опаре углекислого газа.

Сейчас для выпекания блинов используется пшеничная, гречневая, ячневая, овсяная и даже гороховая мука или же их сочетания, но классическими русскими блинами считаются гречишные блины. Они обладают приятным вкусом и небольшой кисловатостью. По сравнению с блинами из пшеничной муки, гречишные блины более пышные и рыхлые.

Традиционные русские блины, это небольшие блины размером с блюдце, которые в старину выпекались только на вычищенных с помощью соли и хорошо прогретых сковородках (предпочтитель-

нее чугунных). Перед началом выпечки каждого блина, сковорода для блинов смазывалась маслом с помощью луковицы или картофелины наколотой на вилку, или кусочком сала. Пеклись блины в русской печи, поэтому до сих пор говорят «печь» блины, а не жарить. Традиционные русские блины выпекались из дрожжевого теста и были достаточно толстыми. Позднее с приходом в русскую кухню европейских традиций стали выпекать тонкие блинчики. Их ели с медом, постным маслом, сметаной, вареньем. Кроме того, блины начиняли мясом, кашами, творогом, грибами, овощами, ягодами и фруктами. Из блинов делались блинные пироги с различными начинками. Хотя блины пекли часто, со временем они стали основным праздничным блюдом на масленицу. Маленькие блины (оладьи) готовились из опарного теста. В тесто для оладий добавляли различные начинки, создавая широкую вкусовую гамму этого продукта.

Пекли на Руси и фаршированные блины (с припеком) - начинку выкладывают на середину сковороды и заливают блинным тестом. В качестве припека, использовались готовые измельченные продукты. Это могли быть:

- слой жареного лука или моркови;
- вареные яйца;
- грибы;
- рыбный или мясной фарш;
- творог и т.д.

Готовые блины укладывают стопкой и подают горячими. В наше время, блины уже не воспринимаются как обрядовая еда, и уже давно занимают своё достойное место в обычном русском меню.

На Брянщине традиционно пекут блины с начинками, так как Брянщина край лесной, грибной, то большое распространение здесь получили блины с грибами. Часто хозяйки к грибам добавляли лук или картофель, урожаями которого славится Брянский край.

Рецептом старинного блюда фаршированных картофелем и грибами блинов с грибным соусом поделилась жительница поселка Ржаница Жуковского района Брянской области Зернина Ольга Петровна.

Приготовление блинов

	Ингредиенты: кефир 2 стакана, пшеничная мука 2 стакана, яйцо куриное 2 штуки, сода ½ чайной ложки, растительное масло 3 столовые ложки, кипяток 1 стакан. Способ приготовления Муку, кефир и яйца перемешать и взбить венчиком. В стакан крутого кипятка бросить соду, быстро перемешать и вылить в тесто, перемешать и дать постоять 5 минут. Добавить растительное масло и выпекать блины.

Приготовление начинки из грибов

Ингредиенты: 150 гр сушеных грибов, 1 большая луковица, картофель – 5 штук, 4 столовые ложки подсолнечного масла, соль, перец – по вкусу, масло сливочное – 20 г	
	Помойте грибы, поместите их в холодную воду и дайте отстояться примерно 2-3 часа. Грибы должны быть покрыты водой, но не плавать в жидкости. Затем вылейте воду в отдельную емкость и отставьте в сторону. Прополосните и мелко порежьте грибы. Положите порезанные грибы в эту воду, поставьте на огонь, доведите до кипения и готовьте блюдо до тех пор, пока вода не испариться, а грибы не станут мягкими. Дайте грибам остыть.

	Мелко порежьте лук. Поджарьте в небольшом количестве подсолнечного масла и перемешайте с грибами.
	Приготовьте картофельное пюре: картофель вымойте, очистите, отварите в подсоленной воде до полной готовности, слейте воду. Взбейте в пюре, добавьте сливочное масло, еще раз взбейте, затем постепенно перемешайте с грибами и луком.
	На готовый блинчик выкладываем 1-2 ст. л. начинки и сворачиваем в рулет. К столу блинчики фаршированные грибами подавайте с теплым грибным соусом.

Соус из сушеных грибов «по-брянски»

Ингредиенты: грибы сушеные -10 грамм, мука пшеничная — 1 ст. л., бульон (грибной) — 200-400 мл, зелень, чеснок — 1-2 зуб., специи (соль, перец)	
	Сушеные грибы залить кипятком и оставить на ночь

	Отварить грибы в большом количестве воды. Воду оставить для соуса! Грибы порезать.
	Поджарить муку, постоянно помешивая.
	Постепенно ввести 200-400 мл грибной воды, интенсивно мешая соус. От количества воды будет зависеть густота соуса.
	Добавить в соус грибы, посолить и поперчить. Варить 3-5 минут на слабом огне.
	Добавить зелень и давленный чеснок. Оставить протомиться 1-2 минуты.
	Приятного аппетита!

Народные игры и забавы

Наши бабушки часто ругают нас за то, что мы много времени проводим за компьютерами и совсем не играем в подвижные (кто-то называет дворовые, кто-то народные) игры. Мы задумались: действительно, почему еще двадцать-тридцать лет назад ребята и девчонки стайками бегали, прыгали и скакали во дворах, а сейчас почти не увидишь играющих детей, да и, как показали результаты анкетирования, многие современные подростки и не знают о народных играх?

Разные исследователи дают различные толкования понятия игры, но все сходятся на том, что это «деятельность, которая осуществляется не ради практических целей, а служит для развлечения и забавы, доставляя радость сама по себе». Из философского энциклопедического словаря следует, что игры «большей частью основываются на народных и местных обычаях и традициях, они применяются также с педагогическими целями для физического и умственного развития человека».

«Русские народные игры представляют собой сознательную инициативную деятельность, направленную на достижение условной цели, установленной правилами игры, которая складывается на основе русских национальных традиций и учитывает культурные, социальные и духовные ценности русского народа в физкультурном аспекте деятельности».

В игре происходит «познание и усвоение предметной и социальной действительности, интеллектуальное, эмоциональное и нравственное развитие личности». Современная педагогика рассматривает игру как «средство воспитания, в котором воспитатель в качестве инструмента формирования личности воспитанника использует его свободную (игровую) деятельность в воображаемой и реальной ситуациях, направляя ее на развитие положительных качеств личности».

Многие источники указывают на то, что в «подвижных народных играх воспитываются психофизические качества: ловкость, быстрота, выносливость, сила, координация движений, равновесие, умение ориентироваться в пространстве».

Паспорт игры «Резиночки»

Игра записана авторами работы: Клеба Елизаветой, Лущиком Никитой, Рассыльщиковой Ариной, учащимися МБОУ «Гимназия №5» г. Брянска.

Дата записи- 1.03.- 6.03.2017 г.
Игра записана со слов бабушек авторов работы:

- *Лущик Нины Николаевны, 1956 г. рождения;*
- *Медведевой Валентины Петровны, 1955 г. рождения;*
- *Порвиной Антонины Васильевны, 1941 г. рождения.*

Типология игры: подвижная летняя игра, по видам движений, преимущественно входящих в игру с элементами общеразвивающих упражнений, по типу взаимоотношений играющих - игра, в которой игроки не вступают в противоречие с «противником».

В эту игру еще двадцать и ранее лет назад играли все девочки нашей страны от 7 до 17 лет. Играли в школьных коридорах на перемене, на площадках перед школами, во дворах, на любых асфальтированных участках, а в сельской местности - на любых твердых поверхностях (включая грунтовые дороги).

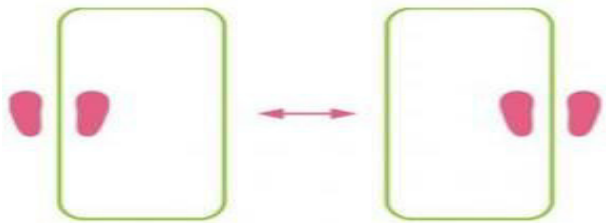
Для проведения игры необходимо от 2 до 4 метров бельевой веревки или узкой резинки.

В игре могут участвовать от 3 до 10 человек.

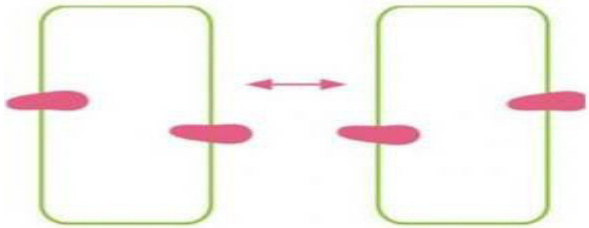
Правила, ход проведения игры:

Резиночка связывается игроками, чтобы образовался замкнутый четырехугольник и натягивается на ногах (сначала на уровне щиколоток) двух играющих. Третий игрок может начинать игру, выполняя набор упражнений (разный набор в разных видах «Резиночки»). По ходу игры резиночка, проходя вместе с играющим различные туры сложности, поднимается от щиколоток до пояса. После безошибочного выполнения всех упражнений на первом уровне, играющий повторяет их на следующем. Если же играющий ошибается в выполнении упражнения, ход переходит к следующему игроку, а тот, кто ошибся, занимает его место. Если игроков много, интересно играть парами, тогда вместо допустившего ошибку выполнить упражнение может его партнер. Набор упражнений и последовательность их выполнения в разных вариантах игры могут быть различны, мы приводим наиболее популярные.

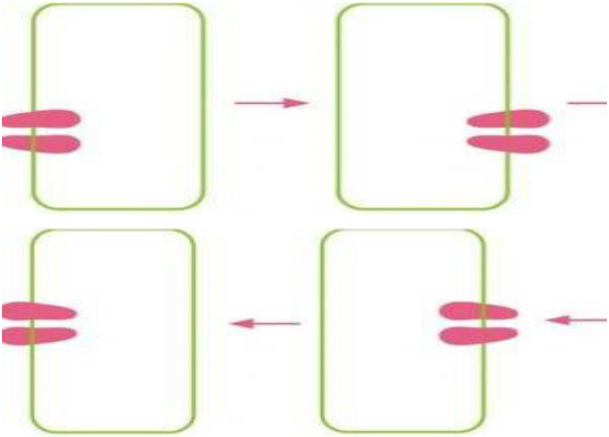
«Березка». Играющий стоит боком к резиночке и перепрыгивает через одну, потом другую половинку резиночки, которая все время должна оставаться между ногами. Выпрыгиваем за резиночку.



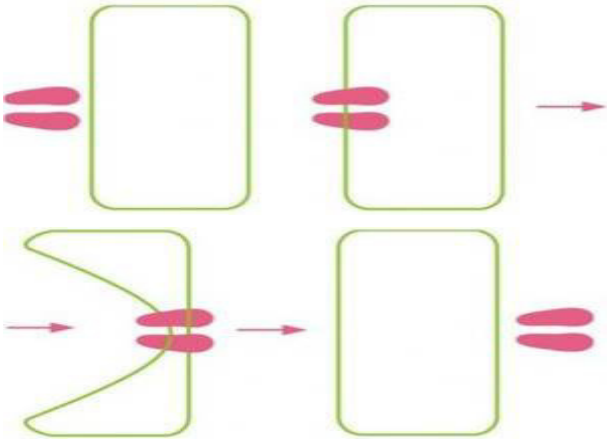
«Пешеходы». Играющий стоит лицом к резиночке, прыгает таким образом, чтобы наступит на резиночку и пригнуть ее к земле. Затем играющий меняет ноги.



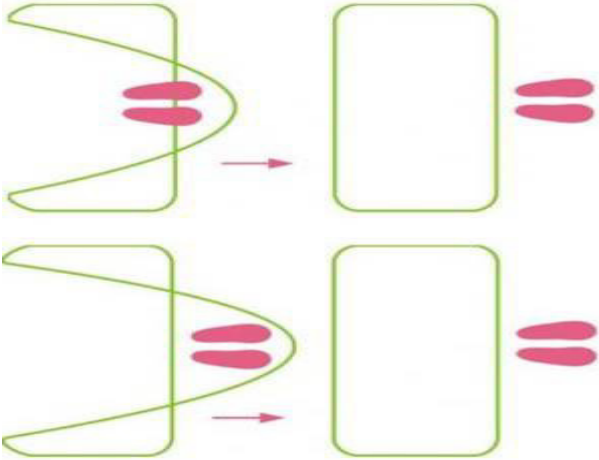
«Ступеньки». Играющий стоит лицом к резиночке. Прыгает на ближнюю половину резиночки так, чтобы одна нога была под ней, а другая прижимала ее к земле. Затем перепрыгивает на вторую половину резинки, меняя положение ног. Выпрыгиваем из резиночки и повторяем упражнение в обратную сторону.



«Бантик». Играющий стоит лицом к резиночке. Прыгает на ближнюю половину резиночки так, чтобы одна нога была под ней, а другая прижимала ее к земле. Не отпуская резиночку, прыгает на вторую половину, располагая ноги симметрично. Затем выпрыгивает за пределы резинки.



«Платочек». Играющий стоит лицом к резиночке. Прыгает на дальнюю половинку резинки, прижимая ее двумя ногами к земле. Ближняя половина резинки при этом должна зацепиться за ноги. Выпрыгивает за пределы резиночки.

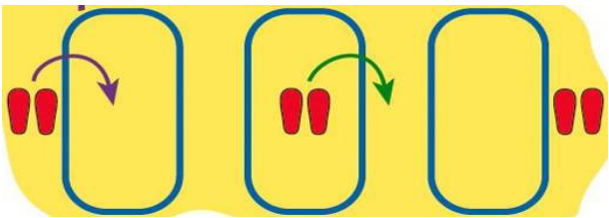


Если в ходе игры прыгающий допускает ошибку (сбивается, цепляется за резинку, наступает на резинку и т.п.), то он меняется местом с тем, кто держит резиночку, и тот начинает прыгать. Играющие продолжают прыжки с того места, где сбились. Если участник удачно завершит все комбинации, то остальные игроки поднимают резинку выше – на уровень коленей. Затем бедер, потом пояса.

Комбинации «Резиночки»

Существуют различные комбинации «Резиночки». Они описаны в Интернете на многих сайтах, мы воспользовались готовыми схемами

«Десяточки» выполняются 10 раз.

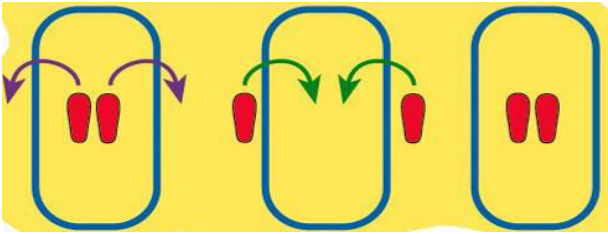


- стань боком снаружи от резинки;

- впрыгни внутрь резинок;

- выпрыгни наружу то слева, то справа.

«Девяточки» выполняются 9 раз.

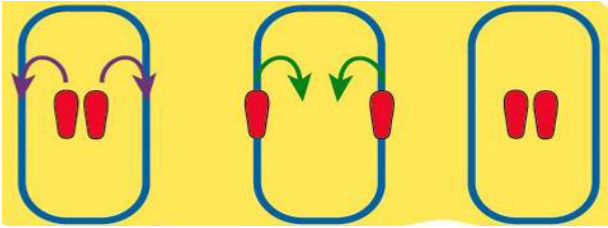


- стань боком между резинками;

- перепрыгни через них, разведя ноги;

- впрыгни обратно.

«Восьмерочки» выполняются 8 раз.

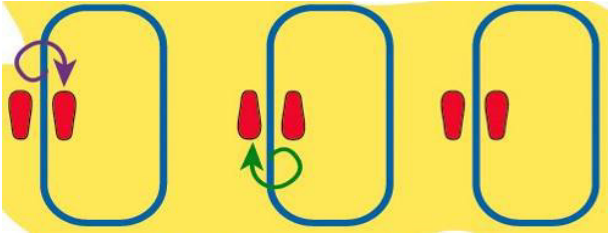


- стань боком между резинками;

- подпрыгни и наступи на обе резинки;

- впрыгни обратно.

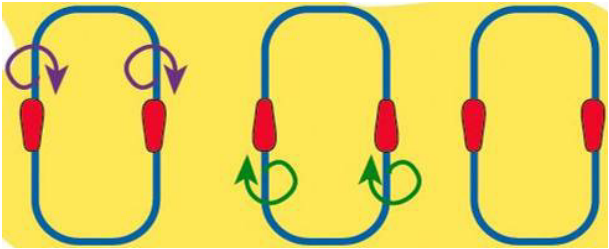
«Семерочки» выполняются 7 раз.



- одну ногу поставь между резинок, другую – снаружи;

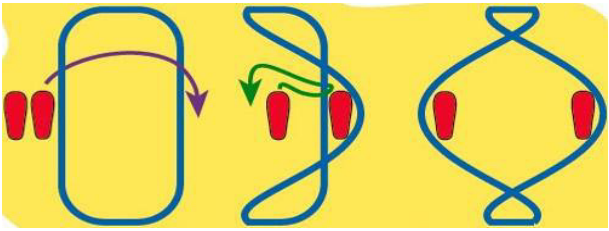
- подпрыгнув с поворотом на 180°, поменяй положение ног;
- опять, подпрыгнув с поворотом на 180°, вернись в исходное положение.

<u>«Шестерочки»</u> выполняются 6 раз.



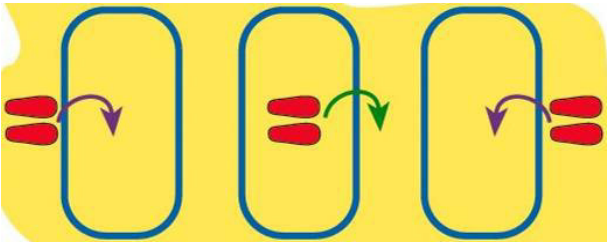
- встань боком на резинку так, чтобы одна ступня была на одной, а вторая – на другой резинке;
- подпрыгнув с поворотом на 180°, поменяй положение ног;
- опять, подпрыгнув с поворотом на 180°, вернись в исходное положение.

«Пятерочки» выполняются 5 раз.



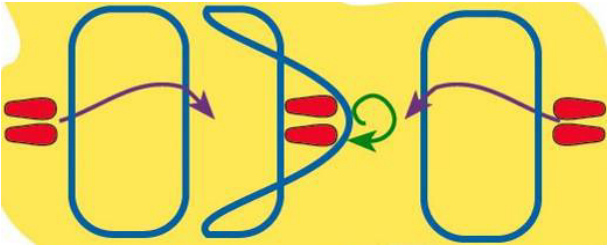
- встань боком снаружи от резинки;
- зацепив ногой ближайшую к тебе резинку, перепрыгни через дальнюю, чтобы одна нога оказалась в треугольнике, а другая – снаружи;
- второй ногой натяни прямую резинку в сторону так, чтобы получился угол;
- выпрыгни, освободив ноги от резинок, в исходное положение.

«Четверочки» выполняются 4 раза.



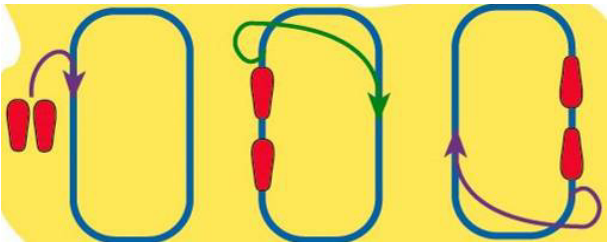
- стань снаружи, лицом к резинке;
- перепрыгни через ближнюю, а затем дальнюю резинку (ноги вместе);
- прыгай в исходное положение спиной вперед.

«Троечки» выполняются 3 раза.



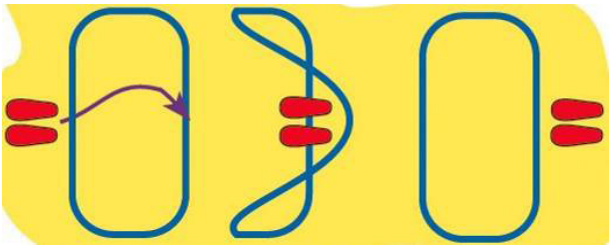
- стань снаружи, лицом к резинке;
- прыгни толчком двумя ногами, зацепив носками ближнюю резинку, через дальнюю;
- подпрыгни с поворотом на 180° так, чтобы резинка соскочила с ног, и оказаться лицом к резинкам;
- эту же комбинацию проделай в обратном направлении.

«Двоечки» выполняются 2 раза.



- стань боком снаружи от резинки;
- прыгни, наступив двумя ногами (одна впереди, другая сзади) на ближнюю резинку;
- подпрыгнув с поворотом на 180°, наступи двумя ногами (одна впереди, другая сзади) на дальнюю резинку;
- эту же комбинацию проделай в обратном направлении.

«Единички» выполняются 1 раз.



- стань снаружи спиной к резинке;
- оттолкнись двумя ногами и, зацепив пятками ближайшую резинку, запрыгни на дальнюю;
- выпрыгни, освободив ноги от резинок, и приземляясь за резинкой и лицом к ней.

Паспорт игры «Классики»

Игра записана авторами работы: Клеба Елизаветой, Лущиком Никитой, Рассыльщиковой Ариной, учащимися МБОУ «Гимназия №5» г. Брянска.
Дата записи - 1.03.-6.03.2017 г.
Игра записана со слов бабушек авторов работы:

- *Лущик Нины Николаевны, 1956 г. рождения;*
- *Медведевой Валентины Петровны, 1955 г. рождения;*

– *Порвина Антонины Васильевны, 1941 г.рождения.*

Типология игры: подвижная летняя игра, по видам движений, премущественно входящих в игру с элементами общеразвивающих упражнений, по типу взаимоотношений играющих - игра, в которой игроки не вступают в противоречие с «противником».

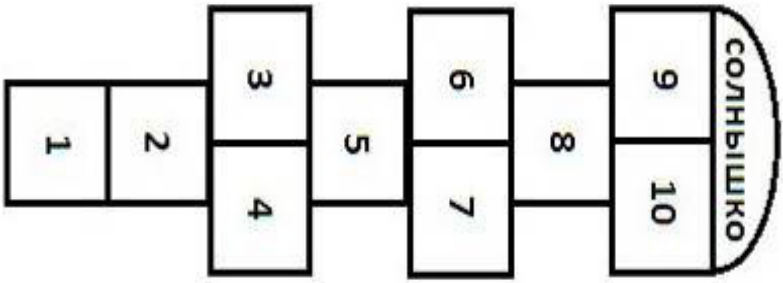
В эту игру играли все советские девочки, известна игра со средних веков, некоторые источники указывают на то, что аналогичная «Классикам» игра была уже в Древней Греции. Еще двадцать и ранее лет назад играли все девочки нашей страны от 7 до 17 лет. Играли в школьных коридорах на перемене, на площадках перед школами, во дворах, на любых асфальтированных участках, а в сельской местности - на любых твердых поверхностях (включая грунтовые дороги).

Для проведения игры необходима шайба (или коробочка из-под крема для обуви», нарисованная согласно схеме и правилам игры таблица (это и есть классы, «классики»).

В игре могут участвовать от 2 до 10 человек.

Правила, ход проведения игры.

Прежде чем начинать игру, необходимо подготовить так называемые классы: квадраты размером от 30*30 см. до 50*50см. Классическая схема выглядит следующим образом:



Далее следует посчитаться, чтобы определить очередность, согласно которой участники будут бросать шайбу. Для этого используют считалочку, например, такую:

На золотом крыльце сидели
Царь, царевич,
Король, королевич,
Сапожник, портной!
Кто ты будешь такой?
Говори поскорей,
Не задерживай
Добрых и честных людей.

При чтении считалочки ведущий указывает на каждом слове на участника. Тот, на ком первом закончится считалочка, начинает игру первым. На втором вторым. На третьем третьим и так далее. Пока не выйдут из считалки все игроки.

Далее игрок берёт шайбу и бросает ее в первый квадрат (или класс). Если шайба не попала в квадрат, то игрок пропускает свой следующий ход. Если шайба брошена верно, играющий становится в первый класс одной ногой, а другую сгибает в колене (приподнимает, поджимая под себя) и на одной ноге прыгает во второй класс. Затем прыгает также в третий и четвёртый, но уже становясь на обе ноги. Дальше всё повторяется, один классик - одна нога, два класса - две ноги.

В девятом десятом классе надо подпрыгнуть и в прыжке развернуться на 180 градусов. Играющий разворачивается и начинает прыгать в обратную сторону. Следует помнить, что во время прыжков нельзя наступать на черту. Если это произошло, играющий также пропускает ход. Допрыгав до шайбы, надо её поднять и выпрыгнуть из первого класса.

Затем шайбу бросают во второй класс, и всё повторяется до тех пор, пока игрок не ошибётся или не закончит полный круг, кидая шайбу до десятого класса и обратно до первого.

Если играющий во время игры теряет равновесие и становится на обе ноги, он также пропускает ход. По правилам игры при попадании шайбы в солнышко у играющего сгорает один класс, т.е. этот ход он пропускает, а следующий будет делать уже в девятый.

Существуют различные варианты «Классиков», мы представили наиболее популярный.

Паспорт игры «Горячая картошка»

Игру записала педагог Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска Старовойт Виктория Викторовна.

Дата записи: 12.04.2017 года

Игра записана со слов Кожемякиной Валентины Александровны 1941г.р. Она рассказывает, что в свои детские и юношеские годы она была свидетелем игры и её участником в селе Юрасово Севского района Брянской области.

Реквизит, необходимый для проведения игры: мяч, если играют школьники, можно использовать волейбольный, для дошкольников понадобится мячик полегче.

Условия проведения игры: игра проводится на свежем воздухе в ясную солнечную погоду в любое время года или в спортивном зале.

Количество участников игры: от 3х человек.

Ход игры, описание правил:

Участники игры становятся в круг и начинают по очереди перекидывать мяч друг другу, можно при этом кричать: «Горячо». Один игрок кидает, другой должен поймать мяч. Тот, кто не поймал, считается «наказанным» и садится на четвереньки в центр круга — «котел». Игроки могут выручать «сидящих» в котле и возвращать их в игру. Для этого нужно кинуть мяч в центр и попасть в «наказанных» игроков.

Все, кого коснулся мячик, возвращаются в игру. «Наказанные» игроки могут сами себя «спасти». Для этого им нужно не вставая с четверенек поймать летящий над ними мяч. При этом нельзя вставать в полный рост, можно только поднимать руки или попытаться подпрыгнуть на четвереньках. Если кому-то из них это уда-

лось, все игроки из центра встают в круг, а игрок, кидавший мяч, садится в центр.

Если играют школьники, игру можно усложнить: мячик не ловится, а просто отбивается, как в волейболе. Все остальные правила при этом не изменяются.

Итог игры: игра продолжается до тех пор, пока не останется только один игрок или она не надоест участникам.

Паспорт игры «Жмурки»

Игру записала педагог Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска, Старовойт Виктория Викторовна

Дата записи: 10.04.2017 года.

Игра записана со слов Сафроновой Татьяны Григорьевны, 1955 г. р. Она рассказывает, что в свои детские и юношеские годы она была свидетелем игры и её участником в поселке Путевка Брянского района Брянской области.

В игре участвовали обучающиеся 1 группы детского объединения «Историческое краеведение», школы №55 г. Брянска. Дата проведения: 17 апреля 2017 года. Место проведения: спортивная площадка школы №55 г. Брянска. Эта игра используется в работе детского объединения.

Реквизит, необходимый для проведения игры: платок или шарф (обязательно плотный) и колокольчик или бубен. Если нет музыкальных инструментов - ничего страшного, сигналы можно подавать голосом или хлопая в ладоши.

Условия проведения игры: Игра проводится на свежем воздухе, в ясную солнечную погоду в любое время года.

Количество участников игры: от 5-ти человек.

Ход игры, описание правил:

С помощь считалочки выбирается водящий. Остальные игроки его раскручивают, приговаривая:

- Кот, кот, где стоишь?
- На мосту.
- Что пьешь?
- Пиво, квас.
- Лови мышек, а не нас!

Другой вариант:

- Где ты стоишь?
- Во дворе.
- Что ты пьешь?
- Квас.
- Ищи три года нас!

После этого все игроки разбегаются в разные стороны и начинают «дразнить» водящего, подавая ему разные сигналы о своем местонахождении. Можно звонить в колокольчик или хлопать в ладоши. Во избежание травматизма необходимо обязательно предупреждать водящего о препятствиях или острых углах.

Итог игры: После того, как водящий поймал кого-нибудь, он на ощупь пытается определить имя попавшегося. Если это удается, пойманный становится водящим. Если нет, то игра продолжается дальше.

Паспорт игры «Лапта»

Игру записала педагог Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска, Старовойт Виктория Викторовна.

Дата записи: 10.04.2017 года.

Игра записана со слов Сафроновой Татьяны Григорьевны, 1955 года рождения. Она рассказывает, что в свои детские и юношеские годы она была свидетелем игры и её участником в поселке Путевка Брянского района Брянской области.

В игре участвовали обучающиеся 1 группы детского объединения «Историческое краеведение », школа №55 г. Брянска. Дата проведения: 17 апреля 2017 года. Место проведения: спортивная площадка школы №55 г. Брянска. Эта игра используется в работе детского объединения.

Реквизит, необходимый для проведения игры: небольшой резиновый мяч (теннисный) и лапта — плоская палка длиной около 60 сантиметров (ручка толщиной 3 сантиметра, ширина основания около 10 сантиметров).

Условия проведения игры: Игра проводится на естественной площадке. Игровая площадка для Русской лапты представляет собой прямоугольник, имеющий твердую поверхность (травяное или искусственное покрытие), свободную от каких-либо предметов, размером 40-55 м. в длину и 25-40 м. в ширину. Размеры измеряют по внешнему краю линий, ограничивающих площадку.

Время проведения игры: любое время года.

Количество участников игры: в команде от 4-х человек.

Ход игры, описание правил:

Участники игры делятся на две равные команды. По жребию игроки одной команды идут в город, а другая команда водит. Команда города начинает игру. Бьющий лаптой отбивает мяч как можно дальше в поле (нельзя бросать биту), бежит через площадку за линию кона и возвращается назад в город. Водящие в поле ловят отбитый мяч (если мяч пойман слёту, тогда команды меняются местами) и стараются запятнать (осалить) бегущего. Им можно перебрасывать мяч друг другу, чтобы попасть в бегущего на более близком расстоянии.

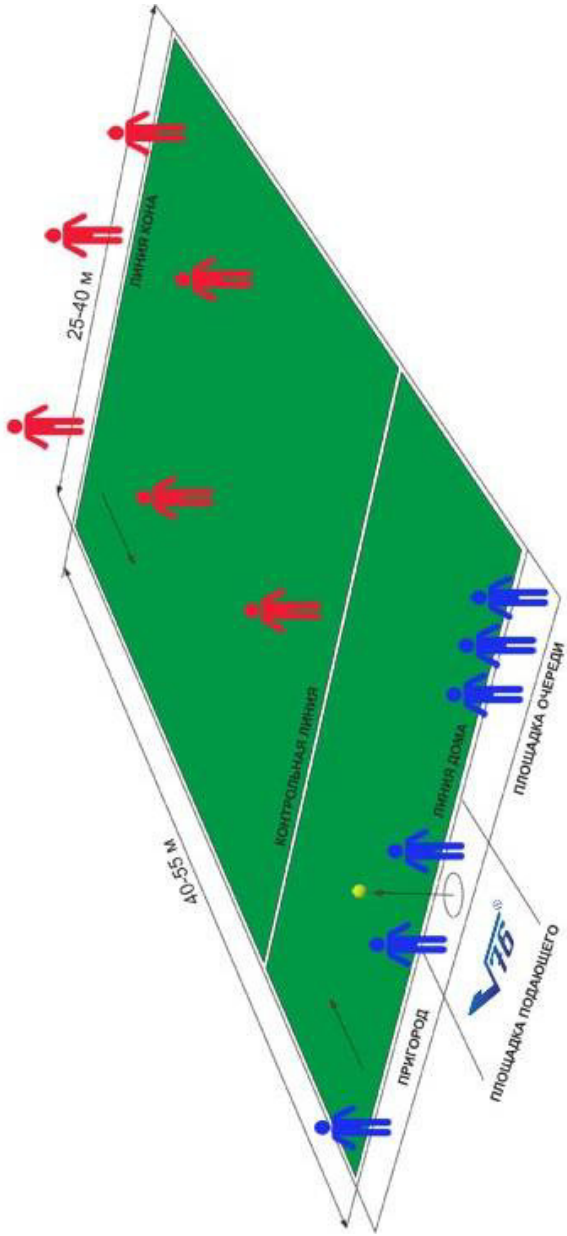
Если игрокам поля удаётся запятнать бегущего, они переходят в город. Если игроки поля не могут запятнать бегущего, то они быстро перекидывают мяч в город. Как только мяч вернулся в город,

игрок, не успевший прибежать назад в город, остаётся за линией кона и ждёт следующей возможности вернуться в город. Если бьющий ударил по мячу плохо и команда в поле быстро поймала мяч, то бежать опасно, так как могут легко осалить. В таком случае бьющий может не бежать, а оставаться за чертой, по другую сторону от команды - в деревне.

Игра продолжается, и мяч бьёт следующий игрок. По очереди все игроки команды выступают в роли бьющих. Игроки, оставшиеся в пригороде и за коном, ждут, чтобы их выручили. Выручить может тот, кто далеко отобьёт мяч, дав возможность перебежки самому, а также игрокам из пригорода и кона. Мяч, выбитый за боковую линию, не учитывается. Может создаться более трудное положение, когда все игроки бьющей команды, кроме одного, находятся за линией кона и в пригороде, тогда игроку, который ещё не бил, разрешают ударить трижды. Если он промахнётся, то игроки города уступают своё место водящим. Подавальщики не должны переступать черту города. Тому, кто не может отбить мяч лаптой, разрешается его бросать в поле рукой.

Итог игры: Игра считается выигранной, если все игроки пробили по мячу, пробежали за линию кона и вернулись назад в город. Игра считается проигранной, если все игроки пробили мяч, но никто не перебежал за линию кона. По окончании игры команды меняются местами. Команда города переходит в поле, а из поля переходит в город. Если одним из игроков города была сломана лапта, то есть палка, то команда города автоматически выигрывает.

Схема игры:


25-40 м
ЛИНИЯ КОНА
40-55 м
КОНТРОЛЬНАЯ ЛИНИЯ
ЛИНИЯ ДОМА
ПРИГОРОД
ПЛОЩАДКА ОЧЕРЕДИ
ПЛОЩАДКА ПОДАЮЩЕГО

Паспорт игры «Салки»

Игру записала педагог Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска, Старовойт Виктория Викторовна.

Дата записи: 12.04.2017 года.

Игра записана со слов Кожемякиной Валентины Александровны, 1941г.р. Она рассказывает, что в свои детские и юношеские годы она была свидетелем игры и её участником в селе Юрасово Севского района Брянской области.

Реквизит: не требуется

Условия проведения игры: игра проводится на свежем воздухе в ясную солнечную погоду или в спортивном зале.

Количество участников игры: от 5-ти человек.

Ход игры, описание правил:

Один из играющих — водящий, ему ловить. Остальные разбегаются. Кого осалит (дотронется ладонью) водящий, тот присоединяется к нему и ловит остальных вместе с ним. Изловив третьего, они ловят четвёртого, пятого и т. д., пока не переловят всех. Существует другой, бесконечный вариант игры: тот, кого осалит водящий, сам становится водящим, а водящий, наоборот, становится простым игроком.

Иногда по согласованию игроков вводится одно или несколько из дополнительных правил: а) водящий не имеет права осаливать того, кто до этого осалил его самого, б) «руки, ноги, голова не считают никогда» — дотрагивание до руки, ноги и головы не считается, в) «выше (ниже) земли» — убегающий игрок может встать на пень или любое другое место выше (ниже) уровня земли и тем самым получить временную неприкосновенность.

Итог игры: игра не имеет определенного конца.

Паспорт игры «Быстрей воды»

Игра записана Бутаревой Ангелиной, обучающейся детского объединения «Юные краеведы». Руководитель Смирнова Э.В., педагог дополнительного образования Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска.

Запись правил игры производилась 15 апреля 2017 года со слов Серегиной Валентины Васильевны, 1944 года рождения, проживающей по адресу: Брянская область, поселок Выгоничи, по профессии – воспитатель.

Тип игры: подвижная игра. Игра «Быстрей воды» имеет свою древнюю историю. Изначально игра брала свои корни от игры «Русская красавица», смысл которой заключается в том, что девушки проходят сначала хороводом, показывая свои костюмы. Затем проходят с коромыслом и полными ведрами воды, показывая свою стать, походку. Выигрывала та девушка, которая смогла наиболее красиво и достойно пройти перед зрителями.

Со временем игра претерпела некоторые изменения. Это было связано с тем, что в ней захотели принять участие не только девушки, но и парни. Но так как парням не пристало ходить как девицы – на показ, главным условием игры теперь стало – пронести коромысло с ведрами, не пролив при этом ни капли воды.

Необходимый реквизит: 2 коромысла, 4 ведра с водой.

Условия проведения: игра проводится на открытом пространстве.

Участники игры: участвуют дети и молодежь разного возраста, количество игроков не ограничено, но должно быть кратно двум.

Ход игры, описание правил

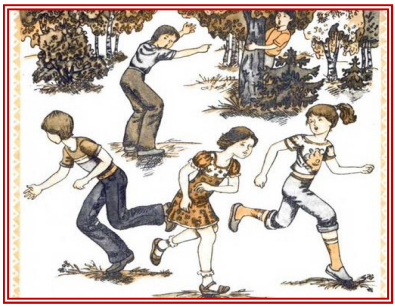
Для проведения игры дети делятся на две команды с одинаковым количеством участников. Игроки каждой команды выстраиваются в колонну по одному друг за другом. Первые игроки команды становятся на одну линию, заступать за которую нельзя.

На противоположных концах игрового поля напротив каждой команды становятся девушки в русских народных костюмах.

Первые игроки каждой команды берут на плечо коромысло с ведрами, наполненными до краев водой. По команде «Начали!» они должны как можно быстрее дойти до девушки, обойти её и вернуться обратно в свою команду, стараясь по дороге не расплескивать воду. Затем первый игрок передает коромысло следующему участнику команды, который также идет до девушки и обратно, и так далее до тех пор, пока не придет последний участник команды.

После того, как последний участник вернулся к своей команде, начинается подведение итогов игры.

Паспорт игры «Волки и овцы»



Игра записана Радичко Анной, обучающейся детского объединения «Юные краеведы». Руководитель Смирнова Э.В., педагог дополнительного образования Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска.

Запись правил игры произведена 28 июня 2016 года со слов Игнатьевой Екатерины Вениаминовны 1947 год рождения, проживающей в г. Сураж Брянской области, по профессии – повар.

Тип игры: сюжетно-ролевая, подвижная игра. Игре «Волки и овцы» больше ста лет, но и сейчас в нее кое-где играют, хотя в более модифицированном варианте. Уж очень она интересна! Изначально игра брала свои корни от игры «Прятки», для проведения выбирали подходящее место для игры — полянка с кустами или опушка леса, чтобы волк мог отойти от овец и незаметно спрятаться в кустах или за деревом. Овцы отворачиваются, а волк уходит прятаться. После этого овцы идут его искать. Та овца, которая первой заметит волка, кричит в страхе: «Волк!», и все овцы бросаются врассыпную, подальше от волка. Ну, а волку надо поймать какую-нибудь

зазевавшуюся овцу. Если это ему удается, пойманная овца становится волком, а волк превращается в овцу, и игра начинается сначала. А если волк бегал, бегал, да так никого и не поймал, придется ему опять пытаться поймать овцу. Игра проводится на открытом пространстве. Количество игроков и возраст не ограничен.

Ход игры, описание правил

Для проведения игры дети с помощью русской народной считалки выбирают одного человека на роль ведущего, одного на роль пастуха и одного на роль волка, остальные дети будут играть роли овец, загона, ворот.

Считалка:

Раз, два, три, четыре, пять! Начинаем мы играть.

Вдруг сорока прилетела и тебе водить велела.

На противоположных концах игрового поля расположены загоны (1 загон состоит из трех стен и ворот, каждая стена из которых представляют 2 человека взявшихся за руки, ворота 2 человека, взявшиеся за руки). Ворота открываются по команде «Ой, прогулка, хороша, открывай-ка ворота!».

С одной стороны поля отводят небольшое место для волка и проводят там черту. Овцы всегда находятся в загоне, пастух держится вблизи стада. Как только ведущий крикнет пастуху: ««Ой, прогулка, хороша, открывай-ка ворота!»— пастух пропускает своих барашек, чтобы они успели перебежать на противоположную сторону в загон. Волк не выходит из логова до тех пор, пака овцы не покинут загон. В момент, когда дети перебегают поле, им на встречу выбегает волк и начинает всех салить (прикоснутся рукой к человеку). Пастух может ему помешать и попытаться защищать своих овечек (не трогая руками волка).

После того, как все пробежали и спрятались в загоне, те овцы, которых осалили должны пойти к волку и помочь ему ловить следующих овец. Пойманные овцы не имеют права отказывать в помощи волку. Овцы, которые помогают волку, бегают за овцами, взявшись за руки. Овцы, которые помогают волку, не могут осалить, но могут окружить овец, что бы их осалил волк.

Итог игры: Побеждает тот, кого ни разу не поймали, и волк, который после пяти забегов поймал больше всего овец.

Народные обычаи и обряды

Обряд
«Завивание берёзки на Святую Троицу»

Записали: Высоцкая Инна и Клецкова Дарья, учащиеся 5 класса МБОУ Каменскохуторской средней общеобразовательной школы. Руководители: Талубаева Е. Н., учитель начальных классов, Ковалева Л. С., учитель русского языка и литературы, Однодворцев Е. И., учитель информатики.

Дата и место записи: 13 апреля 2017 года, с. Каменский Хутор Климовского района Брянской области.

Записано со слов старожила села Каменский Хутор Гапоновой Веры.

Необходимый реквизит для проведения обряда: берёзовые ветки, цветные нитки, крашеные куриные яйца, пироги, каравай, украшенный зеленью.

Костюмы: народные костюмы.

Участники обряда: учащиеся 3-7 классов.

Время проведения обряда: весна.

Детальное описание обряда:

Святая Троица - праздник жизни, возрожденной природы. Символ Троицы - березка. Обычай на Троицу - «завивание березки». Женщины завязывали на ветках березки цветные нити за здоровье и благополучие близких родственников. Пели песню:

Завивайся березка, завивайся кудрявая,-

Мы пришли к тебе, приехали

с пирогами, со яишницами.

Раньше на Троицу яйца варили, как на Пасху. С крашеным яйцом, пирогами, караваем, украшенным зеленью, приходили в рощу к березкам. Собирались всем селом и праздновали, «заламывали ветки».

На Троицу из березки, которую «завивали», ломали ветки и кидали на воду. Если ветки плывут, значит, жить будет долго и счастливо тот человек, за которого завивали веточку. Если утонет, то до весны следующей не доживет.

Обряд «Пасхальная стрела»

Записали: Татаринова Виктория, Красненок Кристина, учащиеся 6 класса МБОУ Каменскохуторской средней общеобразовательной школы. Руководители: Талубаева Е.Н., учитель начальных классов, Ковалева Л.С., учитель русского языка и литературы, Однодворцев Е.И., учитель информатики.

Дата и место записи: 13 апреля 2017 года, с. Каменский Хутор Климовского района Брянской области. Записано со слов старожила Зайцевой Евдокии Фёдоровны.

Необходимый реквизит для проведения обряда: пасхи, куличи, крашеные яйца.

Костюмы: народные костюмы.

Участники обряда: фольклорный коллектив «Хуторянка».

Время проведения обряда: весна, праздник Пасхи.

Детальное описание обряда:

На Пасху, после того, как посвятили куличи и пасхи, и как только взойдет солнце, девки со всех дворов, со всех улиц шли в центр села, взявшись за руки и «вели стрелу». Затем все «стрелы» собирались у церкви, исполняли песню « Летела стрела»:

Летела стрела да и вдовжь села
Уля-ле, вода-коло города.
Уля-ле, вода-коло города.
Летела стрела, убила молодца
Уля-ле, вода-коло города.
Уля-ле, вода-коло города.
По том молодцу некому плакать.
Уля-ле, вода-коло города.
Уля-ле, вода-коло города.
Некому плакать и слезы ронять.
Уля-ле, вода-коло города.
Уля-ле, вода-коло города.
Где жена плаче, там росы нема.
Уля-ле, вода-коло города.
Где мати плача, там река течет.
Уля-ле, вода-коло города.
Где сестриченька, там криниченька.
Уля-ле, вода-коло города.

Чья улица придет первая, те девчата в этом году замуж выйдут. Затем нарядная молодежь села собиралась на окраине, водили хороводы, пели песни.

На сайте музыкально-информационной газеты «Играем с начала» №6 (155) Июнь 2017 www.gazetaem.ru дано полное описание обряда «Время гнать стрелу».

В землях брянско-гомельско-черниговского пограничья сохранился архаичный весенний обряд «Похорон стрелы», охватывающий период от Пасхи до Вознесения.

Стрела – персонифицированный образ грозовой молнии. Комплекс обрядовых действий призван отвести «стрелу» (молнию) от деревни, цель – уберечь дома от пожаров, людей – от болезней

и несчастий, а также привести молнию в поле, чтобы сильные дожди ускорили созревание хлебов, а всходы были защищены от града. Ряд действий в поле был направлен на увеличение плодородия земли и поддержание здоровья и сил женщин-жней.

Эпицентром распространения обряда на территории России являются Новозыбковский, Красногорский, Клинцовский и Гордеевский районы Брянской области, в Беларуси – Ветковский район Гомельской области. В селах Черниговской области Украины зафиксирована лишь музыкально-поэтическая форма хороводной песни, связанной в прошлом с обрядом.

В структурном отношении цикл разделен на два этапа: в Пасху «стрелу» «откапывали», через 40 дней на Вознесение – «хоронили». Обряд «откапывания стрелы» официально открывал сезон весенних гроз, которые орошали уже взошедшие посевы. «Откапывать стрелу» ходили на то поле, где в прошлом году ее закопали («похоронили»). Главным и самым торжественным считались «Похороны стрелы» на Вознесение, когда вовсю начинали бушевать весенние грозы. Обрядовые действия происходили на второй день Пасхи (в понедельник) и на Вознесение (в четверг). Центральным событием в обряде было ритуальное шествие, которое и называлось «Гнать стрелу», или «Вести стрелу».

Ритуальные действия обоих дней строились по сходной канве и состояли из нескольких этапов: торжественное шествие по селу (1), сбор участников и зрителей к центру села (2), шествие в поле (3), «откапывание/похороны стрелы» в поле (3), торжественное шествие в село (4) и заключительные гуляния с плясками (5).

История фиксации обряда «Похорон стрелы»

Впервые с обрядом «Похорон стрелы» профессор Московской консерватории Н.М. Савельева столкнулась в 1965 г. в селах Сачковичи, Чернооково и Истопки Климовского района Брянской области, в которых повторно побывала в 1988 г. С 1966 г. под ее руководством началась работа по аудиозаписи вариантов обрядового напева хоровода-шествия «Ты лети, стрела» и других музыкально-поэтических и музыкальных форм цикла «Похорон стрелы», а также планомерная фиксация всего комплекса обряда. Экспедиции работали в селах Новозыбковского (1966), Злынковского (1967, записи М.Б. Чернышовой), Суземского (1968, зафиксирована только музыкально-поэтическая форма без обрядового цикла) и Красногорского районов Брянской области (1969).

Каждый следующий экспедиционный год картину традиции дополняли новые варианты обрядовой формы «Стрелы», а также круговых, игровых и орнаментальных хороводов, участвующих в цикле. С 1970-х гг. обследовались Гомельская область Беларуси и Черниговская область Украины. Параллельно с аудиозаписями в 1970–1980-х гг. производилась фиксация видеоряда на бытовые кинокамеры, которые в то время не записывали звук.

Исполнители воспроизводили отдельные хороводы по просьбе собирателей, но исполнять обряд во внеурочное время категорически отказывались.

Первая полноценная видеосъемка обряда «Похорон стрелы» состоялась в 1989 г. на Вознесение. Неоценимую помощь в этом оказал профессор Санкт-Петербургской консерватории А.М. Мехнецов. Впоследствии в течение многих лет до конца 1990-х гг. в результате работы непосредственно в момент совершения обряда под руководством Н.М. Савельевой была произведена съемка обряда более чем в 20 селах. В 1997 г. по ее рекомендации в селе Катичи Новозыбков-

ского района киногруппой канала «Культура» был снят телефильм. Обряду «Похорон стрелы» посвящены труды В.Е. Гусева и Ю.И. Марченко, Н.М. Савельевой и других исследователей.

Обряд «Поение коня через серебро на праздник Ильи Пророка»

Записали; Абгарян Маргарита, Абгарян Милена, Кобосова Ульяна учащиеся 3, 4, 6 классов МБОУ Каменскохуторская средняя общеобразовательная школа. Руководители: Талубаева Е.Н. учитель начальных классов, Ковалева Л.С., учитель русского языка и литературы, Однодворцев Е.И., учитель информатики.

Дата и место записи: 2 августа 2016 года, с. Каменский Хутор Климовского района Брянской области.

Записано со слов старожила Зайцевой Евдокии Фёдоровны.

Необходимый реквизит для проведения обряда: святая вода из источника, конь.

Костюмы: народные костюмы.

Участники обряда: учащиеся 3-7 классов.

Время проведения обряда: лето.

Детальное описание обряда:

На праздник Ильи Пророка (2 августа) возле святого источника собирался народ. Человек, имеющий духовный сан, набирал воду в ведро, после чего каждый из присутствующих клал свои серебряные вещи в ведро. Из этого ведра поили коня, затем все присутствующие забирали свои вещи обратно.

Считалось, что серебряные вещи после поения коня приносят удачу, счастье, здоровье не только хозяину, но и всей его семье.

Обряд «Сватовство»

Записала Минакова Диана учащаяся МБОУ СОШ №8 Брянск. Руководитель Чесалина Елена Сергеевна, учитель истории МБОУ СОШ №8 г. Брянска. Дата записи: 20.03.2017 года. Записано со слов бабушки Герасюто Полины, Минаковой Дианы, а также с использованием интернет ресурсов.

Необходимый реквизит для проведения обряда:

- рушник для перевязывания свахи (его после сватовства отдают молодым. Этот рушник используют и для дальнейшей регистрации, и для венчания, и на него принимают через порог первенца из роддома);

- хлеб круглый (его должны съесть весь, после того, как невеста его разломает в знак согласия);

- деньги мелочью;

- вино, водка, закуски;

- мед - стакан или баночка;

- подарок невесте - часы, кольцо, серьги;

- подарок теще - плитка шоколада;

- подарок тестю – молоток;

- посох - палка, украшенная лентами;

- дерево плодовое - вишня, груша, яблоня, орех и т.п. (если желают первую девочку, то дарят дерево по названию женского рода, а если мальчика, то - мужского. Дерево украшено цветами, бантами. Высотой деревце небольшое, чтобы удобно было в комнату внести).

Костюмы: народные костюмы.

Участники обряда: сваха со стороны жениха (Минакова Диана) и невесты (Горохова Альбина), родители жениха (Моисеенков Н.Н. и Воробьева А.) и невесты (Герасюто П. и Агафонов А.), невеста (Букленкова Л.), жених (Тихонов Г.).

Время проведения обряда: любое время года.

Детальное описание обряда:

Сценарий «Сватовство»:

Сваха со стороны жениха (перевязана рушником, поклон в пояс).

- Добрый день, хозяин с хозяюшкой, бабушка с дедушкой, тетушка с дядюшкой, братики-сестрицы - на все руки мастерицы, а может, и соседушки - для сплетен, для беседушки! Прибыли мы к вам, ох, как издалека. За высокими горами, за быстрыми реками, за широкими полями стоят пять гор. Из земли-матушки бьют ключи холодные, да источники целебные. У подножья пяти гор раскинулся прекрасный город. Вот оттуда мы к вам и пожаловали. А привело нас к вам вот какое дело. Ни мало, ни много, а двадцать лет растет и мужает в нашей семье королевич-делец, своему счастью кузнец. С виду он ладный, до работы жадный, по судьбе счастливый, по уму сметливый. Кровь течет в нем благородная, добрая молва за ним идет народная. И приснился нашему королевичу вещий сон. Будто заглянула к нему в окно спальни жар-птица - красная девица. Сама с лица белая, глаза манящие, щечки румяные, а губы пьянящие. Заглянула, улыбнулась, махнула крылом и пропала, только перышко на окне оставила. Проснулся наш королевич сам не свой. С той ночи и затосковал, замаялся сердечный. Не ест, не пьет, все мечтает наяву найти жар-птицу, красную девицу и стать ее хозяином. Похудел весь, задумываться стал. Жаль нам стало королевича, ясна сокола. Взяли мы из подвала вина заморские, испекли хлеба подовые, выучили речи медовые и волшебный посошок: "Веди нас, посошок волшебный, скорехонько в те края далекие прямо в терем, где живет красна девица". И привел нас посох прямо в ваш дом. Так что, хозяева милые и приветливые, видите, что путники, уставшие с дороги. Просим уважить нашу просьбу и разрешить поискать в вашем тереме жар-птицу - красную девицу.

Сваха со стороны невесты:

- Не знаем, не ведаем, о ком речь ведешь. У нас в дому много девиц-красавиц проживает и все одна другой краше. И все умницы и умелицы. Вот, к примеру, есть у нас лебедушка.

(Выводят переодетого во все белое - под невесту – парня или мужчину).

- Поглядите, какая умница, она у нас в Госбанке работает, при деньгах и при мехах. Терем отдельный имеет. Берите, не прогадаете.

Сваха со стороны жениха:

- Ну, что, берем? Нравится лебедушка? Коль в Госбанке работает, значит, ученая, будешь в деньгах купаться, мехами укрываться!

Жених:- Нет! Не по сердцу она мне. Это не та, по ком моя душа плачет.

Сваха со стороны жениха

- Видите, не подходит лебедушка нашему королевичу. И годками старовата, и платьице на ней помято, и как будь - то слеповата. Нет, нам такая не подходит.

Сваха со стороны невесты:

- А вот есть у нас еще голубка сизокрылая.

Уж эта вам должна понравиться!

(Выводит еще ряженого).

- Любушка-голубушка, покажи гостям какая ты хозяюшка, что по дому умеешь делать!

(Ряженый под девицу берет веник, подметает так, что пыль на гостей летит, затем пытается всех обнять и к столу тащить, в носу ковыряет пальцем и т.п.).

(Жених и сваха со стороны жениха в один голос отказываются от такой "невесты").

Сваха со стороны жениха:

- Пусть он сам поищет в вашем доме ту, кто ему нужна.

(Жених идет в дом и выводит свою нареченную).

Сваха со стороны жениха:

- У-у-у! Конечно! Теперь все видят, что это и есть та, по ком у королевича сердце болело! И с лица белая, и телом стройная. Только после прежних сюрпризов боюсь я не опростоволоситься. Если уж и действительно это настоящая жар-птица, которая во сне нашему королевичу приснилась.

(Сваха достает из кармана деньги мелочью и рассыпает на пол).

- Вот сейчас посмотрим на тебя, уж ли зрячая ты, да нагнуться тебе не лень за каждой трудовой копейкой. А еще поглядим, уж не будешь ли ты сор из избы выносить. Бери веник, мети пол.

(Девушка должна быстро собрать копейки в кулак и опустить себе в карман или держать в руке. Если сваха со стороны жениха попросит у нее мелочь, не давать).

- Молодец, вижу хозяйкой экономной будешь, не станешь деньги разбазаривать и сор из избы не вынесешь, все при тебе останется. Там я бросала тебе деньги медные, чтобы вы со своим хозяином не были бедные, еще есть серебро, чтоб принесла ты в нашу семью только добро. А вот возьми денежку бумажную, чтоб вошла ты в наш дом хозяйкой простой, а не барыней важной. Вижу, что с заданием моим ты хорошо справилась. А вот ответь ты мне на такой вопрос: когда ты борщ варишь, сколько риса сыплешь: стакан или ложку?

Девушка: - Нисколько! В борщ я мясо кладу.

Сваха со стороны жениха:

- Молодец! Правильно отвечаешь. А вот когда ты полы моешь, где лучше вымываешь: по углам или по середине?

Девушка: - Полы я мою везде хорошо, стараюсь!

Сваха со стороны жениха:

- Ой, умница! А вот еще такой вопрос: если у тебя одновременно попросят водички испить старик, парень молодой и малыш, кому первому подашь?

Девушка: - Я думаю, что надо дать малышу.

Сваха со стороны жениха:

- Да. Правильно. А винца кому первому нальешь, парню любимому или старику?

Девушка: - Старику, конечно.

Сваха со стороны жениха:

- Ох, хорошо отвечаешь, девица! По всему видать, что стараешься угодить нам. Вот теперь время пришло при всех спросить у тебя, согласна ли ты, чтобы наш королевич стал хозяином твоим? Согласна?

Девушка: - Да!

Сваха со стороны жениха:

- Если уж все услышали твой ответ, то возьми этот хлеб и в знак согласия разломай его.

(Девушка должна разрезать хлеб крестом на четыре равные доли).

Сваха со стороны жениха:

- Скажи, девица, кого первого с поклоном хлебом угостишь?

(Девушка должна взять в руки две доли хлеба и с поклоном преподнести родителям жениха, назвав их папой и мамой).

Сваха со стороны жениха:

- А теперь хочу спросить у родителей невесты: согласны ли они дать свое родительское благословение дочери?

Мать невесты: - Да, согласна.

Отец невесты: - Да согласен.

Сваха со стороны жениха:

- После того, как родители невесты дали согласие благословить свою дочь на брак с нашим королевичем, я думаю, уместно будет сейчас наметить нашу девицу - жар-птицу. Так как скоро сказка сказывается, да не скоро дело делается. До свадьбы еще есть время, и пусть до самой свадьбы наша жар-птица, красная девица ходит с меткой жениха, чтобы залетные петухи глаза не пялили и душу не смущали девице. А метим колечком серебряным с глазочком аметистовым. Пусть носит на зависть подружкам и себе на радость.

(Жених надевает на палец невесте колечко).

- Дорогие сваточки! В народе часто говорят, вот, дескать, женился, а сам и гвоздя забить не может. Чтобы у вас по этому поводу не было никаких сомнений, давайте сейчас попросим жениха забить в ваш порог гвоздь, чтобы считаться у будущей тещи желанным гость.

(Жених вбивает в порог гвоздь).

- А теперь, жених, подари тестю молоток, чтобы в ваших отношениях был толк, а теще подари шоколадку, чтобы свадьба прошла гладко.

(Жених дарит подарки: тестю - молоток, теще - плитку шоколада).

- А вы, молодые, примите от меня первый подарок. Это дерево. Дерево не простое, а плодовое. И вручается оно той паре, которая решила создать семью и идти дальше по жизни одной дорогой. Создали семью - посадите дерево. Появится у вас первенец посадите дерево.

(Сваха дарит молодым саженец дерева).

- А сейчас примите от нас к вашему столу вина заморские и вот этот волшебный мед. Тебе, хозяин, этим медом ушки смажем, чтобы ты о своем зяте никогда ничего плохого не услышал, а тебе, хозяюшка, глазки смажем, чтобы ты в своем зяте ничего плохого не увидела.

Дальше начинается застолье.

Обряд «Кумление»

Записала Ларионцева Снежана, учащаяся 8 «А» класса Климовской средней общеобразовательной школы №3. Руководители: Вороная И. А., учитель русского языка и ли-

тературы, Капустина Е. А., учитель общественных дисциплин Климовской средней общеобразовательной школы №3.

Дата и место записи: Записаны 4 ноября 2016 г. в селе Сытая Буда Климовского района; 12 сентября 2016 г. в поселке Климово Климовского района.

Записано со слов: Баханцовой Нины Кузьминичны 1925 года рождения, уроженки села Сытая Буда Климовского района; Дмитриева Аграфена Титовна 1918 года рождения, уроженка поселка Климово Климовского района.

Необходимый реквизит для проведения обряда: березка, разноцветные ленточки, по два платочка для каждого участника обряда.

Костюмы: русские народные сарафаны, рубашки, венки на голову.

Участники обряда: 5-6 девочек в возрасте от 11 до 14 лет.

Время проведения обряда: с 24 июня по 7 июля включительно (во время русальей недели).

Комментарии: кумление или по-другому посестримство - обряд инициации в цикле весенне-летних праздников восточных и южных славян, а также форма молодёжного союза. Особенно кумление было распространено на востоке Белоруссии и на Украине. Поскольку Климовский район находится на стыке трех славянских республик, то многие обряды были заимствованы. Однако не в «чистом» виде, а тесно переплетясь с уже имеющимися у нас обрядами. В обряде участвовала обычно женская часть населения: как правило, молодые девочки, только вступавшие в пору девичества. Обрядом кумления их как бы принимали в ряды девушек. Тайно от всех, девочки на русальей неделе уходили в лес или в поле к заранее украшенной ленточками березе. Взявшись за руки, они трижды обходили по кругу дерево, напевая «Во поле березонька стояла».

А затем, приговаривая «заветные» слова, обменивались сквозь березку вышитыми платочками.

Детальное описание обряда:

1-ая девочка: Ой, девушки, ой, красавицы,

Красны девицы-подруженьки!

Аида в лес - березку завивать

Да веночки заплетать!

Девочки идут к березке, взявшись за руки. В каждой руке у девочек по платочку и ленточке, напевают песенку «Во поле береза стояла». Образуют хоровод вокруг березы. Обходят березу вокруг три раза.

1-я девочка: Ай да, красавица!

2-я девочка: Ай да, кудрявая!

3-я девочка: Ай да, стройная!

4-я девочка: Завьем березоньку!

5-я девочка: Да желанья загадаем!

1-я девочка: Берёзы, радуйтесь!

Зелёные, радуйтесь!

К вам девушки идут.

К вам красные идут –

Завивать венки идут.

2-я девочка:

Вокруг берёзки я хожу,

Вокруг беленькой хожу.

Я не знаю, чем берёзку наряжу,

Чем я бело - кудревату одарю…

3-я девочка:

Одарю берёзку алой ленточкой.

А ещё шелковым платком.

Да лазоревым венком.

4-я девочка: Белые берёзоньки!

Фольклорный праздник «На зеленой неделе» в МБОУ Климовской СОШ№3

Ваши веточки зелёные,

Наши песни весёлые.

4-я девочка:

Берёзонька, кудрявенькая, зелёненькая,

Завивайся, да на весь денёк,

Завивайся, да на весь годок!

Девочки подходят к берёзке, украшают её разноцветными ленточками. Затем возвращаются в хоровод и крест на крест «по солонь» (по солнцу) обмениваются платочками, приговаривая:

1-я девочка: Давай, подруженька, мы покумимся,

Сквозь берёзоньку, сквозь кудрявую

Мы платочками поменяемся.

2-я девочка:

Через березовый венок - покумимся, подругами станем:

Чтобы нам с тобой не браниться,

Вечно дружиться.

3-я девочка: Кумушка-голубушка,

Давай с тобой подружимся,

Платочками поменяемся,

Чтоб нам с тобой не ругаться,

А вечно смеяться!

4-я девочка: Ты мне кумушка,

Я тебе голубушка.

Кумушка-голубушка!
Будешь мне помощница,

Рукам моим подсобница!

Напевая «Во поле березонька стояла», обходят березку еще три раза и уходят.

Обряд – гадание «Кукушечка»

Записала Ларионцева Снежана, учащаяся 8 «А» класса Климовской средней общеобразовательной школы №3. Руководители: Вороная И. А., учитель русского языка и литературы, Капустина Е. А., учитель общественных дисциплин Климовской средней общеобразовательной школы №3.

Дата и место записи: записаны 30 сентября 2016 г. в селе Сытая Буда Климовского района.

Записано со слов Ларионцевой Татьяны Владимировны, 1955 года рождения, уроженки села Сытая Буда Климовского района.

Необходимый реквизит для проведения обряда: лес, в котором есть кукушка (для проведения обряда в помещении можно использовать запись кукушки).

Костюмы: русские народные сарафаны, рубашки, венки на голову.

Участники обряда: девушки 15-20 лет.

Время проведения обряда: с 24 июня по 7 июля включительно – во время русалочьей недели.

Комментарии: период с 24 июня по 7 июля называют «русалочьей неделей» или «зеленой неделей», гадания в эти дни такие же верные, как и на святцах зимой. Одно из гаданий в Иванов день было гадание – по кукушке. У кукушки спрашивали, сколько лет осталось до замужества. Чем меньше кукушка куковала в ответ, тем скорее девушка выйдет замуж.

Детальное описание обряда:

(девушки идут по лесу, слышат кукушку)

1-я девушка: Слышите, подруженьки, кукушка.

Кукушечка, кукушечка!

Сколько лет мне жить до замужества?

(Фон-кукушка кукует5 раз)

2-я девушка:

Еще тебе подрасти,

Еще краше расцвести!

1-я девушка:

Спасибо, кукушечка! И то ладно, приданое еще не готово!

3-я девушка:

Кукушечка, кукушечка!

Скажи, сколько мне лет в девушках ходить?

(Фон-кукушка кукует 1раз)

1-я девушка:

До лета косу тебе расплести надвое,

чтобы свахи и сваты не выходили из хаты!

Фольклорный праздник «На зеленой неделе»
в МБОУ Климовской СОШ№3

Обряд – гадание «Венок»

Записала Поздняк Екатерина, учащаяся 8 «Б» класса Климовской средней общеобразовательной школы №3. Руководители: Вороная И. А., учитель русского языка и литературы, Капустина Е. А., учитель общественных дисциплин Климовской средней общеобразовательной школы №3.

Дата и место записи: записано 20 сентября 2016 г. в поселке Великогайский Климовского района.

Записано со слов Поздняк Нины Трофимовны, 1935 года рождения, уроженки поселка Великогайский Климовского района.

Необходимый реквизит для проведения обряда: венки для каждой из гадающих девушек. Гадание нужно проводить на берегу реки.

Костюмы: русские народные сарафаны, рубашки, венки на голову.

Участники обряда: девушки 15-20 лет.

Время проведения обряда: с 24 июня по 7 июля включительно – во время русальей недели.

Комментарии: с 24 июня по 7 июля называют «русалочьей неделей» или «зеленой неделей», гадания в эти дни такие же верные, как и на святцах зимой. Самое верное гадание в эти дни – гадание по венку. Накануне праздника девушки плетут венки из лесных или полевых цветов. А в ночь на Ивана Купала венок бросают в воду озера или реки. Если венок не утонул, значит, суженый девушки думает о ней, если венок уплыл далеко, то свадьбы долго ждать, ну, а если венок прибило к берегу, то свадьба совсем скоро. Но на этом гадание не заканчивалось. На следующий день нужно придти к реке и посмотреть, не завял ли венок, если венок завял,

то жизнь замужняя будет тяжелой, если венок свеж, то и жизнь будет счастливой.

Детальное описание обряда:

(девушки выходят на берег реки, снимают венки с головы).

1-я девушка:

Мой венок, мой зелёный

Веночек, венок, аленький цветок.

Да кому ж я свой веночек подарю?

2-я девушка:

А я загадаю свой венок на друга милого Ванюшу! Пусть не повянет венок мой на берёзке, а когда в воду его брошу, пусть его прибьёт к берегу, в следующем году, значит, замуж за него пойду!

3-я девушка:

А я загадаю свой венок на батюшку и на матушку!

Пусть не повянет и мой венок, а родители мои пусть здоровыми будут!

1-я девушка**:**

Девушки-подруженьки!

Кумушки-голубушки!

Пойдемте к реченьке

Венки в воду бросать,

На женихов гадать!

2-я девушка:

Пойду на Десну-реку,

Стану на крутом берегу,

Брошу венок на воду.

Отойду подале, погляжу:

Тонет ли, не тонет ли

Венок мой на воде.

3-я девушка:

Теперь пора нам венки в речку покидать, на судьбу, на счастье погадать.

1-я девушка:

В речку, в речку, в студёную водицу.

(Девушки снимают с головы венки, после слов бросают их в реку)

1-я девушка:

Уж мы первый веночек - за батюшку доброго.

2-я девушка:

Уж второй - то венок - за матушку любимую.

3-я девушка:

А третий венок - за саму себя. Потом в речку брошу

(оставляет венок на березе)

1-я девушка:

Мой венок не утонул!

Меня милый вспомянул:

«О свет, моя ласковая!

О свет, моя приветливая!»

(1-ая девушка уходит).

Фото фольклорного праздника «На зеленой неделе» в МБОУ Климовской СОШ№3

2-я девушка:

Мой веночек далеко уплыл - свадьбе долго не быть...

(2-я девушка уходит).

Фото с сайта http://www.rodnoe.org/node/719

Обряд «Прыжки через костер»

Записала Ларионцева Снежана, учащаяся 8 «А» класса Климовской средней общеобразовательной школы №3.

Дата и место записи: записано 1 ноября 2016 г., в поселке Климово Климовского района.

Записано со слов Дмитриевой Людмилы Ивановны, 1921 года рождения, уроженки с. Могилевцы Климовского района.

Необходимый реквизит для проведения обряда: стилизованный костер, венки.

Костюмы: русские народные сарафаны, рубашки, венки на голову.

Участники обряда: девушки и юноши 15-20 лет.

Время проведения обряда: с 24 июня по 7 июля включительно – во время русальей недели.

Комментарии: прыжки через очищающий костер - непременный атрибут встречи летнего праздника Ивана Купалы. Костер часто разжигали старым дедовским способом с помощью трения, что подчеркивало его ритуальное значение. Как только на землю спускались сумерки, парни шли в лес первыми разжигать огонь. Парни на «русалочьей неделе» любили испытать удачу - шли к реке и пели песню, желая увидеть русалку.

На гряной няделе русалки сидели - у-у,

раным-рано - у-у-у-у-у-у.

Сидели русалки на кривой бярёзе - у-у,

раным-рано у-у-у-у-у. раным-рано – у-у-у-у-у-у-у-у.

Просили русалки хлеба и соли, а еще доброй воли.

Похожие слова мы нашли в песне «Русалочка» группы «Матер Сва и Славянские барабаны», которая составлена на основе фольклорного материала Орловской губернии (в которую входили территории Климовского района до создания Брянской области в 1944 г.).

Затем к костру приходили девушки и начинались прыжки через костер. Прыгали, как правило, по двое, держась за руки. Во время Купальной ночи, парень мог подойти к приглянувшийся ему девушке, и надеть ей на голову венок. Если парень был девушке не люб - венок она ему возвращала. Если же девушка оставляла венок, то после купальной ночи юноша мог начать за ней ухаживания, а там и до сватов было недалеко.

Детальное описание обряда:

(На поляне горит костер, юноши и девушки переговариваются).

1-й юноша**:** Костер пора зажигать.

2-й юноша: Через огонь прыгать.

1-я девушка: Цветок счастья - папоротник в лесу искать.

3-й юноша: Хороводы водить, да песни петь.

2-я девушка: Давайте же сделаем круг на весь белый свет, ну хотя бы на всю поляну!

3-я девушка: Пусть будет лето урожайным и без пожаров!

1-я девушка: Пусть уходит горе, болезни, неприятности!

2-я девушка: Пусть сгорит всё зло в огне купальской ночи!

1-й юноша: Пусть горит огонь поярче,

Чтоб на сердце стало жарче!

1- я девушка: Дружно за руки возьмемся,

В жар пекущий окунемся!

Все: Гори, гори ясно, чтобы не погасло!

(Прыгают через костер. Юноши с венками подходят к понравившимся им девушкам)

1-й юноша: Ой, хожу ль я по городочку,

Ищу ль я ласковую Ладу.

(Надевает венок на девушку).

2-й юноша: Хожу ль я по городочку,

Ищу ль я умницу - разумницу.

(Надевает венок на девушку).

3-й юноша: Хожу ль я по городочку,

Ищу ль я загляденье - красавицу.

(Надевает венок на девушку).

4-ый юноша: А я нашел добрую да сердечную.

(Надевает венок на девушку).

Фото фольклорного праздника «На зеленой неделе» в МБОУ Климовской СОШ№3

Обряд
на праздник Ивана Купала
на Брянщине

Записала Ситникова Татьяна Васильевна, педагог дополнительного образования Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска.

О празднике Ивана Купала

По древним славянским заветам
От предков придя по векам
Загадочный праздник воспетый
Добрался с легендами к нам!
Разгадкой былого величья,
А может открытье себя?
В воде своё видим обличье
Однажды всю Русь полюбя!
Купала приход будто сказка
…а сказок так мало уже…
Романтика, нежность и ласка
У всех ведь хранится в душе!

День Ивана Купала – это всеми любимый летний народный праздник с древними традициями и обычаями. Изначально это был языческий праздник, посвященный Солнцу и славянскому божеству Купале. В настоящее время во многих странах день Ивана Купалы является как церковным праздником, так и общенациональным. Его приурочили ко дню Иоанна Крестителя, который по новому стилю календаря приходится на 7 июля. Люди издавна придавали этому празднику особенное значение, и считали его мистическим, наполненным магией и волшебством.

Иванов день, как его еще называли в старину, достаточно богат традициями, обрядами и ритуалами. В праздновании принимали участие все: и стар и мал.

Особое внимание в этот праздник посвящалось силам природы: огню, воде и травам. Именно их в этот день особо почитали и преклонялись. Считалось, что вода очищала человека как физически, отгоняя все болезни, так и духовно. Также по народному поверью, в это время вода входила в священный союз с огнем, и это считалось огромной природной силой, символом которого стали купальские костры. Испокон веков люди водили вокруг костра хороводы, плясали и перепрыгивали через его огонь. Верили в то, что тот, кто перепрыгнет и не заденет пламя, весь год будет удачливым и, возможно, сможет обрести настоящее счастье.

Еще праздник Ивана Купала считался днем любви. В этот день молодые люди присматривались друг к другу и искали себе пару. Когда же выбор сделан, то девушка и парень перепрыгивали вместе через костер, держась за руки. Таким образом, они пытались проверить свои чувства и заглянуть в будущее. Если пара перепрыгнула, не разжимая рук, то их брак будет крепкий и счастливый, если же наоборот, то лучше и не сходиться им. Также очень популярно было поджигать деревянные колеса или смоляные бочки, которые впоследствии скатывали с горы или носили на длинных шестах, символизируя солнцеворот.

Так как природа в этот день обладала особой силой и волшебством, многие женщины пытались сохранить эту магическую частичку на случай болезни или беды. Поэтому после купания все отправлялись за травами. Одни собирали их для гаданий, другие для обрядов, некоторые для того, чтобы впоследствии лечить этими травами себя и близких. Особое значение придавалось в этот день папоротнику. Считалось, что он в эту ночь расцветает на несколько секунд, а потом исчезает. А уж если найти этот цветок, то с ним можно обрести богатство и благополучие.

Обычаи, связанные с праздником Ивана Купала на Брянщине

На Брянщине Иван Купала принадлежал к числу самых почитаемых, самых важных, самых разгульных праздников в году. В нем

принимали участие все – от мала до велика, причем традиция требовала активного включения каждого во все обряды действа, особого поведения, обязательного выполнения и соблюдения ряда правил, запретов, обычаев.

Главная особенность купальской ночи - очищающие костры. По традиции, на Брянщине в ночь на Ивана Купалу разжигались огромные костры, за селением, около которых устраивались пляски. Желавшие получить от земного огня силу, здоровье и счастье старались перепрыгнуть через костер. Кто удачнее и выше – тот будет счастливее.

Напрыгавшись, молодежь, подростки, дети устраивали шумные веселые игры, потасовки, бег наперегонки. Обвязывали соломой старые колеса, поджигали их и спускали с горки. А у нас на Брянщине обязательно играли в игру «Гори, гори ясно».

Игровая песня «Гори, гори ясно»

Гори, гори ясно. Чтобы не погасло.
На Купало рано. Солнце играло.
Рано солнце играло. На добрые годы.
На теплые росы. На хлеба-урожаи.
Вопрос: Муха или пчела? Ответ: Пчела!
- Опять начала!!!

Разойдись темно. Разгорись добро.
Засверкай светло. Солнце ясное. Солнце красное.
Ой, Купаленка, купала. Где ты зиму зимовала?
Зимовала я в овраге под осиновой корягой.
Ой, Купаленка, купала. Где ты лето провела?
Летовала я в лесочке. Под малиновым кусточком.
А как солнце заиграло. Да пошла я за Ивана.
Вопрос: Петух или Баран? Ответ: – Баран !
- Получи щелбан!!!

А у наших у ворот. Пляшет девок хоровод.
Ой, Купала, ой, Купала. Пляшет девок хоровод.
Кому горе – Кому грех. А нам радость, а нам смех.
Ой, Купала, ой, Купала. А нам радость, а нам смех.

Песня сопровождалась игрой на русском народном духовом музыкальном инструменте – кугиклах.

На Брянщине Ивана Купалу называли чистоплотным от того, что на заре этого дня было принято умываться собранной росой, а так же париться в бане, купаться в реках, озерах и прудах и такого рода купанию приписывается особая сила. Один из распространенных купальских обрядов – обливание водой всякого встречного и поперечного.

Молодые ребята одевались в старое, грязное белье и отправлялись с ведрами на речку, где наполняли их самою мутною водой, а то и просто жидкой грязью и шли по деревне, обливая всех и каждого и делая исключение только для стариков и маленьких детей. Но охотнее, всего, разумеется, обливали девушек: ребята врывались даже в дома, вытаскивали девчонок на улицу силой и здесь с ног до головы окачивали водой и грязью. В свою очередь, и девчонки старались отомстить ребятам, и тоже бежали на реку за водой. Таким образом, начиналась общая свалка, полная веселья, криков и смеха.

Характерная примета Ивана Купала – многочисленные обычаи и предания, связанные с растительным миром. Исстари и до сегодняшних дней ночь на Ивана Купала почиталась лучшим в году временем для сбора целебных трав. Травы и цветы, собранные в Иванов день, высушивали и сберегали, считая их более целебными, чем собранные в другое время.

В День Ивана Купала девушки завивали венки из трав - Ивандa-Марьи, Богородицкой воды и Медвежьего уха. Вечером пускали эти венки на воду, наблюдая, как и куда они плывут. Однако главный герой растительного мира в Иванов день - папоротник, с которым повсеместно связывались предания о кладах. Считалось, что цветок папоротника, раскрывающийся всего на несколько мгновений, в полночь, помогает увидеть все клады, как бы глубоко в земле они ни находились.

Травы и цветы набирают всю силу от земли, и поэтому на утро после купальской ночи девушки обычно начинали сбор трав, а парни дружно приступали к сенокосу, исполняя песни.

По народным поверьям, Иванова ночь исполнена чудесного и таинственного значения: в эту ночь источники и реки мгновенно

превращаются в чистое серебро и золото, папоротник расцветает огненным цветом, подземные сокровища выходят наружу и загораются пламенем, деревья движутся и ведут между собой шумные беседы. В это время цветет душистая купальница.

Песня «Пошли девки в чисто поле»

Пошли девки в чисто поле. Пошли девки цветы рвать
Ой, Ивана Купала, ой, Купаленка моя
Пошли девки цветы рвать, и веночки сплетать
Ой, Ивана Купала, ой, Купаленка моя
Ой, да свивши венок, да пошли они в садок.
Ой, Ивана Купала, ой, Купаленка моя
А во том во садочке, речка быстрая текла
Ой, Ивана Купала, ой, Купаленка моя
Ой веночки пускали, да дружочков окликали
Ой, Ивана Купала, ой, Купаленка моя
Ой, дружочек мой дружок, ты поймай-ка мой венок
Ой, Ивана Купала, ой, Купаленка моя
А поймавши венок, да подаришь перстенек
Ой, Ивана Купала, ой, Купаленка моя.
Мы сегодня водили хороводы шумные,
пели песни величальные.
Здоровья вам на годы долгие, люди добрые!
Добра сундуки полные, счастья глаза светлые!
По земле ходить и здорову быть!

Обряд «Покровские гуляния на Брянщине. Выбор невесты на Покров день»

Записала Казадоева Анна Николаевна, педагог дополнительного образования Центра детского и юношеского туризма и экскурсий г. Брянска.

О празднике Покрова

Большинство людей на земном шаре являются верующими. Одни с рождения, с молоком матери, начинают впитывать первые религиозные каноны и догмы, другие приходят к этому позже, самостоятельно. Верующие люди чтут святые писания и отмечают великие культовые праздники.

Одним из первопрестольных торжеств, для православных является Покров Пресвятой Богородицы (Покрова). Это светлый праздник, окутанный множеством традиций и поверий, был установлен Русской православной церковью в середине 12 века и отмечается ежегодно 14 октября. Проявил заботу об этом святой князь Андрей Боголюбский, внук Владимира Мономаха. По старому стилю Юлианского календаря летоисчисления это дата была иная – 1 октября.

Праздник Покрова Пресвятой Богородицы появился в Византии, как напоминание об одном явлении, произошедшем в X веке в Влахернском храме в Константинополе, где хранились головной убор (покров), риза и часть пояса Богородицы. В тот период город был осажден сарацинами, и жители, ища защиты и покровительства, собирались в святилище и возносили молитвы Спасителю и Царице Небесной. И вот в воскресный день, во время всенощной святой Андрей, поднявший глаза вверх, увидел Пресвятую Владычицу нашу Богородицу, окруженную ярким заревом, Ангелами, сонмом святых, среди которых были апостол Иоанн Богослов и Креститель Господень Иоанн, шла по воздуху.

Затем Пресвятая Дева, преклонив колено, со слезами на глазах вознесла молитву к Сыну Своему Господу Иисусу Христу о спасении народа от вражеского нашествия и даровании христианам вечного спасения от видимых и незримых угроз. Сняв с головы своей покрывало, которое заблистало «паче лучей солнечных», она распростерла его надо всеми молящимися людьми в храме. В ту минуту покров стал невидимым, а христиане ощутили благодать, утешение и заступничество – враги отступили, город был спасен.

С той поры прошло много лет и русский князь Андрей Боголюбский, который славился своим благочестием в память о явлении Пресвятой Богородицы миру, возвел в 1164 году храм Покрова

на Нерли, впоследствии строение приобрело всемирную известность.

Традиции и обычаи, связанные с праздником Покрова

Издревле на Брянщине, как и на всей Руси, праздник Покрова Пресвятой Богородицы в народе считался одним из самых значимых. Как правило, торжество Пресвятой Богородицы совпадает с первыми заморозками и выпадением снега, именно с этого праздника начинался отсчёт зимнего времени года. Землеробы старались к этому времени убрать урожай с полей, сделать необходимые заготовки на зиму. Скот уже не выгонялся на пастбище и переводился на зимний корм.

Снега, выпадавшие обычно на Покров, так похожи на белоснежную фату невесты и свадебное покрывало, поэтому Покров считался покровителем брака и семьи. Незамужние девушки старались в этот день с самого утра сходить в храм и поставить свечу у образа Покрова Пресвятой Богородицы, чтобы Богоматерь помогла суженого найти и счастливо выйти замуж. С Покрова обычно играли свадьбы, проводили ярмарки, сопровождавшиеся шумными гуляниями, песнями, играми да забавами.

В эту пору заканчивался период хороводов, и начинались вечёрки. Девушки пряли пряжу, вышивали, ткали; парни же - плели лапти и вили верёвки. Молодёжь играла в игры, девушки гадали на суженого, пели и веселились.

Песни в этот период пели разные. Исполнялись свадебные песни, плачи невест, их матерей, песни подружек невесты. Для Брянских же вечёрок характерны частушки «Груня», «У нас на горке», «Краковяк», «Вейся, капустка» и многие другие.

Частушки Брянской области «Груня»

Припев:

Ой, Груня Груня я, Груня ягода моя,

Ой, Груня Груня я, Груня ягода моя.

Голубые алые цветочки не завялые.

Почему не погулять раз выросли удалые.

Припев

Говорят иголки колки им нельзя не колким быть

Говорят девчонки бойки им нельзя не бойким быть.
Припев
Коля, коля, Коля мой. Коля яблок налитой
Коленька коливчатый, ох яблочек наливчатый.
Припев
За рекой у колышка стоит парнёк Миколушка
Шапочка с заломчиком, тальянка с колокольчиком.
Припев
Перекину кирпичину через быстрый ручеёк
Чтоб ходил ко мне забавочке хоть каждый вечерок.
Припев
Много девушкам работы то полоть то поливать.
Много девушкам заботы то любить то забывать.
Припев.

На Брянщине на посиделки, вечёрки молодежь собиралась либо поочерёдно в тех домах, где имелись молодые парни и девушки, либо на весь беседный период нанимали специальную избу.

Обряд выбора невесты на Покров день.

Рассказывает старейшая жительница с. Рогов Злынковского района Брянской области Пархомцева Тамара Алексеевна: «В наших краях, в Вербовке, Рогове, в Бежкове и других ближних сёлах и деревнях существовал обряд выбора невесты на Покров день. Юноши в этот день искали свою единственную. Обряд заключался в следующем: юноша садился в круг из девушек и парней, а те ходили вокруг него и приговаривали:

Сиди, сиди Яша под ракитовым кустом
Грызи, грызи Яша ореховы зёрна,
Лови себе Яша кого тебе надо:
Лови девку за русую косу,
Лови красную за алую ленту.

После этих слов девушки разбегались, а Яша, сидевший в кругу, должен был поймать себе невесту.

Яша ловил себе девушку, а молодёжь приговаривала:

Выбрал себе Яша рыжую кукушку,
выбрал себе Яша чёрную кошку.

Родители же, наблюдали за игрой молодёжи со стороны и надеялись, что выбор сына совпадёт с их пожеланиями, ведь пары, которые получились в ходе этого обряда, распадались очень редко.

А потом снова продолжались песни.

Русская народная песня «Вейся, капустка»

Вейся ты, вейся капустка. Вейся ты, вейся белая.
Лёли лёли белая. Лёли лёли белая.
Как мне капустке не виться. Как мне белой не ввиваться.
Лёли лёли не ввиваться. Лёли лёли не ввиваться.
Как вечор на капустку частый дождик поливает
Лёли лёли поливает. Лёли лёли поливает.
Частый дождик поливает. В кругу молодец гуляет.
Лёли лёли гуляет. Лёли лёли гуляет.
В кругу молодец гуляет. Себе пару выбирает.
Лёли лёли выбирает. Лёли лёли выбирает.
Себе пару выбирает. Свет Катюшу Катерину.
Лёли лёли Катерину. Лёли лёли Катерину.
Во саду ли во зелёном гуляй душечка милая.
Лёли лёли милая. Лёли лёли милая.

В этот день, первый праздник холода на Брянщине пекли блинцы и пироги, «запекали углы», чтобы из жилища тепло не выдувало. У нас на Брянщине могли зиму встретить и приветить.