

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение казачий детский сад «Малыш»

Дошкольники



**Команда "БЕСЕДА"**

ст. Кутейниковская, Зимовниковский район





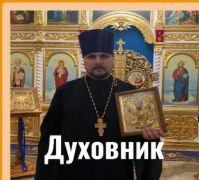
Девиз команды  
"Беседа" собирается,  
Добро вокруг разливается

# Команда "БЕСЕДА"

Пожелание участникам  
Всем удачи и добра,  
Милосердия, тепла



Атаман



Духовник



Наставницы



Хранители



Историки



**ВОТ МЫ КАКИЕ:**

**Б** благожелательные  
**Е** единственные  
**С** сердечные  
**Е** естественные  
**Д** дружелюбные  
**А** активные



Организаторы



Затейники



Мастера



Дошкольники  
ст. Кутейниковская

# 1 блок. “Празднично - обрядовая культура”



# Три Спаса августа

## МЕДОВЫЙ СПАС

## ОРЕХОВЫЙ СПАС

*Спас на воде*

*Маковей*

*Хлебный*

*Холощовый*

## ЯБЛОЧНЫЙ СПАС



## 14 августа Медовый Спас Изнесение Честных Древ Животворящего Креста Господня



Согласно преданию, именно в этот день (1 августа 988 года) произошло Крещение Руси, и в церквях святости воду



В некоторых станицах освящали воду в прудах и озёрах, бросали в неё цветы и купались.



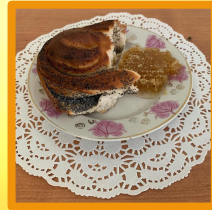
Казачата бегали на пасеку с листьями лопуха, в которые им накладывали медовые соты. Пасечники устраивали поминальные трапезы, где раздавали мёд с хлебом.

## 19 августа Яблочный Спас Преображение Господне

В этот день верующие приносят в храм для освящения плоды нового урожая: яблоки, сливы, виноград.



С этого дня можно было есть яблоки, пекли постные пирожки и пироги, варили варенье



Священники кропили землю святой водой, чтобы подготовить к севу



На закате провожали солнце с песнями: природа разворачивалась к осени и зиме.

## 29 августа Ореховый (хлебный) Спас Перенесение Нерукотворного Образа Господа Иисуса Христа



В этот день начинали печь хлеб из муки нового урожая



Спас назывался ещё Холщовым: на ярмарках шла торговля простынями, полотенцами, рушниками.



Хозяйки несли холсты в церковь, а потом всем домашним шили обновы.



# “Музейный экспонат”

## 1. Загадка

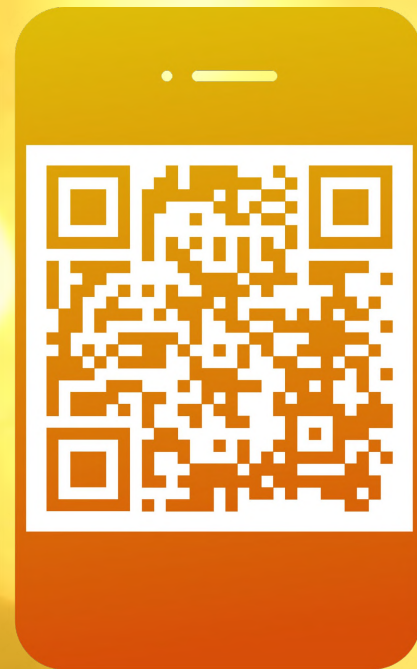


Ты загадку посмотри, в ребусе отгадку отыщи,  
в QR - коде ответ узнай и поделиться с другом не забывай.

## 2. Ребус - отгадка



## 3. QR -код с ответом



## 2 блок. “Устное народное творчество”





# “Живые” иллюстрации “Казачий фольклор”



Первый Спас - первый посев.

«До Петрова дни взорать, до Ильина заборонить, на Спас засеивать!».

Сев озимых начинался с первого Спаса.



Первое съеденное на Спас яблоко расскажет о будущем:

сладкое - на радость и счастье,  
кислое указывало на неприятности,  
кисло-сладкое - на крепкую дружную семью.

До Хлебного Спаса заканчивалась жатва хлебов.

Последними колосьями женщины обвязывали серпы и клали их под иконы — до следующей страды.



## 2 блок. “Исполнительские искусства”



# Творческий марафон “Праздник к нам приходит”

Театрализация “Спас”



Казачья песня “ Ой, сад во дворе”



Три Спаса -  
три праздника!



## 4 блок. “Игровая культура”



# “Игротека казачьих игр и забав”

Участники игры становятся в круг и берутся за руки.

Именинник находится в центре круга.

Затем участники начинают водить хоровод.

Они поют и двигаются под музыку:

Как на ... именины испекли мы каравай  
Вот такой вышины (поднимают руки вверх),

Вот такой нижины (приседают),

Вот такой ужины (сходятся к центру круга),

Вот такой ширины (расходятся в стороны)!

Каравай, каравай (все хлопают в ладоши),

Кого хочешь выбирай!

Именинник говорит:

Я люблю, конечно, всех,

А вот ... больше всех!

Именинник подходит к тому, кого он любит, поклонившись, берет за руку и выводит на середину. А сам занимает его место в круге. Хоровод с новым именинником повторяется снова.

Игра повторяется по мере сохранения интереса.

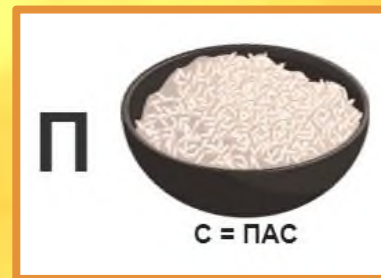
## Народная хороводная игра “Каравай”



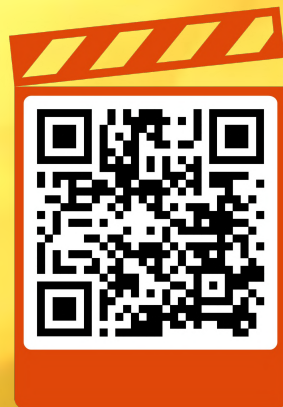
**“Каравай, каравай, кого хочешь выбирай!”**

# “Лаборатория игр”

Здесь зашифрована пословица про Спасы. Разгадай ребусы и узнай её.



Правильность своего ответа можно проверить по QR коду





# Команда “БЕСЕДА”

дошкольники

## Мастер-класс “Булки с маком”

### Цель:

Приобщение к кулинарным казачьим традициям.

### Задачи:

#### Образовательные:

- Познакомить с блюдами казачьей кухни, которые готовили на Спасы.

#### Развивающие:

- Развивать познавательно-творческую активность.
- Формировать трудовые навыки.
- Развивать стремление к самостоятельному творчеству и креативности.

#### Воспитывающие:

- Воспитывать любовь и уважение к семье и семейным традициям предков.
- Воспитывать чувство взаимопомощи.

### Проблема:

Узнать семейные традиции празднования Спасов, бытующие в семьях команды “Беседа”. В частности, особенности выпечки.



## Подготовительный этап



Рецепты узнали,  
Что надо собрали

## Основной этап



Месили, катали, чуть-чуть напевали.  
Потом посыпали, узлом завязали

## Заключительный этап



В печку поставили,  
Румяниться оставили



Тесто завели,  
Булки растеяли



Друзей угощали,  
Хлеб прославляли





Мы узнали много интересных рецептов,  
испекли самые вкусные булki и угостили своих друзей.



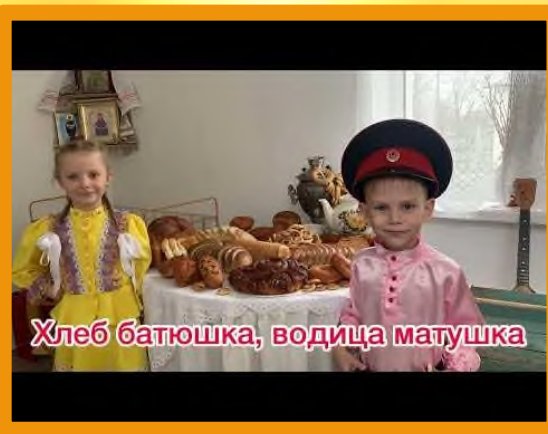
Кушайте во Славу Божию!

# Акция “Дари добро”

## Социальная патриотическая акция “Хлеб всему голова”

«Хлеб да вода – казачья еда»  Хлеб - главный продукт на казачьем столе.

Хлеб берегли, хлебом встречали самых дорогих гостей. С детских лет казачки учили ценить и беречь кусок хлеба, как самое большое на земле богатство. О хлебе казаки говорили, как о живом существе: «Хлеб батюшка, водица матушка».



В ходе проекта мы очень много узнали о хлебе, своими глазами увидели, как с полей хлеб попадает к нам на стол. Мы сделали интересные видео и теперь с удовольствием дарим их нашим шефам-хлеборобам и всем ребятам. Пусть все люди на земле помнят о цене хлеба, берегут его и никогда не забывают, потому что

### За хлебом все добро



## 5 блок. “Связь с другими культурами Дона”

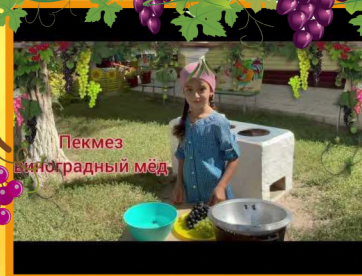


Медиагид “В дружбе народов сила страны”

“Уникальные десерты кухни народов Дона”



## Нардек - арбузный мед у казаков



## Пекмез - турецкий виноградный мёд

Арбузный мёд?

Нардек казачки варили в большом открытом медном тазу на костре. Воду и сахар в арбузный сок не добавляли. Варили его очень долго, пока не выпарится вся жидкость. Для казачат было большое лакомство собирать пенки с варившегося нардека. После варки они кусками белого хлеба выгребали остатки арбузного мёда со дна таза.

Каков арбуз, таков и вкус

или

Мёд из винограда?

Берём самый спелый виноград (шелковицу, финики и др.). Выдавливаем сок и выпариваем из него лишнюю влагу. Раньше в домашних условиях это делали просто на солнце, без печки. Сахар в пекмез не добавляют. Это натуральный, очень полезный и вкусный продукт.

Когда виноград собран, винограднику не нужен сторож



# Рефлексия

**Спасы**  
Щедрые, богатые  
Спасают, кормят, радуют  
Как потопаешь, так и полопаешь  
Праздники августа



Три Спаса -  
три праздника!



**Марафон**  
Яркий, колоритный  
Учит, мотивирует, объединяет  
Обогащает представления о донских казаках  
Традиции



# Пришёл Спас — всему час

