

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение центр развития ребенка - «Детский сад №209 «Росток»
(МБДОУ ЦРР - «Детский сад № 209»)**

**Сценарий совместных посиделок с родителями
«Сибирская капуста»
(подготовительная группа)**

**Разработала: музыкальный руководитель
Карпова Е.В.**

Барнаул

Звучит музыка.

Музыкальный руководитель:

Здравствуйте, гости дорогие, желанные, долгожданные!
Всех на осенние посиделки приглашаем,
Веселья и хорошего настроения желаем!
У нас для каждого найдется и местечко, и словечко.

(Дети под музыку р.н.песни « Вологодские кружева» заходят в зал цепочкой в русских национальных костюмах . Делают перестроение, расходятся направо - налево через центр, сходятся парами, «ручеек», и перестраиваются в полукруг)

Дети: Облака кружатся,
Собираясь в стаи,
Вдаль бежит дорога,
Мокрая, пустая,
И желтеют листья
В сумрачной аллее.
Небо все темнее,
А она - светлее.
Что там шепчут листья?
Подойдем и спросим.
Листья отвечают:
"Осень!
Осень!
Осень!"
Но приходит время
Падать листьям желтым,
Выстланы тропинки
Драгоценным шелком,
С гор сползают тучи,
Птиц куда-то прячут,
Все сильнее ветки
Плачут,
Плачут,
Плачут...

Песня : « Осень наступила»

Дети садятся под музыку.

Музыкальный руководитель:

Только лето пролетело,
Дружно мы взяли за дело!
Урожай мы весь собрали,
Этот праздник долго ждали!
Надо осенью трудиться,
Все должны об этом знать.

Если вздумаешь лениться –
Будешь зиму голодать!

Осенью большой урожай надо обязательно убрать на долгое хранение в погреб – картофель, свеклу, морковь, лук. А помидоры, огурцы, кабачки закатывают в банки. Наши ребята знают, как варить овощной суп.

Дети: Хозяйка однажды с базара пришла,
Хозяйка с базара домой принесла:
Картошку,
Капусту,
Морковку,
Горох,
Петрушку и свеклу.
Ох!...

Вот овощи спор завели на столе -
Кто лучше, вкусней и нужней на земле:
Картошка?
Капуста?
Морковка?
Горох?
Петрушка иль свекла?
Ох!...

Хозяйка тем временем ножик взяла
И ножиком этим крошить начала:
Картошку,
Капусту,
Морковку,
Горох,
Петрушку и свеклу.
Ох!...

Накрытые крышкою, в душном горшке
Кипели, кипели в крутом кипятке:
Картошка,
Капуста,
Морковка,
Горох,
Петрушка и свекла.
Ох!...
И суп овощной оказался не плох

Музыкальный руководитель:

В овощном супе есть горох. И наши дети знают русскую народную песню.
« По дороге Петя шёл» и исполняют её на металлофонах

Дети поют и играют мелодию песни .

По дороге Петя шёл,

Он горошину нашёл.

А горошина упала,

Покатилась и пропала.

Ох, ох! Ох, ох!

Где – то вырастет горох!

Музыкальный руководитель:

Сейчас, я вам расскажу и покажу как заготавливали капусту в старину .

Показ презентации. Слайд 1

Осенью на Руси в это время отмечали праздник - Воздвижение. В это время наблюдается быстрое наступление холодов, окончание уборки, птицы в отлет двинулись. На Воздвижение звери готовятся к зиме, змеи в кучи сползаются, по оврагам прячутся в земле. Это считается третья встреча осени...

Слайд 2

. Много поговорок народ придумал про этот праздник.

- Воздвижение тепло сдвигает, а холод надвигает.

- Воздвижение осень зиме навстречу двигает.

В эту пору начинается одна из самых важных работ у деревенских женщин – рубка капусты и заготовка её на зиму. Этим работам посвящено немало поговорок:

« На Воздвижение первая барыня – капуста»

« На Воздвижение у доброго молодца - капуста у крыльца»

« У доброго мужика на Воздвиженев день и пирог с капустой»

Начинались девичьи вечеринки - капустники, капустницы, капустинские вечера. Рубка капусты - не простая работа, а целый обряд и совершалась она с разными песнями, сопровождалась по вечерам угощениями. И мы с вами собрались здесь на посиделки – капустники.

Летний дождик мягкой лапкой,

Гладит овощи на грядке.

Лишь к капусте прикоснётся,

Как капуста встрепенётся:

Листья белы и сочны,

Завивает в кочаны.

Не суди капусту строго,

Что на ней одёжек много

Слайд 3. В меню россиян капуста всегда стояла на одном из первых мест среди других овощей. Её широко использовали и используют для приготовления пищи. Какой? Назовите известные вам блюда из капусты.

(Дети и родители называют блюда из капусты).

Слайд 4 . Блюда из капусты.

Слайд 5. Виды капусты.

Слайд 6. Наши предки знали толк в целебных свойствах капусты. Так, в старинных русских лечебниках читаем: “ капуста толчёная, смешана с белком яичным и то прикладываемо ко всякому ожогу и тако язвы их заживают”.

Слайд 8.«Капустником» в старые времена на Руси называли огород, где выращивали капусту. Это был самый любимый овощ на Руси, недаром его величали «первой барыней» на деревне. (показ семян капусты)

Слайд 9. К капусте с давних пор относились почти с религиозным обожанием. День праздника Воздвижения практически повсеместно считался датой начала сбора урожая капусты. Её квасили, солили, в этот постный день из неё готовили различные блюда.

Слайд 10. Наши предки выращивали капусту с IX века и первыми изобрели способ её заквашивания. Капусту квасили целыми кочанами, шинковали, рубили. Различали белую и серую квашеную капусту. Первую готовили из белокочанной по рецептам, практически не изменившимся и до нашего времени.

Вторую же – серую – получали из того же сырья, но слой капусты пересыпали вместе с солью ржаной мукой. В этом случае, если сока под гнетом было мало, в бочку для улучшения брожения доливали ржаной квас.

Возможно, именно такой способ был самым старым, изначальным, давшим капусте название “квашеная”, т.е. “заправленная квасом”.

Слайд 12. Для рубки капусты в каждом доме имелось особое корыто, которое ни для чего иного не употреблялось, а специальный нож назывался сечка . Использовались так же другие приспособления – шинковка – специальный станок для шинкования, т.е. нарезки капусты в виде стружки, и деревянный пест.

Слайд 13. Сначала кочаны необходимо обмыть и зачистить от испорченных и вялых листьев. Вырезав кочерыжку, кочаны нужно изрубить сечкой или нашинковать на специальной шинковке. Нашинкованную капусту тщательно перемешать с солью и шинкованной морковью в деревянной или эмалированной ёмкости.

Слайд 14. Подготовленную капусту уложить в кадку, бочонок или стеклянную банку, трамбуя каждую новую порцию деревянным пестом или другим тупым предметом до тех пор, пока не выступит обильный сок.

Слайд 15. Капуста квасилась с тмином, сельдереем, укропом, можжевельными ягодами. При желании в капусту можно было добавить приправы, душистый перец, лавровый лист, клюкву. Вместе с рубленой капустой заквашивали целые белые кочаны, а также огурцы последнего сбора и яблоки.

Слайд 16. Поверх капусты хорошо постелить зелёные капустные листья. Накрыть капусту белой хлопчатобумажной тканью, а на неё положить деревянный кружок с гнётом, под пресс. Для гнёта лучше подобрать большие округлые камни, какие встречаются по

берегам рек. Через некоторое время под тяжестью гнёта капуста осядет и покроется рассолом. Если рассол не выступил, груз следует увеличить. Процесс брожения длится примерно неделю при температуре 18–20°.

Слайд 17. Как только на поверхности начнут показываться пенящиеся пузырьки, капусту необходимо проткнуть в нескольких местах острой длинной палкой – острым берёзовым колом (до дна). Через эти проколы будут выходить газы, образующиеся при брожении. Через пару дней нужно сделать новые проколы. Когда капуста приобретёт белый цвет (а это бывает обычно через неделю после засолки), её следует из тёплого помещения перенести в погреб, а стеклянные банки – в холодильник. На этом процесс приготовления капусты можно считать законченным.

Слайд 18 . Пословицы о капусте.

(читают по очереди родители)

Хлеб да капуста лихого не допустят (здоровая пища).

Без картошки, хлеба да капусты – какая еда.

Не суйся к капусте, пока не припустят.

Капусту садить – спине досадить.

Для чего и огород городить, коль капусту не садить.

Ни один рот без капусты не живёт.

Капуста не пуста' – сама летит в уста'.

Сентябрь яблоками пропах, а октябрь – капустой.

Ешь щи – будет шея бела, голова кудревата.

Щи капустою пригожи, а солью вкусны.

Капуста любит воду, да хорошую погоду.

(родители и дети дополняют пословицы о капусте).

Слайд 19. Загадки о капусте:

Стоит Матрёшка на одной ножке, закутана, запутана.

Стоит Ермошка на одной ножке, на нём сто одежек не шиты, не кроены, а все в рубцах.

Был ребёнок – не знал пелёнок, стал стариком – сто пелёнок на нём.

Заплата на заплате, а иглы не бывало.

Не книжка, а с листьями.

Толстовата, форсиса, сорочек надела триста, а нога одна.

Лоскуток на лоскутке – зелёные заплатки,

Стоя на одной ноге, нежится на грядке.

(Родители и дети отгадывают загадки, дополняют свои загадки)

Слайд 20 Капустные частушки(Картинка с изображением

девушек в русских костюмах исполняющих с гармонистом частушки)

Музыкальный руководитель: Наши ребята и частушки знают о капусте.

Девочка: Эй, девчонки - хохотушки

Не пора ли спеть частушки.

Мальчик: А мальчишки тоже встанут,

От девчонок не отстанут.

Девочка: Выходи скорей, подружка,

Мы на публике блеснем

Мальчик: И задорные частушки
Про капусту пропоем.
Девочка: В огород козу пустила,
Чтоб капусту сторожила.
Мальчик: К ней козел пришел на чай.
Съел капусту невзначай!
Девочка: Хороша моя капуста,
А я тоже не плоха!
Мальчик: Вместе с ней сажу на грядке –
Поджидаю жениха
Девочка: Со всего двора мальчишки
На крыльце сидели.
Мальчик: На зубах их кочерыжки
Белые хрустели.
Девочка: Дома маме помогать –
Хорошенькое дело.
Мальчик: Мама резала капусту,
Я морковку ела.
Девочка: Ах, подружки дорогие,
Дайте мне капусты.
Мальчик: Я всё лето загорала -
В огороде пусто.
Мальчик: Разудалый я силач –
Гну рукой подковку!
Потому что я жую
Каждый день морковку.
Все : Хорошо частушки пели,
Хорошо и окали.
А теперь мы вас попросим,
Чтоб вы нам похлопали.

Слайд 21. После дружной совместной работы, рубки кочанов, красные девицы выходили на улицу и заводили хороводы и пляски до самой зорьки.

**Русский народный танец «Гуляла я по рощице»
Игра «Завивание капустки» с родителями.**

Стихотворение.

Чищу, режу я капусту,
А потом морковку тру.
Посолю ее немножко
И в бочонок уложу.
Мама палочки положит,
Папа будет прессовать,
А когда она забродит,
Станем палкой протыкать.

Пару дней она бродила –
Надо в погреб выносить,
А не то ее придется
Козам всю потом скормить

Музыкальный руководитель: А теперь принимаемся за дело

Будем капусту квасить и солить,
Чтоб зимой с припасом жить,

Гости дорогие, не зевайте дружно нам вы помогайте.

Родители и дети идут в группу, воспитатели помогают в подготовке засолки капусты.

Музыкальный руководитель: Наши ребята знают как капусту солить

Пальчиковая игра «Капуста»

Что за скрип?

Что за хруст?

Это что еще за куст?

Как же быть без хруста?

Если я капуста.

Мы капусту рубим, рубим.

Мы морковку трем, трем.

Мы капусту солим, солим,

Мы капусту жмем, жмем.

Родители:

Ну ,ребята, молодцы! Всем спасибо от души , помощники – хороши!

Мы хотим вас отблагодарить, пирогами накормить,

Пышными и румяными, в печи запечёнными,

Капустой начинёнными!

Угощение капустными пирогами. (Чаепитие.)