**Разработала: Мещерякова Наталья Александровна,**

 **учитель МОУ СОШ №50 г. Твери**

Сценарий развлекательно-познавательной игры «Поезд Дружбы»,

посвященной 4 ноября – Дню народного единства.

**Цель:** расширять представление об обычаях гостеприимства народов России

**Задачи:**

– раскрывать значимость гостеприимства;

– развивать способность понимать и уважать традиции народов;

– воспитывать уважительное и доброжелательное отношение друг к другу, к окружающим людям, к обычаям и традициям народов

**Дата проведения:** 22 октября 2014 года

**Время проведения**: 13.00 – 15.00

**Участники:** МОУ СОШ №50 и школы образовательного округа №6

**Гости праздника:** руководители (представители) организаций – социальных партнеров проекта «Дети многонациональной России»: Общественная палата Тверской области, Тверское отделение Российского Фонда мира, Тверская епархия, областная газета «Тверская жизнь».

**Оформление:**

1 этаж - стенд «День народного единства – праздник всех народов России!»

Кабинет-музей «Обычаи гостеприимства по-казахски»

Кабинет 17 «Обычаи гостеприимства по-узбекски»

Кабинет кулинарии «Обычаи гостеприимства по-украински»

Кабинет технологии «Обычаи гостеприимства по-русски»

Спортивный зал «Обычаи гостеприимства по-белорусски»

Актовый зал: стенгазеты «С Днем народного единства» школ образовательного округа

Ход игры:

1. Встреча гостей и команд-участниц игры (13.00 – 13.30)
* Встреча гостей и команд-участниц с хлебом солью:

По обычаям российским

Всем поклон мы шлем вам низкий,

С добрым словом и любовью,

С хлебом, солью.

Примите соль, примите хлеб,

Живите долго и без бед.

Пусть дом ваш будет полным,

Приветливым и хлебосольным.

*Ведущие приветствуют гостей на разных языках:*

**1 вед.** Здоровеньки буллы!

**2 вед.** Дзень добры!

**3 вед.** Норок!

**4 вед.** Лабадена Свейкас!

**1 вед.** Салве Свейкас!

**2 вед.** Саламатсызба!

**3 вед.** Салам алейкум!

**4 вед.** Здравствуйте!

**1 вед.** Живут в России разные

 Народы с давних пор.

 Одним – тайга по нраву,

 Другим – степной простор.

**2 вед.** У каждого народа

 Язык свой и наряд.

 Один черкеску носит,

 Другой надел халат.

**3 вед.** Один – рыбак с рожденья,

 Другой – оленевод.

 Один – кумыс готовит,

 Другой готовит мед.

**4 вед.** Одним милее осень,

 Другим милей весна.

 А Родина Россия

 У нас у всех одна.

* Приветственное слово директора МОУ СОШ №50 – Нелли Валентиновны Близнецовой
* Выступление фольклорного ансамбля «Волжаночка»
* Слово гостям: церемония вручения договоров МОУ СОШ №50 от социальных партнеров
* Визитная карточка команд-участниц: название команды, девиз
* Вручение маршрутных листов и назначение сопровождающих лиц
1. Развлекательно-познавательная игра «Поезд Дружбы» (путешествие по станциям, 13.30 – 14.45: 13 минут на станцию и 2 минуты - переход)
* **«Обычаи гостеприимства по-казахски» (Кабинет-музей №4)**

«Почитай и уважай других, и сам будешь в почёте», - говорят казахи.

Казахский народ славится своим гостеприимством. Не подать руку человеку в трудную минуту, не сделать ему добро, не пустить на ночлег, не угостить его — считалось зазорным. Издавна существовал обычай встретить гостя с почетом, усадить его на самое почетное место – торь, обильно угостить гостя – знак щедрости.

Принять любого путника из дальних краев или из близкого аула – древний дедовский обычай казахов, существующий до сих пор. “Хлеб-соль бери, правду расскажи”,– говорят в народе. При этом было принято не спрашивать гостя, кто он, откуда, друг или недруг, пока гость не утолит жажду и голод. Конакасы — так называется по-казахски угощение для гостя. Все самое вкусное казахи всегда хранили для гостей. Гостя не отпускали, пока он не насытится.

Еще один обычай гостеприимства - "Конаккаде" (конак - гость; каде - подарок).

Хозяин дома имеет право попросить своего гостя выполнить "конаккаде", то есть спеть песню и т.д. Казахи с ранних лет учат своих детей красноречию, играть на музыкальных инструментах, петь, слагать стихи. "Конаккаде" - испытание гостя в искусстве, а также залог веселого застолья.

Сүйінші - обычай, согласно которому путник, принесший в дом добрую весть, в благодарность получает от хозяев ценный подарок. Именно поэтому по старой казахской традиции хозяин может сказать такому человеку: «Бери то, что захочешь!».

Не одно радостное событие не обходится без «Шашу».

Шашу — древний казахский обычай, сопровождающий все праздничные и торжественные мероприятия. Перевод слова «шашу» - рассыпать, разбрасывать. Когда рождается ребенок, приходят на новоселье, приезжают сваты, приходят почетные гости, делают крупную покупку и другие радостные события, осыпаются конфеты и монеты. Осыпают шашу, только женщины. Рассыпанные «шашу» разбираются всеми присутствующими как хорошая примета, чтобы и у них было такое же радостное событие. Особенно, обряд «шашу», любят дети, они торопятся, стараясь собрать как можно больше сладостей и монет. Казахи верят, что сладости, подобранные во время «Шашу» приносят удачу.

"Бата"- благословение перед дальней дорогой, испытаниями, благодарность за угощение, гостеприимство, доброту. Издревле люди верили, что благодаря доброму и искреннему пожеланию честного и праведного человека, можно достичь поставленных целей и желаний. И считали за честь получить благословение у самого уважаемого и почтенного аксакала. Недаром в народе бытуют мудрые слова: "Земля зеленеет после дождя, джигит процветает, получив благословение».

«Пусть гордится тобой твой народ

И придет к тебе мудрость с годами.

Стань защитой и опорой

Взрастившей тебя земле!»

«Стань опорой всего народа,

А не только опорой дома своего.

Стань талантливым человеком,

Достойным народа своего»

* **«Обычаи гостеприимства по-узбекски» (Кабинет 17)**

 «Гость в доме — радость в доме», - говорят узбеки.

Узбекистан ассоциируется с пловом и обязательно с чайной комнатой - «Чайхана», где можно провести время в дружеской обстановке, в тени увесистых деревьев, на топчанах, расположенных обычно вблизи журчащего ручейка, и насладиться вкусом терпкого зеленого чая, ведь именно он является напитком гостеприимства.

«Вы когда-нибудь бывали в чайхане?

Под навесом камышовки, на ковре,

Чай зеленый распивали при луне

Или в полдень, забывая о жаре?»

Чайная церемония является целым ритуалом, к которой в узбекских семьях относятся очень трепетно. Пьют в узбекских семьях в основном зеленый чай.

Процесс заваривания чая требует определенной сноровки и недюжинного терпения. Для начала внутренние стенки чайника ополаскивают кипятком, для того чтобы они хорошенько прогрелись. Засыпают заварку, доливают немного кипятка и ставят на пару минут в потоки горячего воздуха (но, ни в коем случае не на огонь!). Затем доливают кипяток до половины и вновь дают чайной заварке настояться 2-3 минуты, укутывая чайник в специальную салфетку. После чего чайную посуду обливают сверху кипятком и заполняют объем жидкости на три четверти, опять оставляют на 2 минуты и только потом уже наливают кипяток доверху.

 «ЧАЙ ПЬЕШЬ – ДО СТА ЛЕТ ПРОЖИВЕШЬ»

По традиции, разливает чай сам хозяин дома. Однако и тут есть свои нюансы, которые необходимо учитывать во время чайной церемонии. Чай наливают в специальную посуду, которая носит название – пиала. Считается, что чем гость почетней, тем меньше чая будет в его пиале. Наливать жидкость до краев является дурным тоном, так, хозяин выражает свое пренебрежительное отношение гостю. Такой поступок дает понять гостю, чтобы он быстрее допивал чай и уходил.

 Обряд чаепития сопровождается поеданием различных печеных блюд, как мясных, так и сладких. Чаще всего зеленый чай пьют без сахара, а вот черный можно употреблять в сладком виде, с добавлением или лимона, или перца. К чаю подают блюда со свежими, сушеными или вялеными фруктами: изюм и урюк, дыни и арбузы, а также жаренные подсоленные орехи и восточные сладости.

Приятного чаепития!

* **«Обычаи гостеприимства по-украински» (Кабинет кулинарии)**

Украинцы очень теплые и дружелюбные люди. Могут пригласить вас в свой дом, где будут угощать разнообразными блюдами.

Мы сегодня лепим вместе

Шарики — картошка в тесте.

А потом прижмём края,

Что же лепим мы друзья?

 вареники

Вареники – это чисто украинское национальное блюдо. Оно идет на равне с борщом и салом, и часто упоминается в народном фольклоре.

Еще с древних времен принято считать, что вареники имели особенное магические свойства. Их обязательно готовили, когда в хозяйстве телилась корова, этим хозяева хотели обеспечить животному крепкое здоровье. А девушки на день ангела Андрея ворожили на варениках.

Вареники во сне - сон к гостям. Вареники лепить - готовить выгодное дело; есть вареники - большой успех, выгода; к свадьбе. Приснится вареник - будет мужчина – гость.

Так же вареники символизировали молодой месяц, а еще продолжение рода. Во время жнивы работники ели вареники, это было подобно ритуалу для придания силы на весь рабочий месяц, не зря и вареники были в форме полумесяца.

Что касается начинки, то чисто украинскими всегда считались вареники со шкварками, цибулей, сыром и вишней. Так же были и вареники с картошкой, с капустой, гречневой кашей и маком.

Процесс приготовления вареников незатейлив, однако существует такое множество рецептов теста для вареников, что приходится только удивляться разнообразию вкусов.

Традиционный рецепт таков: муку просеивают дважды, высыпают горкой на стол, солят, делают небольшое углубление и вбивают яйца, добавляя при этом понемногу воду, молоко, кефир или даже пиво. Тесто тонко раскатывают, кладут начинку и защепляют края ловкими движениями, придавая форму национального вареника.

 Отваривают вареники в кипящей подсоленной воде до момента всплытия не больше пяти - десяти минут. Время варки тоже отличается – мясные варят двадцать минут, творожные, картофельные – семь минут, а сладкие – десять. Подают их со сметаной, шкварками, жареным луком, сахаром, майонезом, маслом, любым соусом.

Походите, полепите!

Я вареники леплю,

Я вареники люблю,

С творогом люблю, с клубникой,

С мясом, с вишнями, с черникой,

С ежевикой и морошкой,

Но сильней всего —

С картошкой!

Ох, вареники с картошкой

В кипятке плывут бочком,

Вкусно машут гребешками,

Пахнут жаренным лучком!

Залезай в кастрюлю ложкой,

Там вареники с картошкой,

Золотые,

Налитые,

Раскудряво завитые!

Мы как выудим оттуда,

Как положим их на блюдо —

Целый город, целый свет

К нам примчится на обед:

-Ну, конечно! Налетайте

На вареники с картошкой,

В соус луковый макайте

Все вареники с картошкой!

Я вареники леплю-

Всех на свете накормлю!

Налетайте с вилкой, с ложкой

На вареники с картошкой!

**Угощайтесь, гости дорогие!**

* **«Обычаи гостеприимства по-русски» (Кабинет технологии)**

Добро пожаловать!

Всех привечаем, всех встречаем.

По обычаям по русским

От души поклон вам низкий.

Мы спешим сказать вам – здравствуйте!

Чтоб пожелать здоровья доброго.

Мы спешим сказать вам – благости!

Чтоб пожелать вам счастья нового.

А вы, ребята, не стойте у дверей

Заходите в гости к нам скорей

Инструменты русские народные

Мы будем вспоминать

А гости дорогие нам будут подпевать.

Балалайка, гармонь, деревянные ложки, трещотки – четыре наиболее известных русских народных музыкальных инструмента. С ними мы и познакомимся.

*Три струны, а звук какой!*

*С переливами, живой.*

*Узнаю его в момент —*

*Самый русский инструмент.*

*Всех игрою веселит!*

*Ой, звенит она, звенит,*

*Кто такая? Отгадай-ка…*

*Это наша… (балалайка).*

 *(Балалайка)*

БАЛАЛАЙКА

Балалайку принято считать олицетворением русской культуры.

Название «балалайка», или, как ее еще называли, «балабайка», происходит от созвучных русских слов балакать, балабонить, балаболить, балагурить, что значит болтать, пустозвонить. Эти понятия передают суть балалайки – инструмента шутливого, легкого, «бренчливого», не очень серьезного.

По одной из версий, балалайку придумали крестьяне. Постепенно она распространилась среди скоморохов, разъезжающих по стране. Скоморохи выступали на ярмарках, веселили народ, зарабатывали на пропитание.

*У нее вся душа нараспашку,*

*И хоть пуговки есть – не рубашка,*

*Не индюшка, а надувается,*

*И не птица, а заливается.*

*В руки ты ее возьмешь,*

*То растянешь, то сожмешь!*

*Звонкая, нарядная,*

*Русская, двухрядная.*

*Заиграет, только тронь,*

*Как зовут ее?*

*(Гармонь)*

ГАРМОНИКА

Термин «гармоника» произошел от греческого «гармоникос» – стройный, созвучный. Он объединяет музыкальные инструменты, в которых звук извлекается из пластинок-язычков, колеблющихся от продуваемого через них воздуха. При вдувании пластинки звучат одним звуком, а при выдувании – другим. Получаются два аккорда. Существуют разные гармоники – губные, ручные и механические. Губные очень удобные, небольшие, их можно носить с собой. В Европе они появились в 1777 г.

Первую ручную гармонь сделал немецкий мастер Ф. Бушман в 1822 г.

Размер гармони небольшой, весит она около 5–6 кг. Играют на ней обеими руками, держа перед собой на груди и раздвигая инструмент, заставляя его то расширяться, то «сдуваться».

Деревянная подружка, без неё мы, как без рук.

На досуге – веселушка, и накормит всех вокруг.

Кашу прямо носит в рот, и обжечься не даёт. (Ложка)

ЛОЖКИ

Кажется, нечего этому слову делать в музыкальном словаре. Тем не менее, попал он сюда по праву. Это русский народный музыкальный инструмент, похожий, в сущности, на кастаньеты. Он состоит из двух обычных деревянных ложек. Их ударяют одна о другую выпуклыми сторонами, и получается четкий, звонкий звук. Раньше к ручкам ложек привязывали маленькие бубенчики.

Тараторит, словно тётка.

Называется….

(Трещотка)

Трещотки – старый русский народный ударный инструмент. Состоит он из сухих тонких дощечек, которые нанизаны на шнур или ремешок и отделены одна от другой узкими планками. Играющий на трещотках держит шнур за концы и, по-разному встряхивая его, извлекает звонкие и сухие звуки в различных ритмах.
Баян – музыкальный инструмент, родственный гармони. Сделал его русский мастер П. Стерлигов. Тональный диапазон его шире, чем у гармони: до шести с половиной октав. Но и вес больше – около 8–9 кг. Бывают баяны весом в 13–15 кг. Играть на таком инструменте стоя уже непросто, требуются сила и выносливость. Чаще исполнитель играет сидя. Особенной популярностью баян пользуется у исполнителей фольклора.

Под веселую гармошку

Я пою не устаю

Тридцать лет уже пропела

Ещё сорок пропою.

Не могу я без частушек,
Не могу без песен,
Без гармошки заводной.
Мир как будто тесен.

Хлебом-солью всех встречаем,

Самовар на стол несем.

Мы за чаем не скучаем,

Говорим о том, о сем.

Мы частушек много знаем
И хороших и плохих.
Интересно тем послушать,
Кто не знает никаких.

Балалайка, балалайка,
Я в тебя влюбленная,
Потому что ты родная,
Русская, народная!

Балалаечка играет

Балалаечка поёт

Балалайке сделать ноги

Балалайка в пляс пойдет.

- Веселятся ложкари –
Ложки пляшут до зари.
Не позвали нынче нас –
Дома мы пустились в пляс!

В печке маленькой моей

Варится картошка,
А в руках играет в такт

Расписная ложка

До свиданья балалайка,
Здравствуй, Тульская гармонь!
Я частушки Вам пропела,
Чтоб исчезла у всех хворь!!!

Ой, подруга дорогая

Выходи со мной плясать

Мы заставим гармониста

Полтора часа играть.

У частушки есть начало,

У частушки есть конец.

Кто частушки наши слушал,

Прямо скажем - молодец!

* **«Обычаи гостеприимства по-белорусски» (спортивный зал)**

Жители Беларуси – открытые и гостеприимные.

Белорусы умеют не только работать, но и отдыхать. Их гордостью является народный фольклор – песни, танцы, игры, сказки, легенды, загадки, пословицы и поговорки. Белорусы любят проводить праздники. Один из таких праздников – «Бульбаш». Так называют в Белоруссии картошку. Бульба – это "второй хлеб" белорусов.

Картофель хлеб бережет.

Картофель хлебу подспорье.

Картошка хлебу присошка (подпора).

Весь праздник посвящен картошке. На «Бульбаше» гостей угощают различными блюдами из картошки. Все это сдабривается шутками, прибаутками и частушками, танцами под гармошку или баян, народными играми.

А сейчас мы предлагаем вам игру –

Мерить ловкость, как бывало в старину.

Самых быстрых приглашаем мы ребят,

Ну-ка, станьте, ловкачи, быстро в ряд.

**Цель игры «Бульба»:** развитие быстроты, ловкости, собранности.

Этап 1. «Картошку сажаем-собираем»

Игрок, сто­ящий первым, держит в руках корзинку с пятью картофелинами. На расстоянии двад­цати-тридцати шагов от каждой колонны начерчены пять кружков (обручи). По сигналу первый игрок бежит к кружочкам и сажает картошку по одной в каждый кружочек, затем возвращается и передает корзинку следующему игроку, который, взяв корзинку, бежит собирать картошку, и т. д.

Этап 2. «Варим картошку»

Каждый игрок берет из корзинки картофелину. Добегает до кастрюли и кладет ее варить. Бегом возвращается обратно к команде.

Этап 3. «Горячая картошка»

Каждый игрок ложку. Добегает до кастрюли, достает картошку, кладет ее на ложку. Бегом возвращается обратно к команде. Главное не уронить картошку.

**Правила игры:**

* игроки стартуют по сигналу;
* игроки не выходят за линию
* если картошка упала, ее следует поднять и затем бе­жать;
* подбегать к команде надо с левой стороны.

Молодцы, задорно поиграли

Удаль свою показали!

Испокон веков в Беларуси

Живёт народ приветливый,

Хранит сказки старинные,

Игры, забавы разные,

Частушки, припевки лукавые,

Поговорки и загадки мудрые.

Всем спасибо за вниманье,

За задор, веселье, смех,

Говорим мы: "До свиданья!"

До счастливых новых встреч!

1. Подведение итогов игры (Актовый зал, 14.45 – 15.00)
* Церемония награждения победителей и призеров игры «Поезд Дружбы»
* Завершение праздника.

**1вед.** Наша Родина большая

 И на свете лишь одна

 Где же есть ещё такая

 Необъятная страна

**2вед**. На просторах российской страны
 Много разных народов живет.
 Все народы, как братья равны,

 Всем народам – любовь и почет.

Исполнение песни «Дружба»