

Сценарий занятия

# Гостеприимная Россия

ко Дню народного единства

5–7 классы

*крепкая семья*

*единство народов России*



## **ВНЕУРОЧНОЕ ЗАНЯТИЕ**

### **для обучающихся 5–7 классов по теме**

### **«Гостеприимная Россия. Ко Дню народного единства»**

**Цели занятия:** расширение знаний обучающихся о традициях гостеприимства и обычаях народов России, воспитание уважения к культурному разнообразию и единству народов России.

**Формирующиеся ценности:** единство народов России, крепкая семья.

**Основные смыслы:** гостеприимство – это проявление уважения и заботы к близким и чужим людям, которые пришли в твой дом, приехали в твой город, село, в твою страну.

Традиции гостеприимства уходят в далёкое прошлое народов России и передаются из поколения в поколение. В традициях гостеприимства отражаются российские духовно-нравственные ценности.

Гостеприимство – качество, объединяющее народы России, оно – признак доброжелательности и открытости ко всем, кто приезжает в нашу страну.

**Продолжительность занятия:** 30 минут.

**Рекомендуемая форма занятия:** беседа, обсуждение, групповая работа, занятие включает просмотр видеоматериалов.

**Комплект материалов:**

- сценарий;
- презентация;
- интерактивная карта;
- методические рекомендации;
- видеоролики.

## СЦЕНАРИЙ ЗАНЯТИЯ

### Часть 1. Мотивационная

**Учитель.** Сегодня наше занятие проводится в преддверии Дня народного единства – государственного праздника, который ежегодно отмечается в России 4 ноября.

Вспомните, пожалуйста, с какими событиями в истории нашей страны связан этот праздник?

*Ответы обучающихся.*

**Учитель.** Да, ребята, вы правы, День народного единства был учреждён в память о событиях 1612 года, когда народное ополчение под предводительством Кузьмы (Козьмы) Минина и Дмитрия Пожарского освободило Москву от польских интервентов, что оказало серьёзное влияние на формирование Российского государства. Исторически этот праздник связан с окончанием Смутного времени в России в XVII веке.

День народного единства – это символ единения и сплочения народов России. Но наш народ един не только в беде, но и в радости, когда хочется общаться, встречаться с друзьями, принимать гостей.

Радужие и гостеприимство – то, что объединяет все народы нашей многонациональной страны, – об этом мы сегодня и поговорим.

*Учитель организует просмотр видеоанонса занятия от Полины Айнутдиновой.*

**Учитель.** Ребята, кто из вас любит ходить в гости? А кто принимать гостей? Что вам больше нравится? Почему?

*Ответы обучающихся.*

**Учитель.** Как вы думаете, почему люди любят ходить друг к другу в гости?

*Ответы обучающихся.*

### Часть 2. Основная

**Учитель.** Ребята, что для вас означает быть гостеприимным?

*Ответы обучающихся.*

*Учитель фиксирует на доске ответы обучающихся.*

**Учитель.** Какие традиции встречи гостей существуют в вашей семье? Есть у вас фирменное семейное блюдо, которым принято угощать гостей?

*Ответы обучающихся.*

**Учитель.** Как вы понимаете смысл выражения «гостеприимная страна», «гостеприимная Россия»?

*Ответы обучающихся.*

**Учитель.** О гостеприимстве, как национальной черте народов России, сегодня расскажут нам тревел-блогеры Первого канала.

### **Демонстрация видеоролика с федеральными спикерами.**

**Учитель.** Как видите, путешествовать по России не только интересно и познавательно, но и вкусно!

А в каких регионах нашей страны вы были? Какими национальными блюдами вас там угощали? Какое из них вам больше всего понравилось и запомнилось?

*Ответы обучающихся.*

**Учитель.** Национальная кухня – это отражение культуры народа, традиций его гостеприимства. Давайте, отправимся в путешествие по регионам России и узнаем, почему принято угощать гостей тем или иным блюдом.

### **Работа с интерактивной картой «Гостеприимная Россия». Часть 1.**

*Учитель организует просмотр и обсуждение видеороликов о национальных блюдах некоторых регионов России (количество точек на карте учитель определяет самостоятельно).*

*При обсуждении важно, чтобы обучающиеся выделили из представленной информации характерные для данного народа составляющие гостеприимства (см. более подробную информацию в методических рекомендациях).*

**Учитель, подводя итоги работы с картой.** Гостеприимство – важная часть культуры всех народов России. Открытость, радушие, доброжелательность и хлебосольство по отношению к гостям – то общее, что нас объединяет, а разнообразие традиций и национальных блюд – то, что делает российское гостеприимство уникальным и неповторимым.

### **Работа с интерактивной картой «Гостеприимная Россия». Часть 2.**

**Учитель.** Традиции гостеприимства уходят в далёкое прошлое народов России и передаются из поколения в поколение, в том числе через народное творчество. Давайте познакомимся с пословицами некоторых народов России.

*Содержание задания: учитель использует слой карты «Пословицы народов России». Обучающиеся знакомятся с пословицами, объясняют их смысл. Количество анализируемых пословиц определяет учитель исходя из уровня подготовленности обучающихся.*

Пословицы:

- В гостях пирожок съешь, дома для гостей два испеки (*карельская пословица*).
- Чай крепче, если он с добрым другом разделён (*долганская пословица, долганы – коренной народ Таймыра*).
- Хоть не богат, да гостям рад (*русская пословица*).
- Если гость грустен – это вина хозяина (*адыгейская пословица*).
- Гость приносит семь удач (*абхазская пословица*).
- В дом, в который не приходит гость, не приходит благодать (*чеченская пословица*).
- Добрый гость всегда впору (*русская пословица*).

**Учитель.** Какие качества хозяина и гостя подчёркиваются в пословицах? Что общего между пословицами народов России? Какие качества гостеприимства их объединяют?

*Ответы обучающихся.*

**Методический комментарий.** Важно обратить внимание обучающихся на то, что все пословицы подчёркивают важность уважительного, внимательного и радушного отношения хозяев к гостям.

**Учитель.** У многих народов нашей страны есть обычай приходить в гости не с пустыми руками. Есть ли такая или, возможно, другая традиция у вас, когда вы выступаете в роли гостя?

*Ответы обучающихся.*

**Учитель.** Говоря о гостеприимстве, нельзя не сказать о правилах поведения в гостях.

Предлагаю разделиться на три команды и подумать, как должен вести себя гость, какими качествами обладать, чтобы поддержать приятную атмосферу и оставить хорошее впечатление.

*Обучающиеся в течение 2–3 минут вырабатывают критерии хорошего гостя, потом их представляют. Учитель может фиксировать их на доске.*

Возможные варианты:

- *Договориться заранее с хозяевами о своём визите.*

- *Приходить вовремя.*
- *Если возможно, принести маленький подарок (гостинец) для хозяев.*
- *Предупредить хозяев, если не сможете прийти по уважительной причине.*
- *Следить за своим поведением: избегать громкого поведения.*
- *Быть вежливыми и доброжелательными с хозяевами дома.*
- *Соблюдать правила и обычаи дома, где находитесь.*
- *Поддерживать порядок в доме хозяев, быть аккуратными.*
- *Предлагать свою помощь хозяевам.*
- *Общаться с хозяевами, но не быть слишком назойливыми.*
- *Уезжая, предложить хозяевам совершить ответный визит к вам.*

**Учитель.** Слышали ли вы поговорку: «В чужой монастырь со своим уставом не ходят»? Относится ли она к поведению гостя? Как вы понимаете её смысл?

*Ответы обучающихся.*

**Учитель.** Ребята, как вы считаете, почему важно знать обычаи и культуру народов России?

*Ответы обучающихся.*

**Учитель.** Да, вы правы. Когда мы приезжаем в какой-то регион нашей страны, мы являемся гостями. Знание культуры, обычаев и традиций тех людей, того народа, у которого находишься в гостях, – это проявление уважения и вежливости по отношению к хозяевам.

### **Часть 3. Заключительная**

**Учитель.** Ребята, мы сегодня с вами увидели многообразие и единство традиций гостеприимства России. Путешествуйте по России, наслаждайтесь доброжелательностью, открытостью, душевностью народов России и неповторимыми вкусами национальной кухни.

Гостеприимство России — это не просто слова, а образ жизни. С давних времён у нас принято встречать гостей с хлебом-солью и с широкой искренней улыбкой.

А если вам захочется погрузиться в традиции гостеприимства одновременно всех народов России, то добро пожаловать в самый гостеприимный город мира, сердце нашей Родины – Москву.

**Демонстрация видеоролика «Гостеприимная Москва».**

**Учитель.** Познакомиться с Москвой как столицей России, узнать ещё больше про гостеприимство и национальные блюда нашей большой страны можно на ВДНХ – Выставке достижений народного хозяйства. И отправиться в такое путешествие можно с проектом «Город открытий». Узнать больше – на сайте: [городоткрытий.рф](http://городоткрытий.рф).

## ПОСТРАЗГОВОР

Школьный фестиваль «Гостеприимная Россия».

Разработка экскурсионного маршрута для гостей школы, города/села, региона.

Посещение этнографических и краеведческих музеев.

## ИНТЕГРАЦИЯ С УЧЕБНЫМИ ПРЕДМЕТАМИ

*Русский язык:* культура речи, средства оформления предложения в устной речи (интонация, логическое ударение), монолог-описание, диалог, употребление неполных предложений в диалогической речи, соблюдение в устной речи интонации неполного предложения.

Работа с Национальным корпусом русского языка:

Среди определений, которые наиболее часто используются со словом «гость» в русском языке, есть слова: почётный, дорогой, желанный, непрощеный, каменный и др. Подберите к этим определениям слова-синонимы.

Среди глаголов, которые наиболее часто используются со словом «гость», глаголы угощать, встречать, принимать, потчевать, приглашать, приветствовать, пригласить, посадить и др. На какие тематические группы можно разделить данные глаголы?

*Литература:* Л. Н. Толстой «Детство», «Отрочество»; В. Г. Распутин «Уроки французского»; Р. Гамзатов «Мой Дагестан»; А. С. Пушкин «И. И. Пущину»; И. С. Тургенев «Бежин луг».

*География:* анализ популярности туристических регионов РФ с точки зрения доступности разных видов транспорта.

*История:* какие известные люди (учёные, исследователи, люди искусства и др.) посещали ваш регион? Составление исторических справок «Мой регион (город) в воспоминаниях (отзывах) известных людей».

*Иностранный язык:* составление интересного туристического маршрута на изучаемом иностранном языке «Как пройти...?».

*Труд:* составление картотеки рецептов традиционных блюд.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Сайт образовательно-туристического проекта «Город открытий»,  
<https://www.городоткрытий.рф>.
2. Москва – город открытий, <https://disk.yandex.ru/i/o85hpHMJOw0QSQ>
3. Сайт «Народы России», <https://народы-россии.рф>.
4. Буклет «Московское чаепитие».
5. Международная программа «Классная страна»,  
<https://asi.ru/tourism/klassnaya-strana/>.

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ЦЕННОСТНО-СМЫСЛОВЫЕ ЛИНИИ

Гостеприимство способствует развитию экономики, привлекая инвестиции и увеличивая доходы от туристической отрасли. Гостеприимство является важным элементом социальной жизни, способствующим улучшению взаимоотношений между людьми и укрепляющим международное сотрудничество.



## Приложение

### Интерактивная карта «Гостеприимная Россия» (закадровый текст видеороликов)

#### Республика Бурятия

Визитная гастрономическая карточка Бурятии – бУузы. Это блюдо, приготовленное на пару из постного теста, внутри которого находится мелко рубленая говядина с небольшим количеством свинины, лука и специй. Внешне бУузы напоминают манты, но отличаются бульоном, который образуется внутри в ходе варки, и способом лепки: с 33 защипами и круглым отверстием сверху. Рецепт этого древнего блюда имеет 400-летнюю историю. БУузы напоминают юрту – и неспроста: буряты взяли её за основу как символ семейного очага и уюта.

#### Республика Саха (Якутия)

Испокон веков якуты тепло и щедро встречают гостей. И удивляют их своими изысками. Например, вам могут предложить саламАт – кашу из прожаренной на масле муки, заваренной кипятком. Её подают с лепешкой. Она, по якутским поверьям, даёт силу.

А после принесут десерт, похожий на взбитые сливки, – керчЭх. Из него, кстати, делают «мартышку» – самодельное мороженое в виде «розочек». И застолье обязательно заканчивается чаепитием. Ведь это – особый ритуал, располагающий к общению. Тем более, в регионе растёт самый северный чай в мире — кучУ. В него якуты добавляют молоко.

#### Республика Башкортостан

Одно из национальных блюд Башкирии – бишбармАк. Это мелко порубленное варёное мясо, которое смешивают с лапшой, луковым соусом и специями. Существует древняя церемония угощения гостей таким блюдом. Раньше в доме на полу расстилалась скатерть, вокруг которой рассаживались гости. Хозяин подносил им кувшин с водой – для мытья рук. И только затем в центр импровизированного стола ставился и разделялся между гостями бишбармАк. Такая церемония сближала людей.

#### Чеченская Республика

Знаете ли вы, что такое жИжиган чОрпа? Звучит интригующе! Это традиционное блюдо Чеченской Республики. В переводе на русский – наваристый мясной суп. Для чеченцев мясо – символ достатка, и они готовы

делиться им с гостями. ЧОрпу готовят из баранины или говядины – с овощами. И торжественно подают гостям не одну сотню лет.

### **Республика Хакасия**

Издавна в Хакасии любого гостя сначала встречали, кормили, и только потом расспрашивали, что привело его в дом хозяев. А кормили особенно сытно. Например, потхЫ. Это каша, сваренная на сметане с добавлением пшеничной муки и яиц. До сих пор потхЫ – неперемнная часть любого праздничного обеда. Тем более что для хакасов она символизирует почёт и достаток.

Из Хакасии вы не уедете без гостинца. С давних времён у хакасов есть обычай: приезжать в гости с «тулупом» – мешочком для гостинцев. И хозяева, когда их гость уезжает, тоже дают ему с собой «тулуп». Кладут в него подарки: конфеты, пряники, хан, домашний сыр или колбасу. Так они выражают своё уважение и благодарность гостю.

### **Камчатский край**

А вы когда-нибудь пробовали необычную закуску из вяленой или сушеной рыбы и ягод? Да, есть и такая. ТолкУша называется. Её вам обязательно предложат на Камчатке. Интересно, что в разных уголках края толкУшу называют по-разному. По-корякски она звучит как тЫлкытыл, а по-чукотски – «кИиликил». Хотя способ приготовления рыбы везде одинаковый, только начинка отличается: где-то это морошка, где-то иван-чай, а где-то брусника. На Камчатке верят, что эта закуска способствует долголетию.

### **Республика Дагестан**

Хотите почувствовать себя как дома – отправляйтесь в Дагестан. Здесь вас встретят как близких родственников. И без промедления поделится вкуснейшими блюдами. Традиционно к столу подадут хинкАл (не путать с хинкали) – это отваренные в мясном бульоне кусочки теста. К ним отдельно предложат мясо. Его обязательно подадут с хинкАлом и польют чесночным, томатным, кефирным или ореховым соусом. А вместо хлеба вы попробуете дагестанскую лепешку – чудУ, обжаренную на сухой сковороде или в печи, толстую или тонкую, но обязательно с какой-то вкусной начинкой. Такой «сытный» приём неслучаен: ведь для дагестанцев каждый гость – честь для хозяина и радость в доме.

## Республика Татарстан

В Татарстане вас встретит хозяин татарского стола – запечённый гусь! Это традиционное блюдо, которое символизирует достаток и радушие татар. Гуся готовят по уникальному рецепту вот уже много столетий: держат несколько часов в крепком растворе соли, затем обсушивают, немного добавляют перца и начиняют яблоками и крупой (гречневой или полбой). Отправляют запекаться и подают на стол. Аромат стоит невероятный! После сытного гуся приносят традиционный десерт – обжаренное тесто с мёдом – чак-чак. Он олицетворяет солнечные дни и плодородные земли Татарстана. Это знак особого уважения хозяев.

## Республика Карелия

Одно из самых популярных традиционных блюд Карелии – калИтки. Это открытые пирожки из ржаного теста с разными начинками: от пшённой крупы и картофеля с ароматными травами до морошки и черники. Традиционно калИтками карелы встречают гостей. Раньше блюдо даже так и называли – «встречальным». Сейчас в СортаВале проводится Фестиваль карельской калИтки, где можно как попробовать пирожки с невероятными начинками, так и приготовить их самому.

## Республика Мордовия

В Мордовии вам подадут традиционные блюда, среди которых будет и панжакАй – открытые пироги на дрожжевом тесте, с картофелем и творогом. По легенде панжакАй символизирует добро, мир и благополучие, ставшие причиной примирения мордовского народа много веков назад. Кстати, с пирогом непременно отведайте пОзу – напиток из сахарной свеклы. По вкусу напоминает квас, но имеет свою изюминку.

## Город Москва

Москва – сердце России. Сколько же здесь необычных и ярких традиций!

Например, московское чаепитие. В старой Москве несколько столетий назад была настоящая «чайная эпоха». Чай пили везде и всюду, утром, днём и вечером. Гость, заставший хозяев за чаем, приветствовал их словами: «Чай да сахар, милости вашей!». На что получал ответ-приглашение: «Милости просим!». И садился за стол, где его уже ждала чашка ароматного напитка.

С московским чаепитием связано множество традиций. Так, например, стакан важно наливать доверху – тогда жизнь будет полнее.

Будете в столице – проверьте.