

Конспект непосредственной образовательной деятельности по познавательному развитию «Русские – восточнославянский народ» для детей старшего дошкольного возраста

Цель: знакомство детей с народами, населяющими Россию и их географическим расположением.

Задачи:

Обучающая: познакомить детей с народами, населяющими Россию; помочь детям представить старинный город, осмыслить значение его географического расположения.

Развивающая: Развивать все компоненты речи у детей старшего дошкольного возраста.

Воспитывающая: Воспитывать у детей интерес к истории родного города.

Ход НОД:

1 слайд. Русские – восточнославянский народ.

2 слайд. Тюмень – административный центр Тюменской области.

Заложен воеводами Василием Сукиным и Иваном Мясным в июле 1586 года на месте древнего городища, столицы Тюменского ханства, находившейся рядом с татарским селением Чимги-Тура.

В русских летописях XVI в. Тюменское ханство именовалось «Великой Тюменью». Тумэн (тюмян) на тюркских языках означает «низовье реки», «низменность». Этим же словом обозначалось и войсковое соединение в десять тысяч человек племени. Название было взято русскими в качестве имени нового, первого в Сибири города.

Основанная как город-крепость Тюмень, на нее возлагалась защита русских и татарских порубежных селений.

3 слайд. Вся территория современной Тюменской области стала частью Русского государства.

Как и все русские деревянные города, Тюмень несколько раз горела, заменяла обветшавшие постройки новыми, неуклонно увеличивала количество церквей.

Непрерывное "обновление" города требовало больших усилий. Поэтому крепостные сооружения все чаще заменялись более простыми, доступными для исполнения местными мастерами.

4 слайд. В 1700 году положено начало каменному строительству. Это время расцвета "сибирского барокко". Строятся Успенская, Знаменская, Вознесенская, и Спасская церкви.

5 слайд. Русское жилище - это не отдельный дом, а огражденный двор, в котором сооружалось несколько строений, как жилых, так и хозяйственных. Изба было общее название жилого строения. Слово "изба" произошло от древнего "истба", "истопка". Изначально так называлась основная отапливаемая жилая часть дома с печью. Основным строительным материалом было дерево.

Для утепления дома между венцами бревен прокладывался мох. Крыши у изб были в основном покрыты соломой, которая, особенно в неурожайные годы, нередко служила кормом для скота. Иногда более богатые крестьяне возводили крыши тесовые или из драни. Тес изготавливался вручную.

К жилой избе обязательно пристраивались крыльцо и сени - небольшое помещение, предохранявшее избу от холода. Роль сеней была разнообразной. Это и защитный тамбур перед входом, и дополнительное жилое помещение летом, и хозяйственное помещение, где держали часть запасов продовольствия.

Душой всего дома была **печь**. "Русская", а правильнее всего духовая печь - изобретение сугубо местное и достаточно древнее. Печь занимала не малую часть жилища. Она протапливалась несколько часов, но, нагревшись, держала тепло и обогревала помещение в течение суток. Печь служила не только для обогрева и приготовления пищи, но и как лежанка. В печи пекли хлеб и пироги, варили кашу, щи, тушили мясо, овощи. Кроме того, в ней также сушили грибы, ягоды, зерно, солод. Нередко в печи, заменявшей баню, парились.

6 слайд. Печной угол считался грязным местом, в отличие от остального чистого пространства избы. Поэтому крестьяне всегда стремились отделить его от остального помещения занавеской из пестрого ситца или цветной домотканины, высоким шкафом или деревянной переборкой. Закрытый, таким образом, печной угол образовывал маленькую комнатку, имевшую название "чулан". Печной угол считался исключительно женским пространством в избе.

7 слайд. Красный угол старались держать в чистоте и нарядно украшали. Его убирали вышитыми полотенцами. На полки возле красного угла ставили самую красивую домашнюю утварь, хранили наиболее ценные бумаги и предметы. Все значимые события семейной жизни отмечались в красном углу.

Большая часть «мебели» составляла часть конструкции избы и была неподвижной. Вдоль всех стен, не занятых печью, тянулись широкие **лавки**, тесанные из самых крупных деревьев. Предназначены они были не столько

для сиденья, сколько для сна. Лавки намертво прикреплялись к стене. Другой важной мебелью считались скамьи и табуретки, которые можно было свободно переносить с места на место, когда приходили гости.

Особой гордостью хозяек были точеные, резные и расписные **прялки**, которые обычно ставили на видное место: они служили не только орудием труда, но и украшением жилища. Обычно с нарядными прялками крестьянские девушки ходили на "посиделки" - веселые сельские сборища.

8 слайд. Традиционная одежда русских на территории Тюменского края.

Мужчины, прибывшие в Сибирь носили домотканые штаны и рубаху. Повседневной или трудовой обувью у некоторых новопоселенцев были лапти, но их быстро вытеснили сапоги. С наступлением зимы мужчины носили разнообразную одежду из овчины, телятины, толстого сукна. Кафтаны, шубы, полушубки, тулупы. В целом мужской народный костюм представлял собой рубаху с вышитым воротом, штаны, лапти либо сапоги. Рубаху носили навыпуск и подбирали поясом из ткани. В качестве верхней одежды надевали кафтан.

9 слайд. У женщин из старожильческих семей преобладал северорусский костюм – льняная (конопляная) рубаха, домотканый или ситцевый сарафан, поверх которого надевали фартук – запон. Головные уборы – кокошник или кличка, повседневным оставался платок. Обувь – кожаные чирки, праздничные ботинки. Праздничную одежду старожилы края называли нарядом, а будничную – лопотью, лопотиной. Женский народный костюм состоял из длинной вышитой рубахи с длинными рукавами, сарафана или юбки с оборкой, а сверху шерстяной юбки — поневы. Замужние женщины носили головной убор — повойник. Праздничным головным убором был кокошник.

Из-за довольно прохладного климата женщины носили поверх рубахи «душегрею» — короткую одежду на лямках.

10 слайд. Пища русских сибиряков. Блюда традиционной сибирской кухни.

Первопроходцы края испытывали серьезные трудности в добыче питания и переходили на продукты охоты и рыболовства. Так, в северных областях русские первопроходцы вынуждены были выпекать лепешки из толченой сухой рыбы и икры, а основным продуктом стала рыба. Технология заготовки рыбы и ее переработки была перенята у местного населения (юкола — вяленая рыба, порса — сушеная мелкая рыба, юрок — вяленая без костей). Основным способом заготовки рыбы была засолка. Рыбу

потрошили, пластали и не снимая чешуи солили на месте промысла, зимой — замораживали.

Получил в Сибири широкое распространение и рыбий жир, почти не употреблявшийся в Европейской России. Готовили его, перетапливая в котлах куски рыбы с малым содержанием воды. Особенно хорошим считался рыбий жир при выпечке пирогов. И в более позднее время рыба является традиционным для Сибири продуктом питания, до сих пор в старожильческих селениях ни один праздничный стол не обходится без рыбного пирога.