Государственное бюджетное учреждение дополнительного образования
Дом детского творчества Красносельского района Санкт-Петербурга
(ГБУ ДО ДДТ Красносельского района Санкт-Петербурга)

Методическая разработка к занятию

Тема: «Душа русской избы»

Дополнительная общеразвивающая программа
«Фольклорная студия «Купалинка»
Раздел программы «Прикладное творчество»
Тема «Русская изба»

Разработчик: **Сафиуллина Дина Шафигулловна**,
педагог дополнительного образования
ГБУ ДО ДДТ Красносельского района

Санкт-Петербург

Аннотация

Данная методическая разработка и презентация могут быть использованы на занятиях по дополнительной общеразвивающей программе «Фольклорная студия «Купалинка», раздел программы «Прикладное творчество», тема «Русская изба», 1-2 года обучения.

Учащиеся на занятиях знакомятся с русским бытом.

Что в русской избе было самым главным предметом и почему? Конечно же, печь! Русская печь – царица дома!

В презентации рассказывается про историю русской печи, про её строение, про варианты использования.

Показаны разные печи, а также предметы, которые использовались при приготовлении пищи.

ДУША РУССКОЙ ИЗБЫ

Автор: Педагог Фольклорной студии «Купалинка»

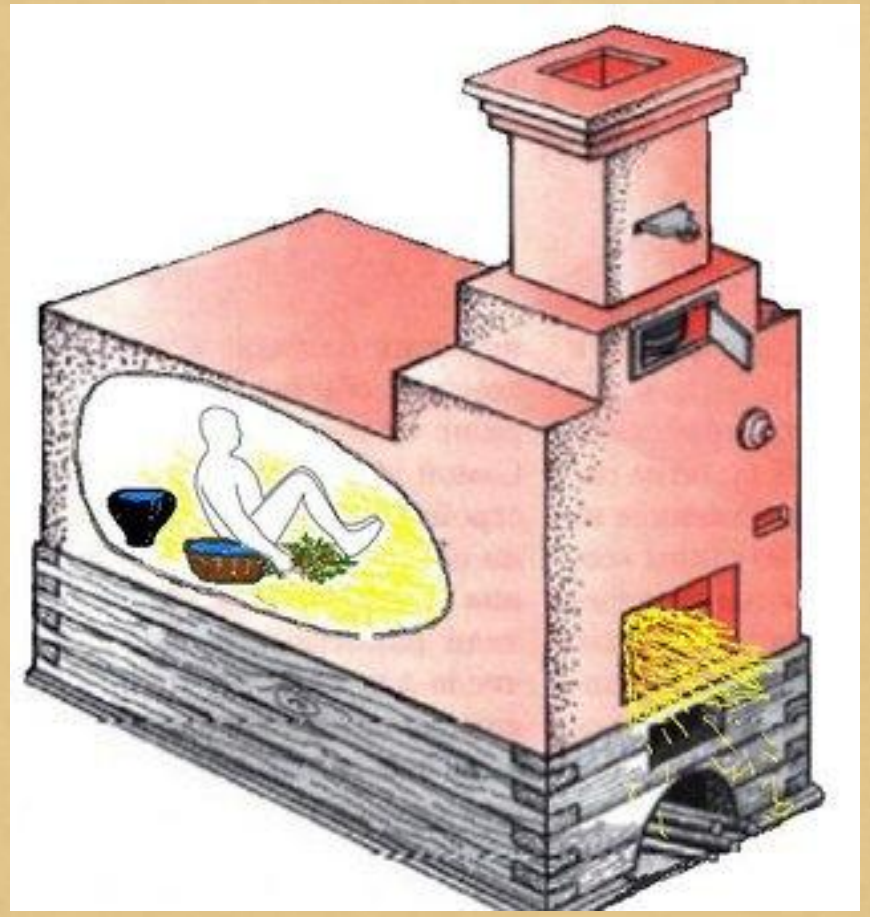
Сафиуллина Дина Шафигулловна

Что в русской избе было самым главным предметом и почему?

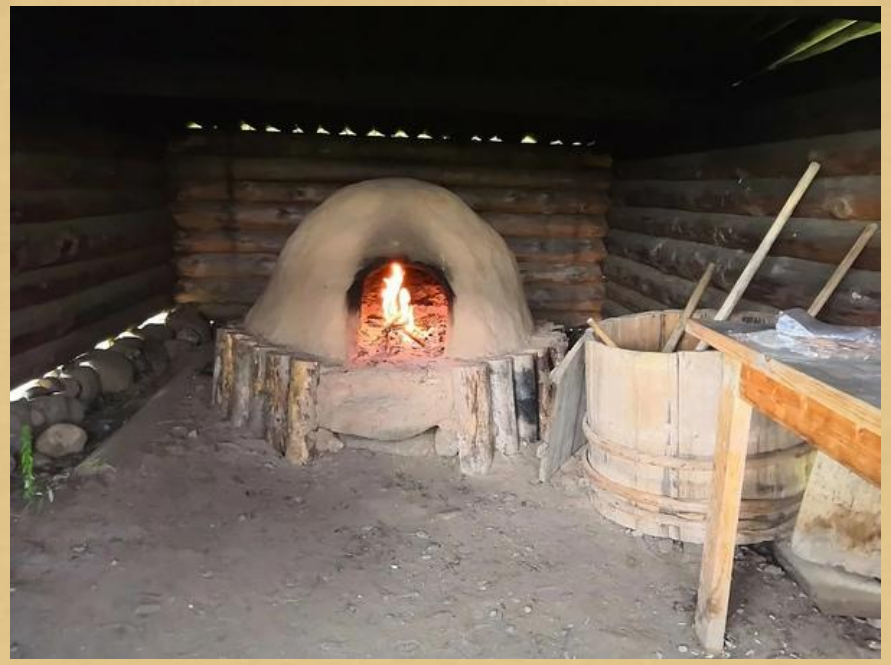
Конечно же, печь!

Самые главные назначения печи - приготовление пищи и обогрев.
Также на ней сушили ягоды и фрукты, грибы и прочие заготовки на зиму и вещи.
Спали на печи – старики, дети и заболевшие.

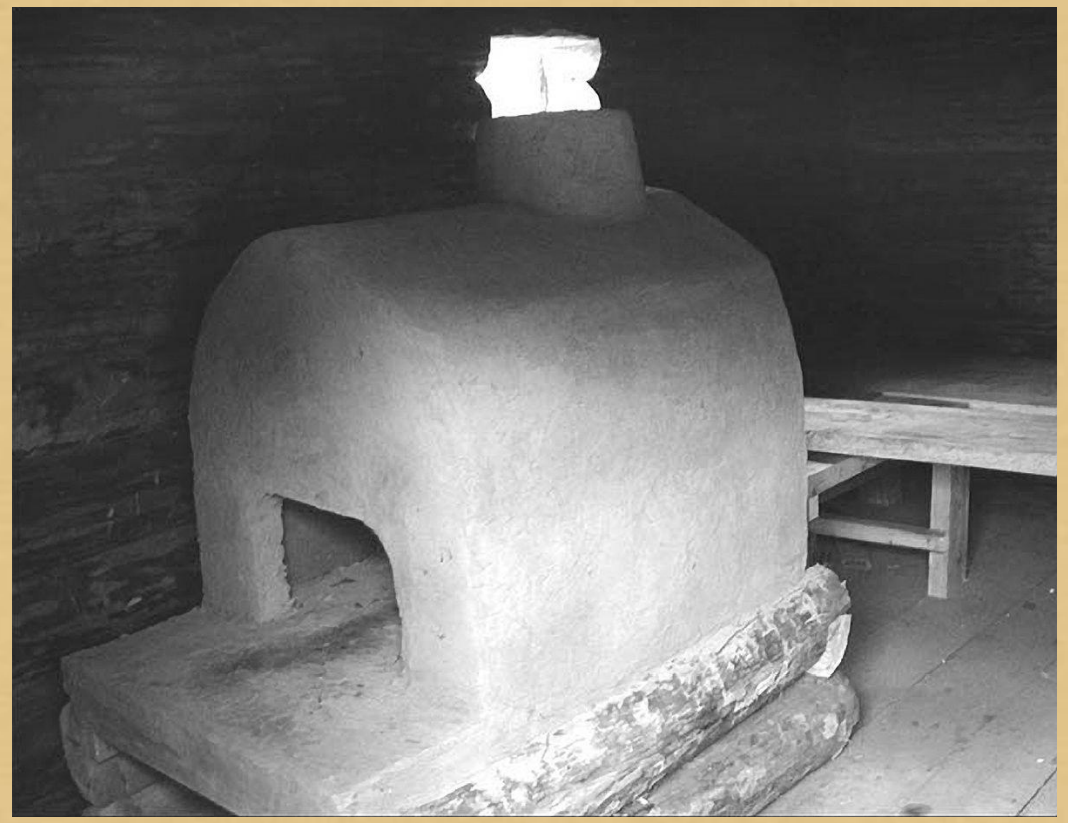
И даже мылись в русской печи, как в бане.



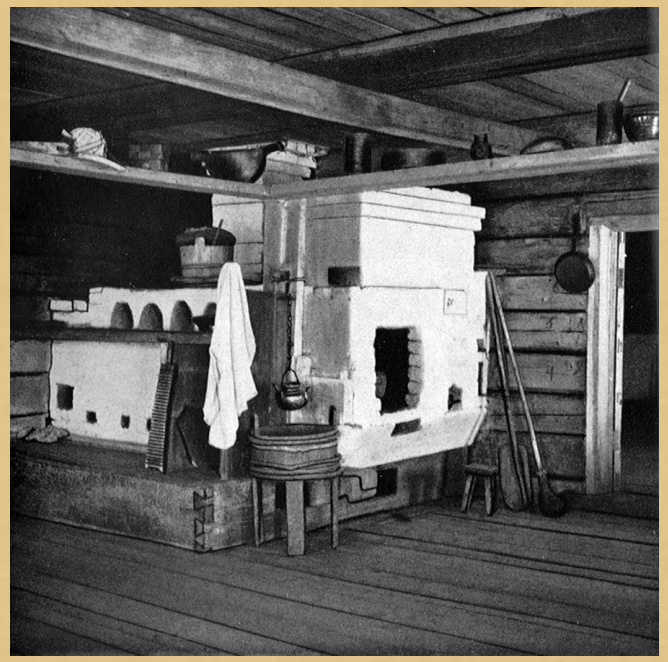
Не всегда печи выглядели так, как мы видим их в русских избах. До XIII века были так называемые курные печи.



После XIII века для вывода дыма на улицу курные печи стали дополнять небольшими оконцами над ними в стене, а еще чуть позже отверстием в крыше, которое называлось дымоволок, стали делать деревянные дымоходы.

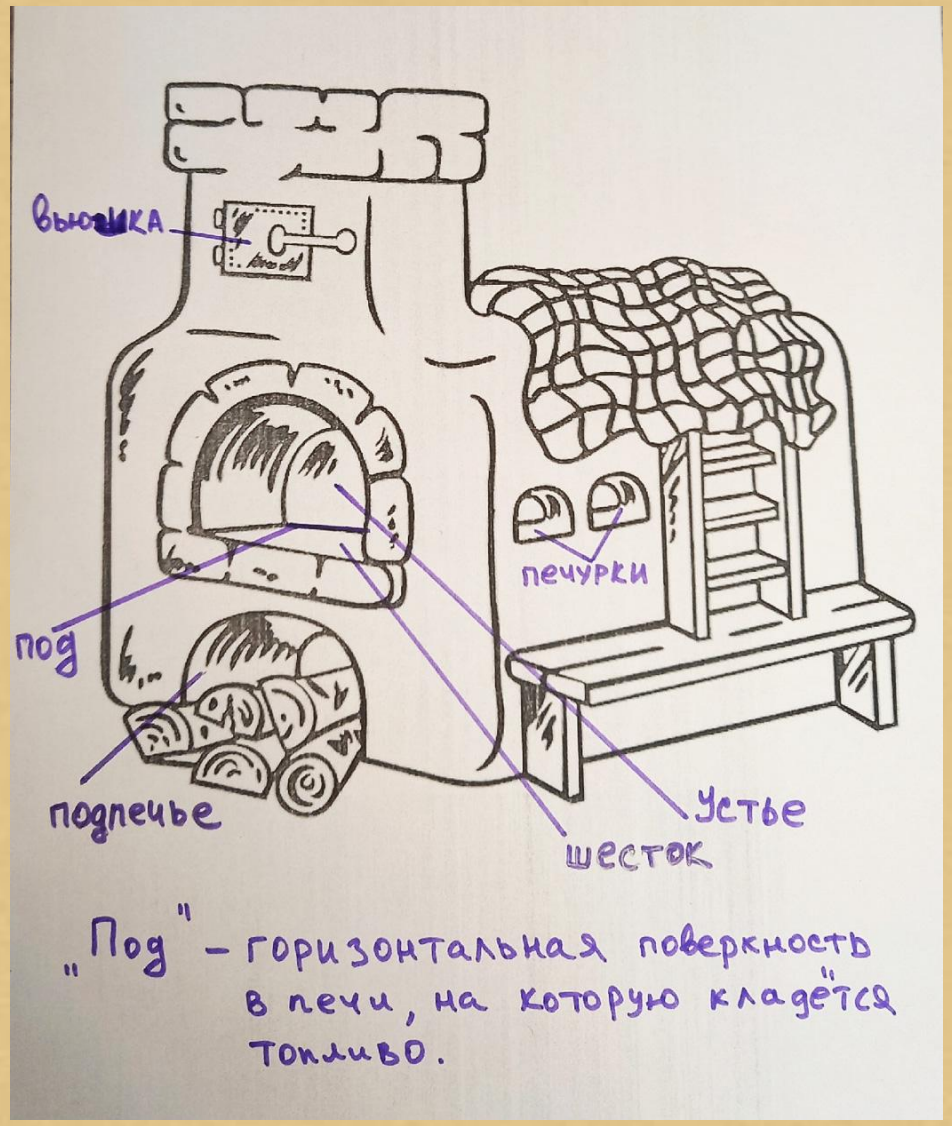


Многообразие русских печей



Главная особенность русской печи – наличие лежанки

СТРОЕНИЕ ПЕЧИ



Устье – Широкое топочное отверстие русской печи;

Шесток –площадка перед устьем;

Подпечье – пространство в нижней части печи для подсушивания дров;

Печурки – выемки для сушки чего-либо;

Под – Горизонтальная поверхность в печи, в печной топке, на которую кладется топливо;

Вьюшка — устанавливаемое в дымоходе кирпичной печи устройство для его открывания и закрывания.

Печная утварь

Это предметы, использовавшиеся в топлении печи и приготовлении пищи: кочерга, ухват, чапельник, хлебная лопата.

Посуда, используемая для приготовления пищи в печи

чугунки

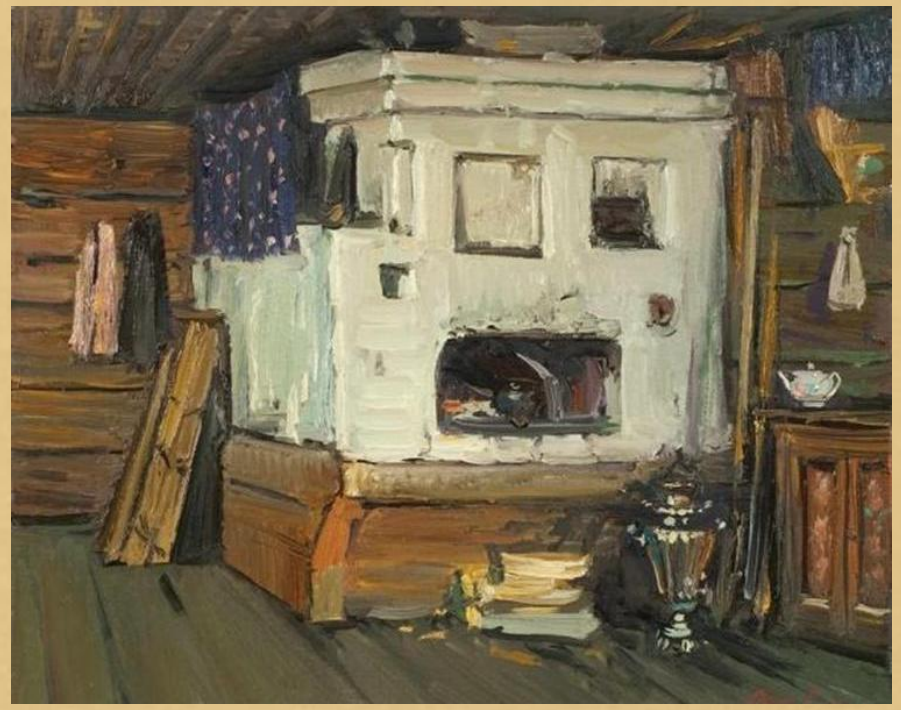
горшок

сковороды

Посуда, используемая для приготовления пищи в печи

Самовар в летнее время топили на улице, а зимой – в доме. Как правило, в печи было отдельное отверстие для самоварной трубы.

Таким образом, печь была незаменимой помощницей в крестьянском быту. В некоторых областях был обычай кланяться печи при входе в дом.
Её берегли, ухаживали. Недаром упоминание печи есть во многих сказках, существует много пословиц и поговорок.



Русская печь – царица дома!

Благодарю за внимание!