



Муниципальное автономное учреждение
дополнительного образования
Дом творчества «Октябрьский» города Липецка

Сценарий воскресной семейной встречи «Воскресение» (познавательно-развлекательная программа)

Педагог дополнительного
образования
Куницына Лариса Анатольевна



Липецк – 2018

Оформление: изба бутафорская из фанеры, дерево, плетень справа, горшок одет на кол; выставка детских работ по итогам года «Добытым мастерством гордятся» и выставка тряпичных кукол.

Ход:

1 ведущий: Добрый день, гости дорогие! Приветствуем вас на семейной встрече, которая называется «Воскресение».

2 ведущий: Это название мы выбрали не случайно. Оно напрямую связано с целью нашей с вами встречи – воскрешение народных праздников, народных традиций и обычаев. Ведь сегодня большой православный праздник – вербное воскресенье.

1 ведущий: А еще, посмотрите, за окнами – весна. А это значит воскресение, пробуждение природы.

Открывается занавес. На сцене уголок быта начала века: лавка, стол с самоваром, прялка, на полу – половики. В красном углу – яркий рушник. Горит свеча. Дочери занимаются рукоделием, мать заходит с улицы – приносит вербу.

Мать: Милые дети, вы только посмотрите, как же все премудро на этом свете сотворено... Нигде сейчас не найдешь цветочка, а верба-то как разубралась. Завтра, в вербное воскресенье, пойдем в церковь, осветим вербочки, а потом поставим за образа, и целый год хранить будем.

Дочь: А зачем?

Мать: Ведь верба – святое дерево, оно помогает людям. Горящей вербочкой окуривают больных людей, почки вербы жуют от зубной боли. Ветки вербы выбрасывают во время летней грозы, чтобы она прекратилась, и град перестал идти.

Дочь: А как вербочка горьковато-душисто пахнет лесовой горечью живою, пушинками по лесу щекочет, так приятно. Какие пушинки нежные, в золотой пыльце, никто не может так сотворить. Бог только!

Мать выглядывает в окно.

Мать: И уже сумерки во дворе, звездочки стали выходить, а у лужи совсем светло, будто это от вербы свет...

Звучит песня «Вербочки» в исполнении фольклорного ансамбля.

1 ведущий: С православным праздником вас, дорогие гости! С вербным воскресением!

2 ведущий: Сегодня у нас праздник обрядов и памяти. И хочется посмотреть, что же знают наши юные современницы и их родители о быте и традициях наших прабабушек и прадедушек.

1 ведущий: В конкурсе принимают участие *(идет представление участников)*.

Все зрители делятся на 3 команды, каждая из которых помогает одной из участниц.

2 ведущий: Милые участницы и их помощницы! Перед вами пройдет несколько сценок из прошлого. Будьте внимательны! В картинках спрятан вопрос.

Мать: *(из-за кулис)* Нюрка, Митька! Идите корову пасти. Нечего шлындать без дела. Хоть и вербная на дворе – а скотине уход нужен.

Дети выводят корову. Выбегает маленькая девочка и канючит.

Девочка: Нюр, а Нюр, возьмите меня с собой. Я тоже хочу на Савкин луг.

Митька: Отвяжись! Надоела! Возьни с тобой больно много.

Девочка: Мить, а, Мить, ну возьми!

Нюра: Да ладно, Митька, пусть идет. Я за ней приглядывать буду.

Девочка прыгает от радости. Выходит мать.

Мать: А ты-то куда собрался?

Нюра: Пущай с нами поддеть. Веселей будет.

Мать: Ну, глядите. *(Бьет корову вербой, а затем стегает и детей, приговаривая)* Вербы хлест – бей до слез. *(Дети бегают друг за другом и тоже стегаются вербочами, приговаривая: «Верба бела – бьет за дело», «Верба красна – бьет напрасно»)*.

1 ведущий: Зачем в старину скотину выгоняли вербными хлыстами?

(Ответы:

- Для разгона крови после зимнего стояния в хлеву, современным языком говоря – массаж лечебный;

- Изгоняли злой дух из скотины;

- Чтобы корова быстрее прибавляла в весе и домой всегда возвращалась.

Зачем мать детей стегала вербой?

(Ответы:

- За провинность – съели недельный запас варенья;

- Чтобы росли здоровыми и крепкими;

- Игнали в салочки.)

2 ведущий: В вербное воскресенье выходили люди на улицу, чтобы шутливо постегать друг друга, особенно ребяташек «для полного здоровья»: «Как вербочка растет, так и ты расти»; «Бьем, чтобы был здоровым».

За правильные ответы участники конкурса получают вербочки.

Проводится шуточный конкурс «Подои корову».

2 ведущий: Итак, снова отправляется в прошлое.

На сцене ресторация «Прикладник». Дама с двумя детьми садится за стол и ждет официанта. Он долго не приходит. Она его подзывает жестом.

Официант: Сию минуту-с. Что угодно-с?

Дама: Мы бы хотели у вас пообедать.

Официант: Нет проблем-с...

Дама: Ну, для начала... закуску. Салат из капусты.

Официант: Из капусты? Не держим-с. А может вы желаете «оливье», жульвенчик с маслинами, студень, заячий паштетик?

Дети: Да, да, мама! Хотим зайчика!

Дама: Дети, дети, успокойтесь. Простите, мне это не подходит.

Официант: Тогда я могу предложить отличнейший форшмак из говядины, индейку маринованную, пороссячью олову и ножки в кислом соусе. А наше фирменное блюдо – «Отварная губа лося – мечта поэта»?

Мальчик: Мама! Ну, закажи хоть что-нибудь. Как же есть охота.

Дама: Вальдемар, не нервируй меня. Ты меня уже утомил. А нет ли у вас солянки с грибами?

Официант: Не возможно. Грибы все съели.

Дама: Тогда давайте хоть тюрю!

1 ведущий: Почему дама оказалась капризной в выборе блюд?

(Ответы:

- Встала не с той ноги;

- Соблюдает пост;

- Финансовые затруднения.)

За правильные ответы участники конкурса получают вербочки.

2 ведущий: А что же ели и пили наши предки «Во дни печальные Великого поста»? Каким был постный стол? Проведем конкурс «Составь постное меню на один день».

Вызываются три пары (мамы с детками).

Пока участницы составляют меню, звучит песня «Я по бережку похаживала» в исполнении фольклорного коллектива.

2 ведущий: Подведем итоги конкурса. *(В качестве призов – печенье «жаворонки» - предвестники весны).*

1 ведущий: А если заглянуть в Толковый словарь Даля, там мы найдем обширный перечень разнообразных постных блюд: пироги ни с чем вприхлебку с суслон.

2 ведущий: Вареные волнухи, ломтевой картофель с уксусом, пареная репа.

1 ведущий: Гороховый кисель, сусли с вишней, черемухой, клубникой, костяникой, земляникой, брусникой.

2 ведущий: Пироги: репник, луковник, свекольник, грибной с крупой.

Дети угощают гостей праздника постными блюдами, изготовленные своими руками, раздают рецепты.