

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
«ШКОЛА № 1173»



ГБОУ Школа № 1173  
117519, г. Москва, ул. Чертановская, д. 27  
+7 (499) 299-11-73  
1173@edu.mos.ru  
sch1173.mskobr.ru  
ИНН 7726008644, КПП 772601001

---

**Описание сценария мероприятия, проведённого в музее дачной  
культуры «Чемодан»**

**Тема: «Красна печь пирогами»**

**Авторы-составители:**

**учителя начальных классов:**

**Ю.С. Копаева,**

**Е.Н. Боброва**

## Описание сценария мероприятия, проведённого в музее дачной культуры «Чемодан»

### Ход экскурсии

| Текст экскурсовода  | Примечания   |
|---|--|
| <p>Здравствуйтесь, ребята! Сегодня мы с вами заглянем в русскую крестьянскую избу и узнаем, как жили люди в старину, когда не было ни электрических плит, ни батарей, ни газового отопления, ни водопровода. Самым главным местом в доме была русская печь. Недаром говорили: «Печка кормит, печка греет, печка — мать родная».</p>   | Встреча детей  |
| <p>Русская печь занимала в избе почётное место. Она и грела дом, и кормила семью, и сушила одежду, служила спальным местом, и даже лечила. Зимой без печи прожить было невозможно: на улице мороз, снег, ветер, а в избе тепло именно благодаря печке.</p>  | Экскурсовод подводит учащихся к модели русской печи  |
| <p>Печь строил особый мастер — печник. Это был очень уважаемый человек. Чтобы сложить хорошую печь, нужно было много знать и уметь: как правильно положить кирпичи, где сделать дымоход, чтобы дым уходил в трубу, а тепло оставалось в доме. Для работы печник использовал разные инструменты. Например, молот печника помогал подгонять и обтёсывать кирпичи, чтобы они ложились ровно и крепко. А мастерком печник наносил глину или раствор между кирпичами, аккуратно выравнивал швы. От работы печника зависело очень многое: если печь сложена плохо, она могла дымить, быстро остывать или даже быть опасной.</p> | Экскурсовод сопровождает рассказ фотографиями инструментов печника и процесса кладки печи  |
| <p>Теперь представим обычное утро в крестьянской семье. Хозяйка вставала рано, ещё затемно. Первым делом нужно было растопить печь, нанести воды. В печь клали сухие дрова — чаще всего берёзовые, потому что они хорошо горят и дают много жара. Сначала подкладывали лучину, щепки или бересту, затем более крупные поленья. Огонь постепенно разгорался, дрова потрескивали, по избе начинало расходиться тепло. Пока тепло расходится по избе, хозяйка уже</p>  | Экскурсовод закладывает в печь поленья и демонстрирует детям лучину и предметы быта: коромысло и вёдра, а дети пробуют ими пользоваться. |

|   |   |
|---|---|
| <p>спешит замесить тесто для хлеба, а для этого ей необходимо принести воды. Хозяйка берет коромысло и вёдра. Идёт за водой к колодцу. Попробуйте и вы.</p>   |   |
| <p>Когда дрова прогорали и оставались горячие угли, хозяйка брала кочергу. Кочерга — это длинный железный инструмент с загнутым концом. Ею шевелили угли, разравнивали жар в печи, поддвигали или отодвигали дрова. Если нужно было убрать лишние угли или золу, использовали совок для углей. Им аккуратно собирали горячие угольки или золу, чтобы в печи было чисто и удобно готовить.</p>   | <p>Экскурсовод демонстрирует кочергу, совок и показывает, как их применяли.</p>   |
| <p>Готовили в русской печи особым образом. Пища не стояла на открытом огне, как на современной плите. Её ставили внутрь печи, где было много ровного жара. Для этого использовали чугунный горшок — тяжёлую прочную посуду из чугуна. В таком горшке варили щи, кашу, картошку, тушили мясо, томили молоко. Еда в печи готовилась медленно, но получалась очень вкусной и ароматной. Про такую пищу говорили: «томлёная», потому что она долго стояла в жару и как будто доходила сама.</p> | <p>Экскурсовод демонстрирует горшок и ухват и показывает, как ими пользовались.</p>                                       |
| <p>Чугунный горшок был очень тяжёлым, да ещё и раскалённым. Руками его, конечно, взять было нельзя. Для этого существовал ухват для горшка. Ухват — это длинная деревянная или металлическая ручка с железной «рогатиной» на конце. Этой рогатиной обхватывали горшок за бока и осторожно ставили его в печь или доставали обратно. Пользоваться ухватом нужно было умело: горшок мог быть полон горячей еды, и важно было не пролить содержимое, так как у чугуна узкое дно.</p>           | <p>Детям предоставляется возможность самим достать из печи при помощи ухвата чугунный горшок и перенести его на стол.</p> |
| <p>Русская печь служила не только для приготовления пищи. На ней спали. Верхняя часть печи долго сохраняла тепло, поэтому зимой там было самое уютное место. Чаще всего на печи спали старики или дети. На печи грелись после работы, сушили промокшую одежду, валенки, рукавицы, травы, грибы и ягоды. Простуженного человека клали на печь, чтобы сухим теплом вылечить от простуды и</p>   | <p>Экскурсовод показывает спальное место на печи.</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p>др. болезней. В печи пекли хлеб. Хлеб был главным продуктом в крестьянской семье, к нему относились с большим уважением. Его замешивали заранее, давали тесту подняться, а потом отправляли в жаркую печь. Запах свежего хлеба наполнял всю избу.</p>  |  |
| <p>Печь помогала поддерживать порядок в доме и ритм жизни. С утра её топили, днём на ней готовили, вечером она отдавала тепло. Хорошая печь могла долго не остывать. Даже когда огонь уже погас, кирпичи продолжали греть избу. Поэтому крестьяне старались беречь печь, вовремя чистить её от золы и сажи, не бросать в неё сырые дрова, следить за тягой.</p>   | <p>Экскурсовод показывает поддувало и заслонку.</p>  |
| <p>Посмотрите, сколько предметов было связано с одной только печью: чугунный горшок, ухват, кочерга, совок для углей, инструменты печника — молот и мастерок. Каждый предмет был нужен, каждый имел своё место и назначение. В крестьянском быту не было случайных вещей: всё служило делу, помогало семье жить, работать, готовить пищу и согреваться. Наша хозяйка уже растопила печь, принесла воды, испекла душистый хлеб. Самое время — подать хлеб к столу и встретить гостей хлебом и солью. По традиции хозяйка должна была уложить хлеб на рушник, который был всегда чистый и выглаженным. Так как утюгов не было, гладили рубилом.</p> | <p>Экскурсовод показывает иллюстрации использования печи.</p> <p>Экскурсовод демонстрирует способ глажки рубилом и предлагает детям тоже попробовать этот способ глажки.</p> |
| <p>Вот такая была русская изба. Простая на вид, но очень продуманная. А её сердце — русская печь — объединяла вокруг себя всю семью. У печи грелись, ели, отдыхали, разговаривали, слушали сказки и пережидали долгие зимние вечера. Поэтому для русского крестьянина печь была не просто частью дома, а настоящей помощницей и хранительницей домашнего тепла.</p>   |  |

## **Описание основных принципов методики**

Главным принципом при проведении данной экскурсии являлся принцип «от показа к рассказу, с преобладанием показа, от показа к действию». Зрительное восприятие является толчком к началу рассказа. Сначала в поле зрения экскурсантов оказывался объект, потом экскурсовод давал комментарии и пояснения. Далее дети сами выполняли показанные действия.

Также экскурсия следовала следующим принципам:

- первичность и главенствующее значение показа;
- активность показа;
- логическая последовательность показа;
- сюжетность показа;
- парадоксальность показа;

Дети усвоили новую информацию путём приёмов, которые использовал экскурсовод:

- Прием предварительного осмотра
- Прием панорамного показа
- Прием зрительного (экскурсионного) анализа
- Прием зрительной реконструкции
- Прием локализации событий
- Прием движения
- Прием соучастия

## **Описание достигнутых результатов мероприятия**

В ходе экскурсии дети познакомились с бытом русских крестьян и узнали, что главным местом в избе была русская печь. Ребята поняли, что печь использовали не только для приготовления пищи, но и для обогрева дома, сушки одежды, хранения тепла и даже как место для отдыха и сна, лечения.

Дети узнали, как топили печь в избе и на своем опыте поняли, что каждый предмет имел своё назначение и помогал хозяйке безопасно и удобно работать у печи. Также дети познакомились с трудом печника — мастера, который строил и ремонтировал печи.

В результате экскурсии дети получили представление о жизни русских крестьян, о значении печи в крестьянской избе и о предметах быта, связанных с её использованием. Они научились называть и различать старинные предметы: печь, чугунный горшок, ухват, кочергу, совок для углей, молот печника и мастерок. Дети сделали вывод, что русская печь была настоящим сердцем избы: она кормила, грела, лечила и объединяла всю семью.