

Е.А. Алябьева

ЧТО ТАКОЕ МУЗЕЙ?

Рассказы, сказки, игры для детей 5—8 лет

> На книги этой серии (в комплекте с журналом «Воспитатель ДОУ») можно подписаться на почте по каталогам:

> > «Урал-пресс» — 80899, «Почта России» — П2974.

Библиотека Воспитателя выходит ежемесячно





Познакомьте детей с Рязанским кремлем, на территории которого находится этот музей, прочитав её сказку «Волшебство Рязанского кремля»*.

Настя и сказка о Колобке

Рассказ

Настя жила в одном из самых красивых городов мира — Санкт-Петербурге. Однажды она с ребятами из детского сада попала в Санкт-Петербургский музей хлеба. Их привела туда воспитательница Нина Петровна.

Накануне за обедом Витька играл с хлебом, крошил его, лепил шарики, а потом бросил на пол. Такое поведение мальчика очень рассердило Нину Петровну. Она сказала:

— Завтра мы идем в Музей хлеба. Там вы узнаете, почему надо беречь хлеб и относиться к нему с почтением.

И вот они пришли к старинному двухэтажному зданию.

— Мы пойдем в гости к купцу Пастухову, — сказала воспитательница, — это его дом. В нем он жил почти 200 лет назад. Обратите внимание на красивые лепнину, роспись стен, дубовые лестницы и печи с изразцами. Сегодня в бывшем доме купца располагается Санкт-Петербургский музей хлеба, в котором целых девять залов и 20 тысяч экспонатов!

Как только ребята услышали эту информацию, сразу загрустили. Такое количество экспонатов они точно не осилят. Но их ожидания не оправдались.

Экскурсовод Ольга Ивановна встретила детей с улыбкой и пригласила в один из залов музея. Ей помогал Петрушка, сидящий у нее на руке. В уголке старинной русской избы ребята увидели настоящую русскую печь. Такую теперь редко встретишь в деревенских домах, а в городе и подавно.

Ольга Ивановна рассказала, как работает печь, каким образом в ней выпекали хлеб, какими инструментами и кухонной утварью пользовались простые крестьяне и пекари. Настю

^{*} Алябьева Е.А. Архитектурные сказки. Беседы об архитектуре с детьми 5—7 лет. М., 2020.

русская печь не удивила, потому что у ее бабушки в деревне сохранилась такая же. Родители провели в дом газ, сделали отопление, но ломать печку бабушка не разрешила. В ней она иногда готовила кашу и грелась на лежанке в холодные дни. А вот старинной лавки, кадки для закваски теста, деревянной лопаты с длинной ручкой для выемки испеченного в печи хлеба, старинного ухвата для захвата горшков у бабушки не было. Всю эту утварь давно выбросили.

Экскурсовод разрешила ребятам потрогать старинные предметы и даже предложила с помощью ухвата вытащить из печи горшок с кашей. Это всем понравилось. Настроение сразу поднялось

Настоящий восторг вызвала у детей водяная мельница, макет которой стоял за стеклом витрины. Ольга Ивановна нажала кнопку, и загорелся экран, на котором ребята увидели работу настоящей водяной мельницы.

- А где же у мельницы лопасти, которые крутятся от ветра? Почему она такая низкая и похожа на дом? спросила Настя.
- Эта мельница работает не от силы ветра, а от напора воды, пояснила Ольга Ивановна. Водяные мельницы строили на небольших речках, горных ручьях и каналах. Их жернова, перемалывающие зерна в муку, крутятся с помощью большого водяного колеса. Его приводит в движение поток воды. Этой мельнице не нужен ветер и большие лопасти-крылья.

Экскурсовод рассказала детям, как в старину крестьяне выращивали хлеб, какими инструментами пользовались, не имея современных машин. Дети с удивлением рассматривали плуг, борону, серп, снопы колосьев пшеницы, цепи для обмолота зерна и ступы, в которых его толкли.

- Как же с помощью таких инструментов можно обработать целое поле? спросила Настя. Сейчас комбайны работают день и ночь, чтобы вовремя собрать урожай, а тут какие-то маленькие серпы. Бедные крестьяне! Как им тяжело приходилось! Не хотела бы я быть хлеборобом в старину.
- Работа, эта была очень тяжелой, поэтому хлеб ценили высоко, он был всему голова. В неурожайные годы люди уми-

рали от голода, — ответила Ольга Ивановна, а потом продолжила. — В годы Великой Отечественной войны, когда Ленинград находился в блокаде, люди кусочек хлеба ценили выше золота и любых драгоценностей, потому что от него зависела жизнь. Надеюсь, вы почтительно относитесь к хлебу?

Все дети утвердительно закивали. Только Витька низко опустил голову. Ему стало стыдно за свое поведение.

Увидев Витькину опущенную голову, Ольга Ивановна сказала:

— Хотите узнать, как зерно раньше перевозили с юга России в наш город? Я покажу вам настоящее чудо.

Она подвела детей к большой картине Ильи Репина «Бурлаки на Волге», нажала на какую-то кнопку, и полотно ожило. Бурлаки с картины стали рассказывать, как им тяжело работается, кем они были раньше в жизни, почему выбрали этот нелегкий труд.

Дети стояли, раскрыв рот от удивления, а Витька тихо прошептал:

— Простите меня, пожалуйста. Я больше никогда не буду бросать хлеб.

Его никто не услышал, но обещание он дал больше самому себе.

Грустное впечатление от рассказов бурлаков перебила Ольга Ивановна. Она вместе с Петрушкой предложила детям разыграть сказку «Колобок». Ребята сразу повеселели. Они хорошо знали сказку, поэтому с удовольствием разыграли ее по ролям.

А еще Ольга Ивановна отвела детей в зал, где были представлены персонажи русских сказок, сделанные из теста в технике тестопластики. Изготовила их одна из работниц хлебозавода. Если бы экскурсовод не сказала, из чего сделаны сказочные герои, дети ни за что бы не догадались. В детском саду они уже изготавливали поделки из теста, но в музее находились настоящие произведения искусства.

В конце экскурсии Ольга Ивановна подарила детям по румяному, свежему, вкусному колобку, чему все очень обрадовались.

Экскурсия оказалась не скучной, даже очень полезной. Настя решила прийти в музей еще раз с мамой, чтобы посмотреть экспонаты других залов.

Вопросы и задания

- Как называется рассказ? Кто его написал? О чём он?
- В каком городе жила Настя?
- В какой музей повела детей воспитательница? Почему?
- Почему после вступительных слов воспитательницы дети загрустили?
- Почему настроение детей изменилось после встречи с экскурсоводом?
 - Кто помогал вести экскурсию Ольге Ивановне?
- Что нового дети узнали о выращивании и производстве хлеба?
 - Какие экспонаты поразили детей?
- После каких рассказов экскурсовода дети поняли, что к хлебу надо относиться с почтением?
 - Почему Вите в музее стало стыдно за свое поведение?
 - Какую сказку разыграли дети в музее? Почему?
 - Что вы знаете о производстве хлеба в наши дни?
 - Какой хлеб вам особенно нравится?
- Вылепите из теста, используя технику тестопластики, разные хлебобулочные изделия. Устройте выставку. Проведите экскурсию.
 - Покажите в движениях, как в старину выращивали хлеб.

Пришла весна —

Начинается пахота.

Плугом землю взрываем,

Бороной комки разбиваем,

Широким взмахом зерна сеем.

Мы это делать хорошо умеем.

Колос созрел, к жатве приступаем,

Серпом колосья срезаем В снопы их собираем,

Руки соединить перед собой клином, двигать ими вперед. Сесть, пальцы рук согнуть, опустить вниз, двигать рука-

ми от себя, к себе.

Развести руки в стороны. Выставить вперед большой палец одной руки.

Движение ребром ладони. Округлить руки перед собой.



Ни один не упускаем. Зерно надо обмолотить,

Хорошенько просушить,

Упражнение «Колка дров». Быстро покружиться вокруг

себя.

Лопатами зерно провеять,

Изобразить подбрасывание зерна на лопате вверх.

Его качество проверить.

Сжать пальцы одной руки в мягкий кулак, посмотреть в

него

Засыплем зерно в амбар

Сложить руки «домиком».

буртами,

Потом повезем на мельницу сами. Упражнение «Барабан кру-

тится».

• Покажите в игре с пальцами, как в старину выпекали хлеб.

Зерна зрелые возьмем, И их в ступе потолчем. В жерновах в муку помелем, Крутим их мы еле-еле.

Возьмем круглую квашню

Поставить кулак на кулак. Потереть ладонью о ладонь круговыми движениями. Сделать круг из большого и

указательного пальцев.

И насыплем в нее муку.

В мягкий кулак одной руки вставить указательный палец

другой руки.

Воду, соль в муку добавим, Без закваски не оставим,

Тесто белое взобьем И немного отдохнем.

Тесто в формах в печь

поставим,

Хлеб лопатой мы достанем. Вкусный, ароматный хлеб Мы попробуем в обед.

Загнуть пальцы левой руки, начиная с мизинца.

Раскрытые ладони соединить.

Провести одной ладонью поперек другой.

Справка

Санкт-Петербургский Музей хлеба основан в 1988 году. Является первым музеем хлеба в России.