

## ПЕДАГОГИКА

*Васильева Ольга Петровна*

учитель технологии

МБОУ «СОШ №3»

г. Салехард, ЯНАО

### **ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КАК УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ДУХОВНО-НРАВСТВЕННОГО ВОСПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ**

*Аннотация:* статья посвящена духовно-нравственному воспитанию школьников, а именно – его реализации через проектную деятельность. Тематика творческих проектов может быть разной. Ученики самостоятельно выбирают тему, или тема может быть общей для группы учащихся, которые, выбрав направление исследования, раскрывают её по-своему. В рамках работы Школы проектной деятельности, организованной на базе МБОУ СОШ №3 г. Салехарда, ребятам и педагогам было предложено создать проекты по теме «Россия – это страна...». Изучение истории своего народа, его традиций, характера будет актуальным всегда. В ходе работы над проектом школьники собрали информацию о российских традициях и обрядах, описали самые значимые и популярные для русского народа. В качестве итоговой работы над проектом авторы составили небольшой сборник рецептов приготовления блинов, а также провели дегустацию блинов, испечённых по некоторым из этих рецептов, среди педагогов школы.

*Ключевые слова:* проектная деятельность, проект по технологии, традиции России, Масленица, русские блины.

Проектная деятельность является одним из направлений программы духовно-нравственного воспитания в рамках ФГОС.

К задачам духовно-нравственного воспитания относятся:

– гармоничное духовное развитие личности, привитие ей основополагающих принципов нравственности;

- сохранение и приумножение нравственных, культурных и научных ценностей общества;
- развитие национальной культуры;
- усвоение лучших моральных и нравственных принципов, выработанных человечеством на протяжении своей истории, сохранение исторической преемственности;
- воспитание патриотов России.

В рамках работы «Школы проектной деятельности» ребятам и педагогам было предложено создать проекты по теме «Россия – это страна...».

Один из проектов, выполненный учащимися пятого и шестого класса, «Россия – это страна традиций», как один из примеров духовно-нравственного воспитания школьников позволяет не только изучить традиции обрядов и праздников, а также пополнить знания о кулинарных традициях россиян.

### *Россия – это страна традиций*

Цель проекта:

- изучить традиции России;
- описать самые значимые и популярные традиции русского народа;
- разработать сборник рецептов приготовления русских блинов;
- приготовить традиционные русские блины.

Необходимое оборудование: Компьютер, интернет -еcурсы, продукты, посуда, бытовые электроприборы.

Краткое описание проекта.

Традиции России.

Россия – это страна с многовековой историей. Эта история отражена не только в летописях и хрониках, но и в народной культуре – в традициях России, которые, формировались на протяжении долгого времени. Каждая особенность русского характера, каждый обычай или обряд – это новая страница истории. Часть традиций, которыми славится и гордится страна сейчас, пришла из древних языческих времен, когда жители Руси поклонялись силам природы и верили

в свое единение с родной землей, другая часть произошла от христианских обрядов и обычаев, а третья стала объединением языческой и христианской культур.

К традициям России, пришедшим из дохристианских времен, можно отнести праздник Масленицы, к христианским – Пасху. А вот Рождество в России имеет не только религиозный смысл, так как оно не обходится без языческой забавы – колядок в ночь с 6 на 7 января.

Не все обычаи и обряды, которые были у наших предков, сохранились до сегодняшнего дня. Некоторые традиции остались лишь в исторических хрониках и воспоминаниях старожилов. Но некоторые обычаи и традиции России имеют вековую историю и пользуются популярностью даже сейчас.

Одним из самых ярких и популярных обычаев России, пришедших к нам еще из языческих времен, является Масленица. Проводы зимы и встреча весны на Руси всегда проходили с размахом. И в деревнях, и в городах всю неделю готовились праздничные угощения, пеклись румяные и ароматные блины. Устраивались катания с гор на санях, кулачные бои на потеху публике. В воскресенье сжигали чучело Масленицы, таким образом, прогоняя зиму и закликая весну. Сейчас Масленица празднуется уже не так широко, как раньше. Однако традиции этого праздника все равно соблюдаются.

Сложно найти такой дом, в котором на Масленицу не испекли бы блинов, да и соломенное чучело по-прежнему сжигают в городах во время народных гуляний. Масленица осталась одним из тех обычаев России, которым не страшны ни годы, ни исторические перемены.

Есть одна черта характера, которая очень ярко характеризует культуру и традиции России – это любовь к своей родине. Родина для русских – это то место, где человек родился и вырос. Культура и традиции России оказывают огромное влияние и на характер людей, проживающих на территории страны. У русских, как и любой другой нации, есть свои особые черты, и они известны всему миру.

Одной из главных национальных особенностей характера является русское гостеприимство. Встреча гостей считается одной из главных культурных традиций России. И хотя встречи хлебом-солью остались в прошлом, русские, как и

раньше, проявляют огромное гостеприимство и дружелюбие по отношению к гостям. Русские люди всё делают «От души!» – Родину защищают, работают и празднуют! А все традиционные праздники всегда сопровождаются богатыми угощениями!

В своём проекте мы решили представить самый популярный атрибут праздника Масленица – Русские блины!

Блины считаются одним из самых любимых русских блюд. Существует много версий возникновения этого кулинарного изделия. Некоторые русские историки считают, что дрожжевые блины появились на Руси в 1005–1006 годах. Вот одна из версий появления блинов. Однажды, разогревая овсяный кисель, наш предок зазевался, и кисель поджарился и подрумянился, так получился первый блин.

По мнению некоторых ученых, первые блины пекли еще древние египтяне. Но их блинчики выпекались на кислом молоке и по форме были больше похожи на простые лепешки, происходило это около 5 тыс. лет тому назад.

Хотя блины известны многим народам, классический дрожжевой блин славяне могут с полным правом считать своим национальным достоянием.

Исследования показали, что первые блины появились на территории современной России, когда славяне были еще язычниками. Тогда блины являлись частью жертвоприношений богам, в частности – Солнцу, именно этим объясняется их круглая форма.

Блины в первую очередь ассоциируются с Масленицей. С принятием христианства Церковь привязала этот изначально языческий ритуал проводов зимы к Великому посту. Блины ели всю неделю – беспрерывно и в огромных количествах.

В настоящее время блины – традиционное блюдо русской кухни. Разновидностей блинов много у всех народов, использующих в готовке муку, но особые, тонкие, блины, которые известны всему миру – это русские блины. Русские блины отличаются особой консистенцией, они мягкие, рыхлые, ноздреватые, пышные и легкие.

В каждой семье имелся свой рецепт приготовления блинов, его передавали из поколения в поколение. Насчитывается до сотни разновидностей блинов: сдобные, постные, красные, крестьянские, боярские и др.

Во время Масленицы на улицах с лотков продавались сдобные дрожжевые блины, в трактирах блины подавались с грибами, селедкой, икрой, сметаной, медом, вареньем. Ранее в царской России пеклись блины с добавлением пшеничной, манной или гречневой каши. Их подавали к мясным блюдам, а также как десерт. В прежние времена на Руси хозяйки часто готовили блины с припеком, в настоящее время многие рецепты забыты.

Классические русские блины всегда делались опарным способом (из дрожжевого теста, которое поднималось 2 или 3 раза).

Русские блины выпекают на чугунных сковородах, величиной с блюдце.

Сегодня стали более популярны бездрожжевые блины, где ингредиенты теста только мука, молоко, яйца, соль.

Существует большое количество рецептов приготовления блинов. Но основной принцип приготовления состоит в том, что жидкое тесто растекается по смазанной маслом сковороде, образуя тонкий слой, который затем переворачивается, и обжаривается со второй стороны. Блины должны получаться румяные, но в то же время не подгорать.

Приготовление блинов – особое мастерство, приближающееся к искусству!

Изучив материал по теме проекта, мы открыли для себя много новых сведений о блинах, узнали большое количество разных рецептов их приготовления.

В качестве итоговой работы над проектом, авторы составили небольшой сборник рецептов приготовления блинов, а также провели дегустацию блинов, испечённых по некоторым из этих рецептов.

*Примечание: автором получено согласие и разрешение на размещение фотографий.*



Рис. 1. Авторы проекта



Рис. 2. Дегустация блинов

Рис. 3. Дегустация блинов

### ***Список литературы***

1. Антонова М.А., Антонов С.В. Русская кухня, – М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2003. – 32 с.
2. Ружинская Т.А. Постный стол, – М: АСТ; Донецк: Сталкер, 2005. – 343 с.
3. Википедия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki>
4. История русских блинов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://kulinaria1914.ru/publ/istorija\\_russkikh\\_blinov/68-1-0-812](http://kulinaria1914.ru/publ/istorija_russkikh_blinov/68-1-0-812)
5. История происхождения блинов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: <http://chtoprigotovit.ru/stati-po-kulinarii/prazdnichnyj-stol/maslenitsa/istoriya-proiskhozhdeniya-blinov-kak-ispech-nastoyashchie-russkie-bliny>
6. Русская национальная трапеза [Электронный ресурс]. – Режим доступа: URL: [http://russia-open.com/m/Russian\\_national\\_traditions/2014/07/16/RUSSKAYA-NACIONALNYYA-TRAPEZA-BLINY.phtml](http://russia-open.com/m/Russian_national_traditions/2014/07/16/RUSSKAYA-NACIONALNYYA-TRAPEZA-BLINY.phtml)