

Сценарий экскурсионной программы по музею «Прабабушкина сковорода»

Ведущие экскурсионной программы: Клепикова Таисия
Карманов Платон
Падерина Вика

Цель: способствовать познавательному, интеллектуальному и творческому развитию ребенка в освоении духовно-нравственных ценностей через поисковую деятельность, при сотрудничестве с семьей.

Экспонаты музея разложены в открытом чемодане, на крышке чемодана изображен очаг русской печи, закрытый заслонкой, на фоне кирпичной беляной печки, на крючках развешаны старинные прихватки, полотенце с вышивкой гладью. В нижней части чемодана постелена салфетка с вышитым рисунком 60-х годов, на ней чайный сервиз 90-х годов (две чашки с блюдцем, сахарница, заварочный чайник, накрытый тканевой грелкой в виде курочки). Рядом на деревянной подставке стоит чугунная прабабушкина сковорода, а в ней блины, рядом лежит старинный держатель для сковороды с деревянной ручкой.

Платон первый начинает экскурсию, он стоит в современной одежде, в руках у него современная блинная сковорода. Рядом стоит Таисия и Вика в народных костюмах.

Таисия: Платон, а зачем тебе сковорода?

Платон: Таисия, я хочу стать, когда вырасту, поваром, я даже попросил у мамы купить мне блинную сковороду. Смотри, какая она красивая, блестящая, с антипригарным покрытием. Это для того, чтобы на ней не пригорали блины и не были комом. А вы, девочки знаете, какие бывают сковородки?

Таисия и Вика: Нет, а какие?

Платон: (достает из чемодана картотеку «Виды современных сковородок» показывает и называет). Блинная, как у меня, универсальная, гриль, вок, сотейник, тапа.

Вика: Ничего себе, а я и не знала, что сковородок бывает столько видов.

Платон: Это даже не все!

Вика: А ты, Платон, задумывался о том, когда появилась первая сковорода, из какого материала ее делали и как она менялась со временем?

Платон: Нет, не думал!

Вика: (берет книжку из сундука «История появления сковороды» открывает первую страницу). Даже наши далекие предки уже имели сковородки, но это были обычные камни. На них еду только грели и сушили.

Таисия: (показывает вторую картинку «сковорода из глины»). Затем сковороду начали делать из глины, но она быстро трескалась от жары.

Вика: (показывает третью картинку «сковорода из меди») А потом появились медные сковороды, их научились делать на Ближнем Востоке.

Таисия: (показывает четвертую картинку «чугунные сковороды»). В 16 веке Петр 1 помог России делать сковороды из чугуна.

Платон: А что это за материал – чугун?

Таисия: Это такой жаростойкий, долговечный и безопасный для здоровья металл. Еда в такой сковороде не пригорает.

Таисия: В нашем доме есть чугунная сковорода, которая передавалась из поколения в поколение. (показывает сковороду, стоящую в чемодане, достает из чемодана самодельную книжку «История сковороды моей семьи»).

Ее купила моя прапрабабушка Мария в городе Тавда. И она начала переходить из поколение в поколение. Свою сковороду она передала своей дочери Анне, когда она вышла замуж. В 1970 году прабабушка Анна переехала со своей семьей в г. Мариуполь (тогда назывался Жданов) Украина Донецкая область. Когда сын Прабабушки Анны – Александр – мой дедушка, женился, то она передала эту сковороду своей невестке, моей бабушке Елене. В 1999 году бабушка с дедом переехали в Екатеринбург и сковорода вместе с ними. Бабушка Анна рассказывала моей маме Веронике, что еду в этой сковороде раньше готовили на русской печке (показывает макет русской печки), она выглядела вот так, еда в русской печи была еще вкуснее. А коронное блюдо это блины. Рецепт этих блинов так же, как и сковорода переходил из поколения в поколение, по этому рецепту и наша семья сейчас делает блины, спасибо моей прабабушке Марии.

Мы очень любим приезжать в гости к бабушке Лене всей своей большой семьей, печь блины и вместе за одним столом пить чай.

Бабушка сказала, что передаст эту сковороду и нам, мы ее будем так же беречь, как и наши предки.

Вика:(показывает на чайный сервиз). А так выглядел чайный фарфоровый сервиз в 90-х годах, он так же, как и сковорода достался нам от бабушек. В чайнике заваривали травяной вкусный чай, накрывали красивой грелкой, чтоб он не остывал быстро. Чай с блинами пили всей дружной семьей, каждый друг друга ценил и уважал. Мы тоже ценим то, что было у наших предков, ведь это наша история!