**Сценарий**

**открытия выставки**

 **«Подворье Параскевы»**

**Разработал:**

**Младший научный сотрудник**

**МБУ «Шумячский музей»**

**Семенова С.Н.**

**2015**

 **Заходит сказочница (к):** Здравствуйте, гости дорогие! Здравствуйте, гости долгожданные! Усаживайтесь ка по удобнее и слушайте мою сказочку.

 Давным-давно это было. Жила в одном хуторе девчоночка по имени Аннушка. Хорошая она была девчоночка: добрая да приветливая. Только вот росла она без родной матушки. Сколь себя помнит, все при мачехе да при мачехе.

 Мачеха у Аннушки - баба хозяйственная, домовитая, да больно уж строгая. Одно кричит:

 - Свечереет, сразу в хату за рукоделие.

 Аннушка по двору да по дому работу ловко делает, а вот с рукоделием беда у девчоночки. Нитки путаются, иголки пальцы колют. Мачеха заранее ветку молодой лещины выломала. Стоит над душою и чуть что стегает Аннушку по рукам:

 - Косорукая ты девка, - говорит. – Косорукая.

 В тот вечер, как раз под конец октября, отстегала мачеха Аннушку по ручкам сильнее сильного. Аннушка в сенцах села в уголок да плачет. Плакала она так, плакала, чует, кто-то по голове ее гладит. Подняла девчоночка глаза, стоит перед нею женщина красивая, глаз не отвести. Платье на ней светлое льняное, по рукавам да по полочкам мережки затейливые. Поясок атласной ленточкой струится, а волосы прибраны аккуратненько да легоньким платочком прикрыты.

 - Не плачь, - говорит женщина.

 - Ты кто? – спрашивает Аннушка.

 - Лишнего не спрашивай, давай лучше ткань да иголку.

 Взяла женщина в руки отрез ткани, нитку красную в иглу вдела.

- Смотри, - говорит. – Смотри, Аннушка. Вот так надо. Вот так. Один стежок, второй, третий. Стежок за стежочком, вот уже и сама Аннушка пробует.

 Утром, лишь расцвело, Аннушка глаза открыла, нет никого рядом. Только глядь, лежит на полу куколка. Взяла Аннушка куколку, смотрит – не насмотрится. Куколка в сарафан льняной светлый ряжена, по рукавам да по полочкам мережки затейливые вышиты.

 А мачеха кричит:

 - Аннушка, садись за рукоделие. Аннушка, не долго думая, тут же на рушнике петушка красного вышила. Фыркнула мачеха, ногами потопала, а лещиной стегать не стала, пораньше спать Аннушку отпустила.

 Мало ли много ли времени прошло. Приехала Аннушку проведать родная тетушка с дальнего хутора. Тут Аннушка тетке куколку свою показала. Тетушка так и ахнула:

 - Это ж к тебе сама Параскева-Пятница приходила. Баб да девок первая заступница, в рукоделии первая помощница.

 Аннушка как выросла, слыла по округе первой рукодельницей. Все к ней своих дочек малых приводили мастерству учиться. Аннушка научить завсегда рада. А как устанут девчоночки, Аннушка из сундучка свою куколку достанет да начнет про Параскеву сказывать. А куколок таких с тех давних пор рукодельницы сами мастерить начали, верят, что с Параскевою любое рукоделие освоить можно.

**Вед:** Тут и сказочки конец, а кто слушал молодец! Неспроста мы вам рассказали эту сказку. Сегодня мы с радостью открываем новую выставку, которая называется «Подворье Параскевы». Как вы уже поняли из сказки, речь у нас пойдет о Святой мученице Параскеве. А жила она в III веке в богатой и благочестивой семье. Родители святой особенно почитали день страданий Господних - пятницу, поэтому и назвали дочь Параскевою, что в переводе с греческого и означает - Пятница. Всем сердцем возлюбила юная Параскева чистоту и высокую нравственность девственной жизни и дала обет безбрачия. Она захотела посвятить всю свою жизнь Богу.

 За исповедание православной веры язычники схватили ее и привели к городскому властителю. Здесь ей предложили принести богомерзкую жертву языческому идолу. С твердым сердцем, уповая на Бога, Параскева отвергла это предложение. За это она претерпела великие мучения: привязав ее к дереву, мучители терзали ее чистое тело железными гвоздями, а затем, бросили в темницу, а по истечении времени отсекли ей голову.

 Святая Параскева Пятница всегда пользовалась у православного народа особой любовью и почитанием.

 На живописных иконах она предстает в виде суровой женщины высокого роста с лучезарным венком на голове. Нередко св. Пятницу представляли с кровавыми ранами, которые она, по поверьям, получала от уколов спиц и веретен, используемых женщинами во время работы в пятницу – день, когда существовал запрет на прядение и другие женские рукодельные занятия.

 В традиционном сознании пятница воспринималась как «несчастливый» день, особенно для каких‑либо начинаний. В народе говорили: «Кто дело в пятницу начинает, у того оно будет пятиться». Ни одна хозяйка в пятницу не сажала курицу на яйца, так как, по поверьям, цыплята не будут жить. Верили также, что из ребенка, зачатого в этот день, «выйдет детище недоброе».

 С наибольшим уважением к Параскеве Пятнице относились девушки и женщины, так как эта святая была покровительницей женщин и их занятий. Прежде всего, Параскева была покровительницей прядения и прях.

 Но в то же время, было много и запретов. Согласно народным поверьям, в пятницу не дозволяется прясть и ткать потому, что у Параскевы Пятницы засорятся глаза. А тот, кто прядет в пятницу, у того на том свете будут слепы отец с матерью. В пятницу, кроме занятий, связанных с изготовлением и украшением тканей, – прядение, тканье, шитье, вышивание и т. п. – существовал запрет на многие домашние работы. Нельзя было стирать. Запрещалось выносить золу из печи и чистить трубы, а также печь хлеб.

 Не разрешалось также мыться и купать детей, чтобы не напала болезнь. Если ребенка в пятницу все же искупали, то, чтобы он не стал «сохнуть», прибегали к специальному обряду: мать отдавала своего ребенка соседке, а та подходила с ним к окну и «продавала» его матери. Мать, взяв ребенка через окно, отдавала за него грош. Для верности дела эти деньги, согласно народным представлениям, следовало потратить в пользу св. Параскевы Пятницы.

 По пятницам существовали также ограничения на мужские работы. Так, нельзя было пахать и боронить землю, что отчасти отразилось в народной поговорке: «По пятницам мужики не пашут, бабы не прядут».

Кроме того, распространен был запрет смеяться в пятницу: в народе верили, что тот, кто в пятницу много смеется, в старости будет много плакать. В русских духовных стихах о страшном суде говорится, что соблюдение пятницы отворит человеку райские врата, а пренебрежение к ней уготовит адские муки.

 В народной среде сложилось двойственное отношение к пятнице: с одной стороны, этот день считался несчастливым, а с другой – «легким», поскольку следовало не работать физически, а лишь поститься и молиться.

 Вот и сегодня мы расскажем вам о людях, которые живут в нашем поселке. Глядя, на все эти экспонаты, я думаю, что прилюбила их святая Параскева, всегда поддерживает их творческие начинания и помогает им во всем.

**Вязаные игрушки.**

 1. Искусство вязания игрушек возникло очень давно. Еще наши бабушки занимались этим творчеством. Существуют целые клубы любителей вязаных игрушек. Созданные любящими руками, теплые и мягкие на ощупь, вязаные куклы, мишки и собаки считаются отличным подарком для детей и даже для взрослых.

 Вязаную игрушку можно создать при помощи крючка или спиц. Обучиться мастерству вязания с помощью статьи невозможно, для этого нужна, в первую очередь, практика. А вот подробное описание техники вязания вы сможете найти в многочисленных книгах и журналах для рукодельниц, которые так и называются «Вяжем крючком».

 У нас на выставке представлены работы вязанные крючком **Воеводиной Любовь Владимировны.** Посмотрите, любую из этих игрушек можно подарить и ребенку, и взрослому, и каждый получит только положительные эмоции, ведь они такие милые, от них веет какой-то добротой, теплом и домом.

**Что такое бисерное плетение.**

 А вот шикарные экспонаты. Настоящие произведения искусств. Это довольно старинное искусство рукоделия, которым в совершенстве владели ещё наши прабабушки. Работая с бисером, можно создавать не просто забавные изделия, но и настоящие шедевры.

 Древний Египет считается родиной бисера, и оттуда берёт начало плетение бисером. В Х веке искусство бисера обретает настоящий рассвет. Особенно преуспевают в производстве бисера венецианцы, при этом очень тщательно скрывая и охраняя секреты изготовления стеклянных бусинок. Украшению бисером подвергались и обувь, и одежда, и мелкие вещи, как, например, сумочки, чехлы к веерам, кошельки, чехлы для очков и многое другое.

 Народы Крайнего Севера так же использовали бисер. Шубы и унты, упряжки для оленей были украшены узорами из бисера.

 Своё понимание мира человек выражает через украшения. Тот, кто хоть раз попробовал себя в бисероплетении, захочет всегда продолжить заниматься этим чарующим искусством.

 Эти шедевры любезно предоставила нам **Крылова Людмила Викторовна.** Она родилась в Шумячах. После школы закончила Ельнинский с/х техникум. И работа ее была связана совсем не с творчеством. Но, как говорится «были бы руки на месте». Вначале Людмила Викторовна занималась квилингом, оригами, а затем, увидев прекрасное деревце из бисера, решила попробовать. И вот уже 2 года, как она с большим удовольствием делает эти замечательные шедевры.

 Живет в нашем районе, а точнее в селе Русском **Дария Гелич.** Учится она в 8 классе, хочет стать дизайнером или поваром. И очень мечтает иметь свою собственную лошадь. В свободное от учебы время Даша любит заниматься рукоделием. А любовь к рукоделию привила ей мама Надежда Анатольевна, которая преподавала в школе рисование и технологию. Так девочка уже во втором классе сделала свою первую работу. И теперь мы видим, что она занимается и вязанием, и вышиванием, и делает поделки из фольги, умеет шить кукол и многое другое, представленное на нашей выставке.

**Техника «Оберни колготками».**

 Понадобились следующие материалы: клей ПВА, женские колготки, акриловые краски и салфетки.

**Вед:** Дорогие наши гости**,** все мы убедились, что женские руки умеют все. А теперь, мы приглашаем вас отведать все то, что приготовили наши милые, трудолюбивые, прекрасные женщины.

 Мы знаем, что наша Русская кухня развивалась постепенно. У нас есть пельмени из Сибири и Урала, сырники и молочные блюда из Прибалтики, вареники, сало и борщ с Украины, а также многое из Еврейской и Немецкой кухни, очень много рецептов с Кавказа.

 Отличительная особенность блюд русской крестьянской кухни — практически не встречается такой приём как жарка. Как правило, пища готовилась в печи, поэтому очень широко используются варка, тушение, томление. Также для русской кухни характерна заготовка овощей и плодов при помощи квашения, соления и мочения.

И так мы начинаем, вносите первое наивкуснейшее блюдо.

**1.** **ЩИ.**

Аппетитно пахнет щами!

Кто обедать будет с нами?

Со сметанкой белоснежной.

Очень вкусной, очень нежной.

 Запах щами так манит.

 И животик так бурчит.

 Слюньки мы сидим, пускаем.

 И местечко занимаем.

 Быстро сели и сидим.

 На кастрюлю щей глядим.

 Щи появились в национальной кухне еще в 9 веке, когда к нам из Византии завезли капусту. Щи могут быть не только «богатыми» (с несколькими видами мяса), но и «постными».

 Интересный факт и в том, что в самые отдаленные уголки России наши соотечественники ездили со своими щами! Отправляясь зимой в длительные поездки, щи замораживали в специально сплетенных берестяных коробах объемом с ведро. На почтовых станциях кусок щей вырубали, кипятили и ели, причем вкус щей при заморозке только улучшался.

**2**. **ПРО САЛО**

Салом, и в жару и в холод,

Утолишь всегда свой голод.

Его мы любим очень,

Есть готовы днем и ночью.

Песни салу воспеваем,

И поэмы посвящаем.

Потому-что, круглый год

Оно радость в дом несет.

Сало на столе не раз

Будет радовать твой глаз.

Ну а если его нет,

То не радостен обед.

Завтрак, а еще и ужин,

Будет сразу нам не нужен.

Только с салом на столе

Будет счастье на земле.

**3. Картошка.**

 Без картошки жить на свете

 Очень даже грустно дети.

 Выручает нас всегда

 Эта скромная еда:

 И в пюрешке, и в мундирах,

 В первых блюдах, и в гарнирах,

 И вареной, и печеной,

 И хрустящей, и толченой.

 Про нее сказать не грех,

 Что картошка лучше всех!

**4. БЛИНЫ.**

 Блин-блинок – румяный бок,

Свежий и приятный, вкусный, ароматный!

Испечен блинок на славу, всем он нравится по праву,

Честь блину, блину хвала,

Блин – «изюминка» стола!

Все отведать блин хотят, стар и млад его едят,

Блин-блинок отличный, сытный, масленичный!

Никого не слушайте – вы блиночки кушайте,

Ешьте вволю, не стесняйтесь, угощайтесь, наслаждайтесь!

 История русских блинов берет свое начало в глубине веков. Считается, что первый блин испекли приблизительно в 1005 г – 1006 г, поэтому русским блинам уже точно больше тысячи лет!

 Блины на Руси давно уже являются обычным блюдом русской кухни, но в стародавние времена, блины у славян имели особое, ритуальное значение, а их приготовление было обрядовым, целым таинством, куда не допускались посторонние. Рецепты блинов передавались из поколения в поколение, от матери к дочери, от бабушки к внучке. Хозяйки готовили опару для блинов с вечера, втайне от домашних, при свете месяца, приговаривая: "Месяц, ты, месяц, золотые твои рожки, взгляни в окошко, подуй на опару".

**5. КИСЛАЯ КАПУСТА.**

Люди кислую капусту

И хрустящую, допустим,

Все почти что, любят кушать.

Ее варят, жарят, тушат,

Часто ложат в пирожки

Из просеянной муки.

И в салат она годится

Очень вкусная вещица.

**6. ГРИБЫ.**

Тихо, вместе, не в раздоре,

В пряном, ласковом рассоле,

Собрались в одной кадушке

Грузди, рыжики, волнушки.

Говорят мне: - Будь бодрей!

Нас попробуй поскорей!

Хочешь - вилкой, хочешь - ложкой,

С хлебом, с луком да с картошкой.

Ешь давай, а не глазей,

Да зови к столу друзей!

**7. СОЛЕНЫЕ ОГУРЦЫ.**

Огурцы везде в почёте,

 А солёные — вдвойне.

 Лучше закусь не найдёте

 В ресторане и на пне.

 Что там гамбургер заморский,

 На зубах тот не хрустит.

 Огурец солёный скользкий,

 Возбуждает аппетит.

**8. ЯИЧНИЦА.**

Ах, яичница-глазунья,

Твои глазки хороши.

И яичницу-глазунью

Все мы любим от души.

Сковородочка при этом

Будет верно вам служить.

Мы желаем, чтоб в согласье

Вы могли всю жизнь прожить.

**9. ДРАНИКИ.**

1.Хороши вареники, просто чудо пряники

 Ну а я девчоночка восемнадцать лет

 Полюбила вкусные из картошки драники,

 Что состряпал вечером паренек-сосед

 Хороши у Ванечки

 Со сметанкой дранички

 Съела только парочку

 Как же устоять

 Чем платила Ванечке

 Не узнает мамочка

 Завтра с Ваней дранички

 Будем есть опять.

**10. КАША.**

Запомните эту историю нашу,

Пляшите, играйте, но кушайте кашу!

И пшёнку, и гречку, перловку и манку,

С клубникой и сливками - ешьте овсянку.

Полезной и вкусной должна быть еда,

И каша, поэтому с нами всегда!

 Каша – самое распространенное и почитаемое блюдо русской кухни: «Где каша, там и наши!» Каша – символ здоровья и благоденствия, предмет религиозного почитания на Руси.

 Кашу варили и в будни, и в праздники. Она занимала почетное место и на крестьянском столе, и на царском. У каши даже был свой праздник – День Акулины-гречишницы (26 июня). За неделю до праздника или через неделю после него по народному календарю сеяли гречиху. А на саму Акулину варили «мирскую кашу», столы выносили на улицу и потчевали той кашей странников и нищих, а соседи хвастались друг перед другом – чья каша вкуснее?

**11. КИСЕЛЬ.**

Впереди планеты всей

Я несу, несу кисель!

Не флажок и не ракетку,

Не для Бобика котлетку,

Не для Мурзика рыбешку,

Не для Витеньки гармошку.

Я кисель несу для всех,

Впереди планеты всей.

 В 997 году осадили печенеги Белгород. Из-за страшного голода жители решили сдаться врагам, но один старец надоумил сварить из остатков овса и меда кисель и опустить его в колодец. Пришли печенегские парламентеры, а горожане на их глазах из колодца черпали кисель и ели его. Сняли печенеги осаду, решили, что нельзя победить народ, который сама земля кормит.

**12. КОНЬЯК.**

Если ветер, если стужа

В жилах кровь остановилась,

Срочно меры принять нужно,

Чтоб здоровье сохранилось.

Чтоб по венам потекло

Благодатное тепло.

Вот живительная влага!

Коньяк — напиток благородный!

Плесни его на дно бокала,

Теплом руки его согрей

И, чтобы в жилах кровь играла,

За счастье и удачу пей!



К концу подходит вечер, засиделись...

 Уходят гости, гости дорогие.

 На славу насмеялись и напелись,

 Назавтра вновь нас ждут дела мирские!

 И побежим по замкнутому кругу,

 Смирившись с предоставленной нам ролью.

 Но будем долго вспоминать друг с другом

 Последнее весёлое застолье!