

**МОЗ «Самовар» ( для гимназистов начальной школя)**  
**( Автор-составитель – Г.В.Федосеева)**

1. Здравствуйте, ребята. Приглашаю я вас в наш музей, где встретитесь вы с гостем необычным, важным и старинным. А вот что это за гость, вы скажете мне сами, прослушав стихотворение о нем. (*Стихотворение о самоваре*)

У меня есть друг зеркальный, сроду не был он печальный!  
И, хотя он очень рыжий, он не немец, не поляк –  
в мире нет мне друга ближе  
Он из Тулы – он туляк!  
Говорят ему сто лет, но совсем он не скелет  
И румян он, и пузат, как сто лет тому назад.  
Он, сперва, воды напьется, а потом – глотнет огня  
А потом – вдруг как займется на крыльчке у меня.  
Засипит и забормочет! Запоет и закипит  
Всех кто чаю выпить хочет, он от пуза угостит (*выносится самовар*)

## 2. Происхождение самовара.

Самовар, самоварец, самоварчик" - так ласково звали его в прошлые времена. Когда-то на Руси ни один праздник, ни одно чаепитие не обходилось без пышущего жаром самовара. Он украшал стол и бедняков, и богачей, стоял в трактирах, его брали в дорогу. Недаром говорили в народе – «печка-матушка да самовар-батюшка». Относились к самовару бережно, хранили, как домашнюю реликвию, начищали тертым кирпичом и уксусом, чтобы блестел. Самовар имеет интересную историю.

### ***Вопрос: А где и кем был придуман самовар?***

Несмотря на свое чисто русское название «сам варит», родился он все-таки не в России. В древнем Китае подобный сосуд использовали для приготовления пищи, а в древнем Риме уже с помощью подобной утвари готовили горячие напитки. В Древней Руси была распространена **кухля**. Это – сосуд в виде бочонка, предназначенный для переноски различных напитков (мёда, пива, сбитня, кваса, браги) на небольшие расстояния и для подачи их на стол. Благодаря ножкам она была устойчива в горизонтальном положении (*рассмотреть кухлю*).

Затем появились **сбитенники**. Эти сосуды похожи на чайник, но с внутренней трубкой и поддувалом. В них готовили традиционный русский напиток сбитень. Любили его в народе за особый аромат и неповторимый вкус. Приготавливался сбитень из меда и «целительных трав» - шалфея и зверобоя. Иногда туда добавляли «пряные зелья» - имбирь, гвоздику, кардамон, мускатный орех, лавровый лист, перец. Сбитенщики разносили напиток по постоянным дворам, ярмаркам, городским посадкам, задорно выкрикивая: «Не пей пива кружку, выпей сбитню на полушку! Каков вкус, каков цвет! Откушай, сосед!»

Существует легенда, по которой самовар появился в России благодаря Петру I, он привез его из Голландии, как диковинное и новаторское приспособление. Но это вряд ли так.

Согласно другой версии, родиной русского самовара является Урал, а создателем его - тульский купец Демидов. В 1701 году Демидов отправился в поездку на Урал вместе с искусными медных дел мастерами. Там началось небывалое развитие промышленности, строилось огромное количество медеплавильных и металлургических заводов. Первые в России самовары были изготовлены примерно в 1740 году на Иртинском заводе.

С конца XVIII века самовары стали изготавливать и тульские мастера-оружейники. Есть документ – подтверждение, что именно в Туле в 1778 году мастер Назар Лисицын открыл первую в России самоварную мастерскую. Через тридцать лет таких мастерских было уже 8, а к 1850 году – аж 28! Недаром Тула называется самоварной столицей! В XIX веке самоварное дело распространяется за пределы больших городов и наблюдается в Вятской, Владимирской и Ярославской губерниях.

В разных местностях России этот предмет называли по-разному: в Туле — самовар или водогрей, в Ярославле — самогар, в Курске — самокипец, в Вятке — самогрей.

Первые самовары делали из меди, потом их стали изготавливать из латуни, железа, покрывать никелем и даже золотом или серебром. Были они не только металлические, но и из фарфора, фаянса и даже хрусталя. Самовары считались довольно дорогим приобретением и передавались из поколения в поколение. Если в семье не было самовара, она считалась очень бедной.

В Ярославской губернии самоварные артели были в Угличском и Даниловском уездах. В Угличе медно-самоварные заводы принадлежали Колотильщикову, Рукавишникову и Скорнякову, а в Данилове самовары изготавливали на заводах семьи Пушковых, Шубина и Фомина. При изготовлении самоваров применялась томпаковая медь (более высокого качества), зеленая медь (медь с добавлением латуни). На заводах выделялись самовары, кофейники, чайники и др. медная посуда. Все это отправлялось главным образом в Петербург и частью в Москву, а также реализовывалось на ярмарках Нижегородской и Ростовской. На произведенных заводских самоварах ставили клеймо. Например, «Зав. купчихи Е.Пушковой с сыном», «Завод Пушковых в Данилове», «Никифор Шубин в Данилове». Считалось, что на самоваре должно стоять 2 печати завода, его изготовившего, и еще печати, если самовар победил на выставке самоваров и получил там медаль, но не более 2.

### **3. Формы самоваров**

Для мастера – самоварщика самовар не просто изделие, он – произведение искусства. Каждый мастер стремился придать самовару особую форму, украсить его чеканкой, гравировкой, сканью и эмалью, чернью или росписью. Делали они их разными по форме, украшали богатыми узорами, приделывали им краники, ручки, шапочки резные.

Наиболее популярными видам самоваров были стандартные формы, такие как самовар-рюмка, самовар-банка. Есть самовары, похожие на вазы, бокалы, колонны, на круглые шары.

Одни самовары делались совсем маленькими - это самоварцы, а другие - великанами - это самоварища. В трактирах стояли огромные самовары объемом до 150 литров. Для царской семьи была создана серия самоварчиков объемом... в один стакан, каждый из них имел индивидуальную форму (например, византийская ваза, груша, амфора). С виду разные, а вот воду грели одинаково. Угольки внутри горят и тепло свое воде отдают.

На самоварах часто можно встретить пословицы и поговорки. Например, «Самовар, что море Соловецкое, пьют из него за здоровье молодецкое», «С чая лиха не бывает», «За чаем не скучаем», «Чай пьешь – до ста лет проживешь».

Вот полюбуйтесь на наши музейные самовары. Самым старинным является этот большой самовар. Он создан во 2 половине 19 века московской артелью «Аленчиков и Зимин» «Наследники Любимова». Это 2 купца, которые выкупили у Зимина производство самоваров и впоследствии основали Московский торговый дом. Эти клейма имеются на самоваре. Особенностью самоваров этого периода были вислые ручки. Интересен кран: ветка в виде двух сердечек.

***Вопрос: Какую форму имеет самовар? А есть ли еще самовар такой же формы?***

Этот самовар произведен в Туле в 1 половине 20 века в артели Ванникова, о чем имеется клеймо «ЗШВ» - завод-штамп Ванникова на самоваре. Ручки прямые, пластмассовые. Кран в виде двух колечек, что свойственно для тульских самоваров.

***Вопрос: А какая форма у этого самовара?***

Самовар-рюмка произведен на Урале суксунской артелью в начале 20 века. Узоры на юбке и короне также указывают на его уральское происхождение. Но мастера пытались подражать тульским самоварам. Верток крана в виде двух колечек.

***Вопрос: А какая форма у последнего самовара?***

Самовар-шар самый молодой из всех, примерно середины 20 века. Здесь мастера пытались использовать различные элементы из разных самоварных артелей и разных времен.

А еще самовар генералом величают. ***Попробуйте догадаться почему?***

А произошла с самоваром такая история. Однажды в конце 19 века отправили его на Всемирную выставку во Францию, в город Париж и так он всем понравился, что наградили его двадцатью золотыми и серебряными медалями. А когда вернулись в Россию, на ярмарке увидел

заезжий генерал все награды самовара и сказал: «Ай да самоварец, самовар, самоварище! Генерал настоящий!» с тех пор самовар генералом и величают.

#### 4. Устройство самовара.

Несмотря на разнообразие форм, устроены самовары одинаково. Самовар — это цельный тонкостенный сосуд, который вертикально пронизывает труба, от топки до конфорки.

Конструкция самовара состоит из следующих элементов:

- Кувшин самовара – основное пространство, в которое заливается вода.
- Жаровня – резервуар для системы нагревания. В него засыпали сосновые шишки или сухие щепки, древесный уголь, поджигали их лучиной, раздували огонь сапогом. Большая поверхность трубы быстро доводит воду до кипения и поддерживает температуру.
- Колпачок – заглушка для закрытия кувшина.
- Крышка самовара – элемент, предотвращающий чрезмерное испарение кипящей воды.
- Конфорка или корона – место для установки заварочного чайника.
- Верток – важнейший элемент, посредством которого вода попадает в чашки и кружки. Традиционно имеет красивую, необычную форму, может быть в виде ветки, решетки или другой формы.
- Поддон – массивное основание самовара, обеспечивающее его устойчивость.
- Ручка самовара – неперемный атрибут удобства самовара, а также своеобразный декоративный элемент.
- Отдушник или паровичок – отверстие, расположенное на крышке самовара и предназначенное для выхода излишнего пара.
- Репеек (личинка) – декоративная пластина, к которой крепится кран самовара.
- Шейка или юбка – нижняя часть самовара, через которую в топку поступает воздух, что создаёт тягу в топке. Корону и юбку самовара мастера украшали узорами, причем узор на короне и на юбке должен быть одинаковым. Каждая артель делала свои узоры.



Кроме экономичности и красоты, в самоварах ценилась их «музыкальность». Перед закипанием этот прибор начинал петь, и песня его, подобно стрекоту сверчка за печкой, придавала особый уют чайному столу.

**Задание:** А сейчас попробуйте сами определить и показать на наших самоварах его элементы.

*Игра «Мы на ярмарку ходили» (игра проводится с ускорением, первую строчку говорит одна команда, вторую строчку – вторая)*

1. Мы на ярмарку ходили
2. Самовар себе купили
1. Ты садись скорее с нами
2. Пить чай с сухарями!

## **5. Самовар и традиции чаепития.**

С появлением самоваров чаепитие на Руси превратилось в целый ритуал, т.е. всё совершалось в строго определённом порядке и последовательности. Особенная любовь в купеческих семьях была к чаепитиям. Во время чаепития обсуждались разные темы: семейные дела, городские новости, планы на будущее. Зачастую именно за чаем купцами заключались сделки на миллионы рублей. В какое бы время ни пришел гость, для него ставили самовар. Хозяева по обычаю должны были выпить с ним чаю.

Во время чайной церемонии используется специальная утварь. Самовар ставят на поднос. Это делали для того, чтобы угли из поддувала не попадали на стол. Под краник подставляли капельник, куда капали капли горячей воды. Рядом ставили полоскательницу, чтобы ополаскивать чашку перед тем, как в нее налить чай. Для сервировки подбирали цветные скатерти и салфетки ручной работы. Середину стола покрывали узкой дорожкой, на которую ставили тарелки с угощением.

Самовар ставился либо на небольшой самоварный столик, либо ставили прямо на поднос в конце большого стола, по левую руку от хозяйки. Рядом расставлялись чашки на блюдечках с обязательными чайными ложечками, положенными на блюдце черенком к ручке чашки. Чай разливала из самовара хозяйка дома либо старшая дочь хозяина дома в отсутствие хозяйки. Разливать чай должен был всегда один человек, притом знакомый с этим делом. Ведь очень важно было при большом количестве гостей «не спить чай», т.е. распределить его так, чтобы он был одинаковой крепости у каждого. Чай разливался сначала гостям, а потом уже по старшинству всем членам семьи. Чай наливали обязательно через ситечко. Если кто-то просил еще чаю, чашку ополаскивали в и вновь заполняли ее. Чашку принято было передавать двумя руками с приветливой улыбкой и пожеланием: «На здоровье!» Принимая чай, полагалось отвечать: «Благо дарю вам». Следует не доливать один-два сантиметра от края чашки — это признак хорошего тона. Пили чай из фарфоровой посуды, чашки с горячим чаем подавали на глубоких блюдцах, из которых его и пили, держа блюдце в ладони на пальцах.

В купеческой среде Ростова чаепитие проводилось с особым размахом. Чай пили утром, в полдень и обязательно в 4 часа. Это было время, когда чай пили не только хозяева, но и прислуга. Любого человека, заглянувший в дом, приглашался к чаю. Для гостя радушные хозяева также проводили специальный обряд. После приглашения выпить чаю, гость должен был дважды отказаться. И только на третье приглашение согласиться. Пришедший в дом должен был выпить не меньше трех чашек. Поставить сверху на кружку блюдце либо положить ложечку — это означало отказ от чая.

К чаю подавали сахар кусковой (песок покупали только для кухни — от него чай становился мутным), бисквит, сухари «англицкие», булочки, калачи и к ним варенье клубничное, земляничное или малиновое. На купеческом столе, кроме хорошего чая, были также ореховые вафли, французское и американское печенье, шоколадные конфеты, а крестьяне пили недорогой чай, заваривая его с мятой, листьями смородины, мяты, земляники или вишни, добавляя в него яблоки. Варенье намазывали на хлеб или ели ложкой из блюдца. И, конечно,

как и сегодня, в чай в России добавляли молоко, сливки или кружочек дорогого лимона, а иногда и фруктовые наливки.

По русской традиции чай – лучшее завершение праздничного обеда. Русские люди считали, что совместное чаепитие поддерживает любовь и дружбу между членами семьи, скрепляет родственные и дружеские связи, а самовар, кипящий на столе, создаёт атмосферу уюта, благополучия и счастья. Главное в русском чаепитии (кроме чая) – это общение. Молчание за самоваром расценивается, как признак глубокого неуважения к хозяевам дома.

А в Ростове чай пили в накладку, с угрызением или «всклянь». Попробуйте догадаться, как пить чай с угрызением (с сахаром вприкуску), а в накладку (положить сахар в чай), а чтобы пить «всклянь» стаканы наполнялись абсолютно до краёв.

Так как чай пили очень горячим, то лицо потело и его вытирали полотенцем. Особой гордостью в каждом доме были чайные полотенца. Их вышивала хозяйка дома, дочь или невестка, а узоры, особенно в сельской местности, передавались из поколения в поколение. Ещё один атрибут правильного чаепития – специальная грелка, которой накрывают керамический заварочный чайник. Эти грелки шьют в форме петухов или кукол, обязательно в нарядном платье с пышной юбкой, под которой можно спрятать чайник. Такую куклу называют «бабой на чайник».

### ***Вопрос: Как и когда чай появился в холодной России?***

Чай появился в России в 17 веке, монгольский хан прислал в подарок Михаилу Фёдоровичу, первому царю династии Романовых. Довольно долго чай оставался напитком высших сословий по причине высокой цены. Для крестьян же чай был практически недоступен, и они пили его лишь в особых случаях. Поэтому-то и возникло выражение «чайком побаловаться». Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай.

Простолюдины предпочитали ароматные травяные сборы. Особенно популярны стали: «копорский» напиток, готовящийся из высушенных листьев Иван-чая; фруктовый чай, приготовленный из смеси измельченных фруктов и ягод; «деревянные» чаи из листьев или даже коры дуба, березы, ясеня, а также травяные сборы, среди которых особенно популярной была душица.

### **6. Отгадай загадки.**

- Бел, как снег,  
В чести у всех.  
В рот попал –  
Там и пропал.           *(сахар)*
- Что на сковородку наливают,  
Вчетверо сгибают,  
Да в сметану макают?   *(блин)*
- Черненько, горяченько, а все любят.   *(Чай)*
- Неприступная на вид,  
Подбоченившись стоит,  
А внутри-то, посмотри  
Угощение внутри!       *(Сахарница)*
- Он бывает с толокном,  
С рисом, мясом и пшеном,  
С вишней сладкою бывает,  
В печь сперва его сажают,  
А как выйдет он оттуда,  
То кладут его на блюдо.   *(пирог)*
- Кольцо не простое, кольцо золотое,  
Блестящее, хрустящее,

всем на загляденье,

Ну и объеденье!

(бублик или баранка)

- В лесу родился, в лесу вырос, в дом пришел всех вокруг себя собрал (стол)

**Конкурс “Определите на вкус, что добавлено в чай” (чай с лимоном, чай с мёдом, чай с мятой и чай со смородиной или яблоком)**

### **Игра Самовар**

Дети стоят с двух сторон в колонки, лицом друг к другу, в центре ребенок с самоваром, он ведущий.

Дети: Тары-бары раста-бары, выпьем чай из самовара,

ты смотри не опоздай, а не то остынет чай!

Первые номера в каждой колонке бегут к самовару и стараются первыми дотронуться до него. Кто первый забирает ведущего к себе в колонку и встают в конце. Проигравший берет самовар и становится в центре. Игра продолжается.

### **Русская народная игра «Пирог»**

**Цель:** Развивать у детей умение выполнять движения по сигналу. Упражнять в беге, умению играть в коллективе.

**Описание:** Играющие делятся на две команды. Команды становятся друг против друга. Между ними садится «пирог» (на него надета шапочка). Все дружно начинают расхваливать «пирог»:

Вот он, какой высоконький,

Вот он, какой мякошенький,

Вот он, какой широконький.

Режь его да ешь!

После этих слов играющие по одному из каждой команды бегут к «пирог». Кто быстрее добежит до цели и дотронется до «пирога», тот и уводит его с собой. На место «пирога» садится ребенок из проигравшей команды. Так происходит до тех пор, пока не проиграют все в одной из команд.

**Самовар".** Выбирается ведущий - самовар, остальные игроки выбирают, кем они будут из того, с чем пьют чай - печенъем, конфетой, ватрушкой и т.д. Называют, самовар запоминает. Затем игроки выстраиваются напротив самовара, тот говорит: "Самовар кипит, просит чаю пить... с.... (например - "с ватрушкой)". "Ватрушка" бросается убежать, самовар ее ловит. Поймав, меняется с ней местами.

### **Игра малой подвижности «Самовар»**

Дети образуют круг, берутся за руки, педагог становится в круг вместе с детьми. Педагог читает текст стихотворения, вместе с детьми выполняет движения.

Пыхтит на кухне самовар,

*Идут по кругу в правую сторону, взявшись за руки.*

Чух-чух, пых-пых.

А над ним вьется пар,

*Идут по кругу в обратном направлении.*

Чух-чух, пых-пых.

К самовару подойдем,

*Идут маленькими шагами к центру круга.*

Себе чаю мы нальем.

Вместе сядем все за стол,

*Отходят назад, образуя широкий круг.*

Выпьем чаю с пирогом.

А потом мы встанем в круг

*Хлопают в ладоши.*

Музыка зовет  
Всех друзей-малышей  
В дружный хоровод.

*Танцуют. Попеременно выставляют вперед на пятку правую,  
левую ногу, руки на поясе.*

Теперь мы с вами о самоваре знаем практически всё, и родным своим, и друзьям расскажем.



