

Познавательный рассказ “Каша-мать наша”.

Оборудование: чугунок, ухват, крупа, деревянные ложки, стол, скамья, печь.

Ход: “Каша всегда занимала почетное место на нашем столе. Кашу варили из муки и зерна, иногда зерно лишь запаривали. Само слово “каша” означает кушанье, приготовленное из растертого зерна (краш – “тереть”). Варили её в честь любого знаменательного события – в знак примирения, на свадьбу, при рождении ребёнка. Каша появилась, когда люди начали заниматься земледелием. Готовили кашу из пшена, овса, ячменя, гречихи и других круп. Каша подавалась и в будни, и в праздники, даже царский стол без каши не обходился.



У каши есть свой народный праздник – Мирская каша. Отмечается в день Акулины - гречишницы 26 июня. В этот день кашу варили густую, сытную. Сеяли гречиху.

Свадебный пир на Руси назывался кашею. “Заварил кашу – расхлебывай!”

Кашу варили при заключении мира: в знак дружбы противники собирались за столом есть кашу. Если же соглашения достичь не удавалось, то говорили: “С ним каши не сварить!”

Каша артельная – та, что варится в большом котле, и из него едят все работники. “Мало каши съел”, – так говорили о нерасторопном работнике.

Блины появились как густая каша, в которую переложили крупы.

Каша бывает 3 видов, в зависимости от соотношения зерна и воды: крутые, размазни, кашицы.

Каша – символ семейного очага.

Перед приготовлением каши перебирают крупу и кладут ее в чугунок, заливают молоком, добавляют сахар и масло, ставят в печь. В печи каша “томится”, готовится на медленном огне. Аппетитная и румяная каша в чугунке! Готовь к обеду ложку! За общим столом еда вкусней!”

