

Сценарий посиделок с детьми

«Мы варенички лепили...!»

Форма проведения: посиделки

Цель: Поделиться своим рецептом изготовления вареников. Сплочение коллектива, совместный досуг, общение.

Задачи: Рассказать о варенике, как магическом блюде, забавах и гаданиях с варениками. Познакомить детей с рецептами приготовления вареников. Воспитывать интерес к русским народным традициям празднования Старого Нового года.

Ведущий:

Здравствуйте, ребятки добрые!

Покушать, готовы вы? *(ответ)*

Наше блюдо обычное,

Для всех вас привычное.

Но сначала для порядку

Отгадайте-ка загадку!

Из муки ношу наряд,

А начинке каждый рад,

В кипятке купаюсь,

Соком наливаюсь.

Лепит целое село

Звать *(отвечают гости)* его! Правильно, вареники!

Наши вареники белобоки,

Любят лежать в мисочках глубоких.

Есть варенички с картошкой

Можно поперчить немножко

С творожком варенички,

Кушайте, как семечки!

Вчера Буренку подоили

И сметанку получили.

Коль откроете вы рот,

С капустой вареник к вам приплывет

Ешьте варенички с душой,

Кушайте с наслаждением ..

Поднимают едокам

Они настроение! *(поклон)*.

Т.А. Музыкальная игра «Замесили тесто»

Ведущий:

Гостеприимна и щедра русская душа. Гость в доме – стол ломится от угощения. Любили гостей угощать варениками. Да просил хозяин свою жену побольше сметаны или масла покласть, чтоб вареник плавал в чашке, чтоб ему там было хорошо, было вкусно.

Любят вареники от мала до велика. Их охотно готовили и готовят в русских семьях. Они одни из самых любимых блюд на столе, которое обязана уметь готовить любая хозяйка. В чем главный секрет хороших вареников? В желании их приготовить с душой и любовью, иначе не стоит и начинать. Одинаковые по составу вареники разнятся своими размерами! Хозяйка лепит варенички на один-два укуса, и самого «душевного размера».

Ведущий:

Что такое вареники, кто их придумал и где их родина? Мало кому известно, что появлением вареников на нашем столе мы обязаны... туркам! Вареники отличаются от пельменей тем, что начинка в них всегда не сырая, а готовая.

(Диалог с детьми о варениках, начинках)

Даже если готовят вареники с мясом, в начинку идет фарш из ранее сваренного или обжаренного мяса.

Начинкой вареников может быть вареное мясо, рыба, картофельное пюре с грибами или без них, тушеная или квашеная капуста, соленый или сладкий творог, брынза, ягоды — лесные или садовые. Особенно любимы в народе вареники с вишней. К сладким вареникам подают сметану, простоквашу, йогурт, масло, мед, варенье.

Отдельно следует сказать про ленивые вареники — они же творожные галушки, они же клецки. В них вообще не кладется никакой начинки.

А теперь расскажу и о забавах и гадании с варениками.

Вареники — это очень сильное магическое блюдо, которое может помочь человеку во многих делах.

Начнем с того, что процесс лепки вареников можно ассоциировать с Луной. Круглая заготовка из теста — это полная Луна, а готовый вареник — молодой месяц. Лепить вареники должна непременно женщина!

Большое значение имеет и начинка, которую используют для приготовления вареников. Так, например, варениками с творогом принято задабривать злых духов, чтобы не вредили, и баловать добрых духов, чтобы не забывали и в трудную минуту не оставляли. Для этого на ночь на столе оставляли на блюде несколько вареников, чтобы духи могли ночью попить. Утром эти вареники отдают животным. Если у вас проблемы со здоровьем, то на помощь вам придут вареники с картошкой. Съешьте и увидите, насколько вам станет легче. Главное, не переедать.

А вот вареники с маком — это особое магическое блюдо. Такие вареники являются хорошим поводом отношений в семье. Если муж с женой будут есть такое блюдо, то они навсегда забудут, что такое ссоры и скандалы, а счастье и любовь навечно поселятся в их доме!

Причем по-разному их и едят, например вареники с вишнями — со сметаной, с медом. Варенички должны быть с тонким, но крепким тестом, хорошо проваренным, но не развалившимся, с щедрой, но не вытекающей начинкой.

А сейчас мы вам расскажем и покажем о рецептах приготовления теста для вареников с использованием пищевых красителей.

(Создание готового теста с детьми для вареников)

Я вареники леплю –

Всех на свете угощу!

Тесто приготовлено. Но, еще одна хитрость! Готовому тесту необходимо немного отдохнуть, полежать. Это делается для того, чтобы тесто стало пластичным, мягким для создания вареников. Пока тесто отдыхает, я предлагаю вам немного тоже отдохнуть.

Ведущий: По традиции вечер 13 января. люди праздновали Старый Новый год. И, неспроста назывался Щедрым этот вечер – столы ломятся от лакомств, а ограничений на количество съеденного нет. В старину старались наесться «от души», чтобы и год был сытым, щедрым, добрым. А ещё, вареники, предсказывают будущее, – что может быть лучше?

Традиция лепить вареники в канун Старого Нового года, появилась относительно недавно. Это, вареники с сюрпризами. Основными начинками для вареников считается творог и картофель с жареным луком.

Но на самом деле начинить их можно настолько разнообразно, что сразу и в голову не придет: от грибов до апельсинов. С сыром, с вишней, горохом, рыбой, помидорами, изюмом, курагой, креветками.

Значение начинок:

Самое главное варениках с сюрпризом на Старый Новый год — конечно же условные обозначения различных староновогодних вареничных начинок:

Нитка – к долгой дороге

Вишня – к удаче

Кукуруза – домашний покой

Грецкий орех – здоровье

Зерно – к богатству

Карамелька – к любви

Картошка – к повышению на работе

Мед — здоровье

Монетка — благополучный год в материальном плане

Мука – мучиться

Пуговица — к обновке

Фасоль — благосостояние в доме

Сахар — сладкая жизнь

Семечки – к новым плодотворным планам

Соль – к ссорам и неудачам (слезам)

Лук – к хорошему здоровью

Зерно — год будет сытый, хороший

Яблоко – к заслуженной награде

Раньше, в русских семьях было много деток. Хозяйке нужно было всех накормить. Очень любили все лакомиться варениками и помогали маме лепить вареники, чтобы было много вкусных лакомств и можно угостить всех гостей.

Тесто нужно раскатать, формой вырезать кружочки, чтобы вареники были одинаковые. Начинку положить нужно на середину теста и залепить краешки крепко-крепко, чтобы начинка не «убежала», прячем ее туда. Мы сейчас проверим, как вы умеете лепить вареники. Когда лепили вареники, то время зря не теряли. Пели частушки.

Мы вареники лепили,
В них любовь свою вложили.
С пылу-с жару, без изыяна.
Варенички со сметаной!

Мой вареничек белобокий
Лежит в мисочке глубокой.
Я его посолою,
Пряным соусом полью!

-Молодцы, ребята! Красивые у вас получились вареники.