

**ТАМБОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КУЛЬТУРЫ «НАУЧНО –  
МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА И  
ДОСУГА»**

**«ПРАЗДНИК ПИРОГА»**

**(ПРИМЕРНЫЙ СЦЕНАРИЙ НАРОДНОГО ПРАЗДНИКА  
ДЛЯ МОЛОДЁЖИ)**



**ТАМБОВ  
2020**

## **Под музыку выходят ведущие. (Рассказ ведущих о пирогах сопровождается видеорядом о выпечке).**

**Ведущий 1–ый:** Здравствуйте, гости дорогие, гости званые, да желанные! Мы рады приветствовать вас на нашем празднике пирога. Ждёт вас здесь угощение знатное, и времяпрепровождение приятное. С давних времён люди устраивали пиры по случаю торжества. И к этому дню пекли особый хлеб - праздничный, который получил название «пирог», произошедшее от древнерусского слова «пир». Пироги готовили из пресного теста.

Пироги из дрожжевого теста пекли только по большим праздникам.

**Ведущий 2 - ой:** Какое разнообразие пирогов было на столе наших предков! На царских и боярских пирах подавали блинчатые пироги: пекли блины, потом прослаивали их разной начинкой и запекали в печи. Любили пироги есть с разными кашами, грибами, рыбой-сельдью, сомом, щукой. Славилась русская кухня расстегаями - пирогами круглой формы, величиной с тарелку, с открытой серединой; кулебяками-пирогами с большим количеством начинки; калачами-пирогами круглой формы, красочно оформленными изюмом, цукатами, орехами. Пироги выпекали большие и маленькие, открытые и закрытые. Интересно было и определение пирога: «предмет, чем пустота начинена». Для начинки использовали мясо, яйца, творог, репу, лук, картофель, капусту, морковь, солёные огурцы, грибы, щавель, мак, яблоки, ягоды.

**Ведущий 3 - ий:** Свадебным пирогом считался курник. Для него готовили две лепёшки и блины, потом укладывали на одну лепёшку начинку из кусочков отварной курицы и начинали воздвигать высокий свадебный дворец из блинов, курятины, яиц, грибов. Сверху клали другую лепёшку, обмазывали тестом, наносили магические узоры и ставили в печь. Поскольку куриное яйцо является символом зарождения жизни, курник занимал место на свадебном столе как пожелание продолжения рода. Его мясная начинка символизировала также будущее изобилие в хозяйстве молодой семьи.

**Ведущий 4 – ый:** Были и так называемые хлебальные пироги. С них срезали корку и начинку ели ложками. По форме пироги делились на длинные, круглые и треугольные. В создание круглого пирога вкладывался большой смысл. Ведь круг у наших предков символизировал Вселенную и жизнь: человек рождается, живёт и умирает, чтобы вновь родиться.

**Ведущий 1 – ый:** Пироги были главным блюдом во время народных праздников и обрядов.

В Рождественский сочельник каждая семья ожидала колядовщиков, готовила для них угощение и с удовольствием выслушивала колядки.

**1 – ый чтец:**

А дай Бог тому,

Кто в этом дому!

Ему рожь густа,  
Рожь ужиниста!  
Ему с колосу осьмина,  
Из зерна ему коврига,  
Из полужерна - пирог,  
Наделил бы вас Господь  
И житьём, и бытьём, и богатством.

**2 – ой чтец:**

Коляда, коляда,  
Уродилась коляда!  
Кто не даст пирога -  
Тому двор живота,  
Ещё мелкой скотинки  
Числа бы вам не знать!  
А кто не даст ни копейки  
Завалим лазейки,  
Кто не даст лепёшки -  
Завалим окошки,  
Кто не даст пирога -  
Сведём корову за рога.  
Кто не даст хлеба -  
Уведём деда,  
Кто не даст ветчины -  
Тем расколем чугуны!

**Ведущий 2 – ой:** А во время Святков славильщики ходили от избы к избе, пели и нахваляли хозяев...

**3 – ий чтец:** И живут они в тереме златоверхнем.

И рожь-то у них «ужитиста»:

из колоса осьмина,

из полужерна пирог - с топориче длины, с рукавицу ширины.

**Ведущий 3 – ий:** Обряд посева на Новый год в старину сопровождался такими приговорами...

**4 – ый чтец:** Сею, сею, посеваю.

С Новым годом поздравляю!

На Новый год, на новое счастье

Уродись пшеничка,

Горох, чечевичка!

На поле - копнами,

На столе - пирогами!

С Новым годом,

С новым счастьем, хозяин и хозяйка!

**Ведущий 4 – ый:** на Масленицу пели такие песни...

### **5 – ый чтец:**

Масленица, Масленица,  
Блинам попеканщица!  
Приходи раненько,  
Встретим тебя хорошенько -  
С сыром, маслом и блином,  
Да румяным пирогом!

**Ведущий 1 – ый:** На Масленой неделе в среду зятя гостили у своих тещ. Не случайна поговорка: «**Зять на двор - пирог на стол**». Существовала и шуточная масленичная песня.

**Масленичную песню исполняет фольклорный коллектив:**

Тёща для зятя пирог пекла -  
Соли да крупы на четыре рубля,  
Масла да яиц на восемь рублей,  
Упёкся пирог - восьмерым не поднять,  
Восьмеро поднимут – десятку не съесть,  
Зятюшка пришёл, хорошоохонько оплёл.  
Тёща по горенке похаживает,  
Немилу на зятюшку поглядывает.  
«Зятюшка, батюшка, как тебя не разорвало?»  
«Тёща предобрая, нет ли ещё?»  
Зятюшка тещеньку в гости звал:  
«Жду тебя, теща, на Масленой,  
Угощу тебя, теща, ременным кнутом».

**Предлагаем Вашему вниманию шуточную сцену из Масленой недели. (Сцена из Масленой недели «К тещи на блины»).**

**Ведущий 2 - ой:** А сейчас мы предлагаем нашим зрителям поучаствовать в викторине.

### **ВОПРОСЫ:**

1. Как толкуется в русском языке слово «пирожница»? (*Поставка для укладки вынутых из печи пирогов.*)
2. Как называются пирожки, жаренные на сковороде в масле или жире? (*Сковородные.*)
3. Почему маленьких детей под квашню сажали да в печь на лопате совали? (*Если ребёнок плохо говорил и плохо рос, был хилым и болезненным, совершали обряд «перепечения» - сажали на лопату и отправляли в печку.*)
4. Что нельзя делать, когда печёшь пироги? (*Мести пол.*)
5. Для кого предназначались мирские пироги? (*Это пироги для угощения колядующих, соседей, знакомых, также собирающих милостыню.*)
6. Что такое «бабкины пироги»? (*«Бабкины пироги» - это сдобные булочные изделия разнообразной формы: крендельки, бублики, розочки,*

*зверушки, бантики, птички. «Бабкины пироги» имели на Руси определённое значение – их выпекали к появлению в доме новорожденного. Бабушка одаривала детей своими изделиями, навещая дом, в котором появился маленький человек.)*

7. Этот праздник произошёл от древних славян и знаменовал он прощание с весной и встречу лета. В этот день девушки водили хороводы и устраивали здесь весёлый пир с пирогами, украшенными яйцами. О каком церковном празднике идёт речь и в виде чего пекли пироги в этот день? (*Праздник назывался Святая Троица. Пироги пекли в виде венка.*)

8. Какие пироги принято было готовить на день Кузьмы Демьяна - Кузьминки? (*Курник, начинённый куриным мясом и яйцами.*)

9. Что такое кулебяка? (*Большой прямоугольный пирог из кислого теста с разнообразной начинкой.*)

10. Продолжите фразу известного баснописца И. А. Крылова: «Беда, коль пироги начнёт печь сапожник ...» (*А сапоги тачать пирожник.*)

**2 – ой чтец:**

Целый день я пёк пирог.  
Сногшибательный итог:  
Он красивей чем цветок,  
А велик - под потолок!  
Ни в витрине магазина,  
Ни на полотне старинном -  
Даже в эпосе былинном -  
Не узреть такой картины.

Наверху прозрачной льдиной  
Слой желе из яблок стынет  
И цукаты строим чинным  
Маршируют поперёк.  
А внутри - и апельсины,  
И орехи, и малина,  
Изобилье ягод винных  
И ванильный порошок.  
( автор Л. Летень. «Пирог»)

**Ведущий 3 – ий:** А теперь мы хотим узнать: какие пословицы и поговорки о пирогах вы знаете?

**Пословицы, поговорки:**

1. У нас не по- вашему – пироги с кашею.
2. Колчан пригож стрелами, а обед - пирогами.
3. Не могу, а ем по пирогу.
4. Красна река порогами, обед - пирогами.
5. Зять на двор - пирог на стол.
6. Не красна изба углами, а красна пирогами.

7. Улица красна домами, а стол пирогами.
  8. Где кисель, там и сел, где пирог, тут и лёг.
  9. Пирог ешь - хозяйку тешь.
  10. Мы люди простые, не гордые: нету хлеба - подавай пироги.
  11. В пирог всё завернёшь.
  12. Не велик кусок пирога, а стоит много труда.
  13. Где тесто тесно, там и нам место.
  14. Пирог обеду сытен.
  15. Пирога ждать, не евши спать.
  16. Пирог на стол - праздник в дом.
- (Ребята по очереди отвечают).*

**Ведущий 4 – ый:** О пирогах сложены многочисленные пословицы и поговорки – наиболее известная из них: «**Ешь пирог с грибами да держи язык за зубами**», «**Не красна изба углами, а красна пирогами**». А в крещенские праздники пекли пироги-кресты из кислого теста. Некоторые хозяйки клали в них монетку или пуговку «на счастье».

**Ведущий 1 – ый:** На Руси пирог являлся символом домовитости. Порой, пироги почитались в России выше хлеба. И действительно, редкая хозяйка не печёт пироги. Это искусство передаётся от матери дочери, из поколения в поколение. По умению печь пироги судят о домовитости хозяйки. И по сей день во многих местностях России жив обычай, по которому на другой день после свадьбы молодая, чтобы показать своё искусство вести домашние дела, должна самостоятельно испечь пирог.

**Ведущий 2 – ой:** В день именин было принято печь пироги и рассылать их родным и близким, как своеобразное приглашение на праздник. Принесший пироги, ставил их на стол и говорил: «**Именинник приказал кланяться пирогами и просил хлеба кушать**». Крёстным отцу и матери обычно посылали сладкие пироги в знак особого уважения. Интересная роль отводилась пирогу и за праздничным столом в доме именинника. Пекли специальный пирог, который разламывали в разгар торжества над головой именинника. Начинка (обычно это был изюм) сыпалась на именинника, а гости в это время приговаривали: «**Чтоб на тебя так сыпалось золото - серебро**».

**3 – ий чтец:**

Не сиди на печи,  
Налетай на калачи.  
Пироги получит тот.  
Кто отгадку назовёт.

**Ведущий 3 – ий:**

**Загадки:**

1. Что на сковородку наливают да вчетверо сгибают? (*Блины.*)
2. Меня бьют, колотят, режут, а я всё терплю, людям добром плачу. (*Хлеб.*)

3. Пыхтит, кряхтит, вверх ползёт, недосмотришь - упадёт, но не больно ему. (*Квашня и тесто.*)

4. На что похожа половинка лепешки? (*На другую половинку лепешки.*)

5. Сидит в ложке, свесив ножки. (*Ланша*)

6. И комковато, и ноздревато,

И мягко, и ломко,

И всем милей. (*Каравай.*)

*(Ребята по очереди отгадывают загадки.)*

**Ведущий 4 – ый:**

Давайте поиграем. Игра называется «**Назови одним словом**».

1. Засушенный кусок хлеба. (**Сухарь**).

2. Пшеничный хлебец из заварного теста в виде кольца. (**Баранка**).

3. Толстая баранка. (**Бублик**)

4. Маленькая тонкая и очень сухая баранка. (**Сушка**).

5. Сладкое мягкое печенье в виде лепешки или плоской фигурки.

(**Пряник**)

6. Витая сдобная булка, обычно напоминающая по форме восьмерку. (**Крендель**)

7. Сдобное сладкое печенье в виде хлеба, хлебца, обычно с изюмом. (**Кекс**)

8. Белый хлеб продолговатой формы. (**Батон**)

9. Лепешка с загнутыми краями и творожной начинкой. (**Ватрушка**)

**4 – ый чтец читает стихотворение (автор Д. Хармс. «Очень - очень вкусный пирог»).**

Я захотел устроить бал,

И я гостей к себе позвал,

Купил муку, купил творог,

Испёк рассыпчатый пирог.

Пирог, ножи и вилки тут -

Но что-то гости не идут.

Я ждал, пока хватало сил,

Потом кусочек откусил.

Потом подвинул стул и сел

И весь пирог в минуту съел.

Когда же гости подошли,

То даже крошек не нашли.

Было время, когда пироги подавали как самостоятельное блюдо, но в середине XIX века их стали употреблять с чаем.

Пришло время и нам отведать праздничные пироги, приготовленные вашими руками и накрыть столы по правилам этикета к чаю (сервировка стола к чаю).

**Во время сервировки стола 1 – ый чтец читает стихотворение:**

Умоляет, просит будущий пирог,  
Испеки меня скорее, мой дружок.  
Я хочу покрасоваться на виду,  
И на стол, конечно, быстро попаду.  
Ты меня поставь посередине,  
Пусть любуются, каков я на витрине.  
Пышный, нежненький и вкусненький такой,  
Ну, любуйтесь же скорее, гости мной.  
Только просьба у меня для всех гостей.  
Налюбуетесь? Съедайте поскорей!  
Острой вилочкой прошу Вас не колоть.  
Нежно ножиком отрежете ломоть.  
И прошу Вас не глотать и торопиться,  
Можно мною, как ни странно, подавиться.  
Так и знайте, Вы, товарищи, друзья!  
Аккуратно кушайте меня! (автор С. Астрянова)

**По старинной русской традиции праздник заканчивается чаепитием с испеченными пирогами , и мы приглашаем вас отведать пироги с чаем. (Чаепитие)**

**Составитель: ведущий методист отдела досуга Хапрова О.В.**