**Выпуск №3 январь, 2023 год**

****

**Информационно-познавательная газета**

**для детей и взрослых о народной культуре и истории**

***В этом номере:***

***Народный календарь – месяцеслов: всё о январе***

***Народные традиции и приметы: на что обратить внимание***

***Русская печка: рецепт***

***Изба-читальня: страница для детей (рассказы, задания, загадки)***

***Народные игры: окунемся в прошлое народных игр и забав***

***Золотые ручки: творческая мастерская***

******

**НАРОДНЫЙ КАЛЕНДАРЬ – МЕСЯЦЕСЛОВ**

|  |
| --- |
|  |
|  |

До нас дошла старинная поговорка **«Январь — году начало, зиме серединка».** И ведь действительно, январь – это второй зимний месяц и первый месяц в году. Это самый холодный месяц. Раньше в старину январь звался **«СЕЧЕНЬ»,** так как именно в этом месяце ходили в лес рубить подмерзшие деревья.  Также его называли **«ПРОСИНЕЦ»** из-за цвета льда.

Говорят: **«Месяц январь — зимы государь».** И правда, это середина зимы, когда мороз крепчает, лед на реке становится толще, а сугробы больше. В это время день снова начинает увеличиваться,  солнце встает раньше. Если начинается оттепель, снежок становится мягким, можно лепить снежную бабу или играть в снежки.  Все растения и деревья все еще в зимней спячке. Зверям и птицам становится голодно. Но до весны еще далеко.

**Праздники января**

**Но то, что на улице сильный мороз – это вовсе не повод грустить.  Ведь в январе отмечается множество замечательных веселых праздников.**

****

**ТРАДИЦИИ И ПРИМЕТЫ**

****

**В ЯНВАРЕ самым торжественным и одновременно радостным является праздник Рождества Христова (Рождества) и следующие за ним святки с 7 по 17 января. Святки соединили в себе и древние языческие обряды, и христианские.**

**Самым весёлым днём зимы, пожалуй, была Коляда, когда можно было хулиганить и веселиться всласть. Ряженые обходили дома, шумя, хохоча, наряженные в костюмы животных и непонятной, но очень страшной нечисти.**

**Молодёжь очень любила колядовать, они готовили костюмы заранее и при наступлении праздника обходили дворы, распевая песни с пожеланиями добра и удачи хозяевам. Те в ответ одаривали колядовщиков сладостями, хлебушком, пирогами, мясом, а иногда и деньгами.**

**Принять колядовщиков было делом чести, хозяева открывали двери и ворота, всматриваясь в гостей и стараясь увидеть в них свою судьбу, своих предков.**

**Девушки увлеченно гадали, желая узнать и рассмотреть своего будущего жениха.**

**Пожилые высматривали свою смерть и пытались узнать, сколько еще придется пожить. Когда наступали сильнейшие крещенские морозы, на иконы плескали воду, уговаривая ее забрать оставшееся в доме зло прочь, в тёмный мир.**

## НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ В ЯНВАРЕ

## Если январь сухой, морозный, и вода в реках сильно убывает, то лето будет жарким и сухим.

## Если в январе висит много частых и длинных сосулек, то урожай этого года будет хорошим.

## Если собака растягивается на полу и спит, раскинув лапы, то ожидается теплая погода.

****

**НАРОДНАЯ** **КУХНЯ**

# ПШЕННАЯ КАША В ТЫКВЕ

**Оказывается, что приготовить пшённую кашу на завтрак можно прямо в тыкве! Каша получается наваристая и сытная, с более насыщенным вкусом, чем та, которую варят в кастрюле.**

### C:\Users\User\Desktop\tykvennaya-kasha-v-tykve_1607593068_9_max.jpgСостав / ингредиенты

[Тыква](https://1000.menu/catalog/iz-tjkvj) 800 гр.

[Пшено](https://1000.menu/catalog/iz-pshena) 3 ст. ложки

[Молоко](https://1000.menu/catalog/moloko) 500 мл

[Курага](https://1000.menu/catalog/iz-kuragi) 100 гр.

[Сахар](https://1000.menu/catalog/saxar) (С горкой) 1 ст.л.

[Соль](https://1000.menu/catalog/sol) по вкусу

[Ванилин](https://1000.menu/catalog/vanilin) 0.5 ч.л.

[Сливочное масло](https://1000.menu/catalog/maslo-slivochnoe) (Для подачи)

15гр.

**1. Небольшую тыкву вымойте и острым ножом срежьте крышечку со стопкой. Тыквенную крышечку не выбрасывайте.**

****

**2.** **Чайной ложкой удалите внутренности тыквы (семечки и часть мякоти). Стенки должны в итоге остаться размером сантиметр-полтора.**

**3**. **Пшённую крупу промойте под проточной водой до того момента, когда**

**сливаемая вода не станет прозрачной.**



**4**. **Промытую пшёнку переложите внутрь тыквы.**

**5.** **Курагу промойте и нашинкуйте мелким кубиком. Выложите курагу поверх пшённой крупы. Курагу можете дополнить изюмом и другими сухофруктами (выбирайте не кислые, иначе молоко может свернуться).**

**6.** **Добавьте сахар и соль по вкусу. Всыпьте щепотку ванилина. Если вам не нравится ванильный вкус, можете убрать его или заменить чем-то другим.**

**7.** **Влейте в тыкву молоко. Вместо молока можете использовать воду или смесь из молока и воды. А лучше смешайте молоко со сливками.**



**8.** **Тыкву накройте импровизированной крышечкой и поставьте в форму с бортиками выпекаться в течение примерно 40 минут в разогретой до 200 градусов духовке. Время и температуру определяйте по своей духовке и по готовности каши и тыквы: если они по истечению времени сыроваты, то рекомендую уменьшить температуру (примерно до 160 градусов, но всё индивидуально) и продолжать приготовление, периодически пробуя блюдо, пока оно не дойдет до готовности.**

**11. Подавайте кашу со свежим сливочным маслом в расчёте примерно по пять грамм на порцию или на ваш вкус..**



****

**ИЗБА - ЧИТАЛЬНЯ**

# РАССКАЗ ПРО ЯНВАРЬ



**Январь – самый студёный месяц года. Именно в этот месяц не обходят нас стороной трескучие морозы. Деревья густо опушены инеем. Солнце светит ярко, но не греет. Крепкий, сухой снег хрустит под ногами и скрипит под полозьями саней. Дым прямо поднимается из труб, около которых кружатся галки и вороны, ищущие приюта в тепле.**

**Даже воробьёв, привычных к холоду, почти не видно: они не слетают на дорогу или на двор клевать зёрна, а если и слетят, то попрыгают, попрыгают и скоро опять куда-то пропадут. Бедным птицам в это время особенно трудно; стоит морозу усилиться, и они будут замерзать не по-шуточному.**

**Смотреть из тёплой комнаты на освещённый ярким солнцем двор, покрытый снегом, очень радостно. Снег – белый и блестящий, как сахар. Ещё ярче блестит он на улицах, на поворотах, выглаженных полозьями. Тени от домов в ярком свете кажутся голубыми, а под вечер колеи от заходящего солнца выглядят оранжевыми, а дорога – розоватой. Пожалуй, таких ярких цветов – ослепительно-белого, нежно-голубого и розового – в другое время и не увидишь в природе.**

**Хорошо в это время прогуляться по улице. Мороз приятно пощипывает нам щёки, воздух свеж и чист. Мы с удовольствием жмуримся, когда наc осыпает мелким, как пыль, снегом.**

Адаптация текста: Ирис Ревю

****

**НАРОДНЫЕ ИГРЫ**

**Зимние народные игры** — часть русских национальных традиций. Зимы в наших краях раньше были очень снежными, а крепкие морозы заставляли людей много двигаться. Конечно, даже в холода дети и молодёжь не могли усидеть дома и придумывали разнообразные забавы.

**МАСЛЕНИЧНЫЕ КАТАНИЯ**

**Для катаний с гор использовали естественные скаты — спуски с возвышенностей или спуски к водоемам, которые заливались водой. В некоторых русских деревнях и в городах предпочитали строить катальные горы — катушки. Их возводили преимущественно юноши: они заготавливали бревна и устанавливали конструкции катальных гор, а при заливке гор обливали друг друга водой. Горки старались разнообразно украсить: высаживали елочки, устанавливали фонари и даже ледяные скульптуры.**

**Масленичные катания проводили в течение всей недели. С гор обычно катались на рогожах, шкурах животных, охапках соломы, обмолоченных снопах, соломенных ковриках, обрубках дерева. Кроме того, изготавливали или приводили в порядок к сезону специальные приспособления большие и маленькие санки, салазки, скамейки, подсанки или полсанки, лодки, ледянки, чунки, козлики, коньки; вспомогательным средством для катания на них могли служить палки для отталкивания.**

**Катания на Масленицу принимали невиданный размах; недаром в некоторых местах Масленицу называли «катальным заговеньем». В этих катаниях — съездках — принимало участие население всей округи. Начинались они с середины дня. Катались одним рядом или несколькими, вдоль или вокруг поселения, обычно центрального, а также между поселениями или на ярмарках. Молодежь готовилась к этим выездам заранее. Девушки и парни одевались в лучшее: меховые шубы и шапки, вышитые рубахи, яркие сарафаны из дорогих тканей и шали, новые валенки.**

**ЗОЛОТЫЕ РУЧКИ**

**КУКЛА ИЗ НИТОК**

**Вам потребуются:**

**1. Нитки или пряжа.**

**2. Острые ножницы.**

**3. Прямоугольник плотного картона или плексигласа**.

**1. Намотайте пряжу на прямоугольник или руку.**

**2. Протяните остатки между картоном и намоткой. Подвиньте нити наверх, соберите намотанную часть в пучок и завяжите плотный узел. Снимите нити с основы. Наметьте место шеи и обвяжите его ниткой.**

**3. С каждой стороны аккуратно вытащите по несколько нитей – получатся руки.  
4. Наметьте талию и запястья, и также обвяжите их. Руки также можно заплести косичками, а затем закрепить. После этого на руках нужно обрезать края.**

**5.В зависимости от того, предполагается ли кукла быть мальчиком или девочкой, оставляют юбку, или делят нижнюю часть на 2 половины и подвязывают ноги, так же, как это делали с руками.**

* **КУКЛЕ МОЖНО СДЕЛАТЬ «РУКАВА» ДРУГОГО ЦВЕТА.**

**Повторяем этапы с самого начала, дойдя до момента обозначения головы и шеи.**

**Отложим основную куколку в сторону и займёмся ручками. Наматываем нити другого цвета на узкую сторону картона. Намотать нужно большое количество, чтобы ручки не обвисали. Снимаем нити с основы и завязываем на краях.**

**Закладываем ручки перпендикулярно голове и фиксируем куколке талию.**

**Разрезаем внизу нити, чтобы получилась пышная юбка, или соединяем ножки в штаны.**

**Такую куколку довольно просто украсить и придать изделию оригинальность**

**(ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ФОТОГРАФИИ ВЗЯТЫ С РАЗНЫХ САЙТОВ СЕТИ ИНТЕРНЕТ)**

****

**Написать в редакцию Вы можете по**

**Е-mail:**

[**sadovaya.72@mail.ru**](mailto:sadovaya.72@mail.ru)

**Главный редактор: Усевич И.М.**

**старший воспитатель.**

**Редакторы и составители:**

**Титова Е.М., Скрыпченко Н.М.,**

**воспитатели**

**Сайт детского сада:**

[**https://dsalenushka.yak-uo.ru**](https://dsalenushka.yak-uo.ru)

**Сайт Телеграмм:**

[**https://t.me/yakalenushka**](https://t.me/yakalenushka)