

Консультация по теме «Зимние колядки для веселых ребяток»

Чем заняться с детьми: идем колядовать!

Дети заскучали после веселых праздников? Тогда отправляйтесь с ними колядовать! До окончания святочной недели (19 января) есть еще несколько дней, и мы советуем провести их ярко, весело, в русских традициях! Готовы?

Что такое колядки?



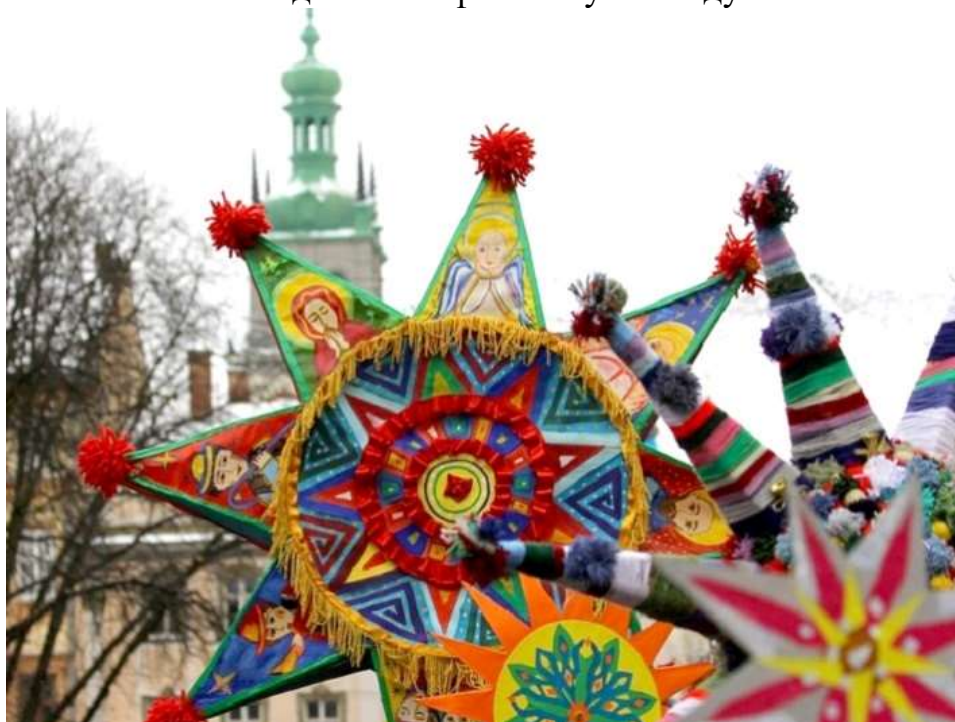
Коляда у древних славян - праздник народившегося солнца, день рождения солнечного года. Со временем колядование стало тесно связано с прославлением Христа. На Рождество ходили с детьми, носили с собой «вертеп», показывали представления на евангельские сюжеты. И в наши дни наряженные взрослые и детвора ходят по дворам и при помощи недлинных песенок — колядок — желают хозяевам счастья и процветания в новом году. Колядовать — это значит ходить от дома к дому, петь особые, обрядовые песни и получать за это вкусное лакомство.

Сколько нужно человек?



Чтобы колядовать нужно собраться группой из не менее 3 человек. Главой колядующих является звездарь. Он идет первым и несет звезду. Так же в группе колядующих должен быть звонарь. Этот человек несет большой колокольчик и оповещает звоном о том, что идут колядующие. Третья роль - мехоноша. Этот человек несет мешок, куда хозяева домов, в которые заходят колядующие, кидают свои подарки (конфеты, деньги). Именно кидают, так как мехоноша и другие члены компании колядующих, не должны брать подарки из рук угощающих.

Как сделать Вифлеемскую звезду?



Чтобы до конца соблюдалась традиция колядования, нужно сделать звезду и с ней ходить по домам. Ее можно вырезать из плотного картона и украсить блестками, битыми елочными игрушками или просто покрасить в золотой цвет. Для изготовления звезды вам понадобится: длинная палка, крепкий картон (серебряного или золотого цвета со сторонами по 40 см), веревка или крепкие нитки, линейка, двусторонний скотч или горячий клей (силиконовый), дождик для декора или ленты.

Шаг 1. Берем наш картон и расчерчиваем в форме восьмиугольника. Красим золотой краской.

Шаг 2. На концы золотистой звезды прикрепляем с помощью двустороннего скотча или силиконового клея дождик. Это как один из вариантов декора. Звезду можно украшать как угодно. Дело вашей фантазии.

Шаг 3. Посередине звезды либо на один из концов делаем два параллельных отверстия. Продеваем в них нитку и с обратной стороны привязываем крепко к палке, чтобы на улице не слетела.

Шаг 4. Нитку и отверстия можно прикрыть серпантинком или же дождиком. И ваша рождественская звезда готова.

Как нарядиться?



Будет очень здорово, если вы раздобудете русский народный костюм или купите красивые маски для колядования. У детей различные переодевания вызывают большой восторг. Самый простой наряд – это дубленка или шуба наизнанку и пестрый бабушкин платок. Пригодятся и новогодние костюмы животных: медведя, волка, козленка. Очень уместно и традиционно в костюме смотрятся рога, сделанные из любого материала. Если из всех вариантов выбран образ медведя, то понадобится настоящая шкура. На голову наденьте коричневую шапку, а на лицо – маску медведя.

На колядки можно надеть национальный костюм.

Как испечь козули?



Козули – это обрядовое печенье из пшеничной или ржаной муки, чаще всего в форме овец, коров, лошадей. Они пекутся специально в подарок для колядующих. Так что если вы собираетесь не только колядовать, но и принимать гостей, - обязательно их испеките.

Вот рецепт.

Вам понадобится:

5 ст. сахара (1 ст. для глазури и 4 ст. для теста);

2,5 ст. воды (1,5 ст. – в тесто, 1 ст. — в глазурь);

3 яйца;

5 яичных желтков (для теста);

2 яичных белка (для глазури);

0,5 ч. л. соли;

2 ч. л. соды;

2—3 ст. л. специй для теста (корицы, имбиря, мускатного ореха, молотой гвоздики в пропорциях на ваш вкус);

2 капли уксусной эссенции в глазурь;

1,5—1,8 кг муки.

Расплавьте на медленном огне 2 стакана сахарного песка. Для этого лучше всего использовать толстодонную посуду. Не снимая с огня растопленный сахар, очень маленькими порциями аккуратно влейте в него 1,5 стакана кипятка. Постоянно помешивайте сахарную массу деревянной ложкой до состояния однородности. Добавьте еще 2 стакана сахара, не прекращая медленно помешивать массу ложкой. Снимите сахарный сироп с огня и добавьте в него 400 г маргарина, перемешайте. Перелейте все в глубокую кастрюлю и поставьте остывать. Взбейте 5 желтков и 3 яйца. Яичную массу вылейте в остуженный сахарный сироп с маргарином, добавьте соль, соду и смесь пряностей для теста. Вымесите тесто, аккуратно и постепенно подсыпая в массу пшеничную муку. Вас не должен смущать тот факт, что тесто сильно липнет к рукам. Настоявшись, оно станет более эластичным, похожим на пластилин. А вот добавлять лишнюю муку на стадии замешивания не стоит — слишком жесткими получатся козули.

Готовое тесто нужно настаивать в холодном месте не менее 12 часов. Можно выдержать его сутки. Раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5—0,7 см. С помощью готовых или самодельных картонных шаблонов вырежьте из него фигурки. Выпекайте козули при температуре 180—200 °С до готовности.

Приготовьте глазурь для козуль. Для этого тщательно взбейте 2 белка. Сварите сироп из 1 стакана сахара и 1 стакана воды, снимите с огня, немного остудите и влейте в него белки. Взбивайте глазурь миксером 10—15 минут, затем добавьте 2 капли уксусной эссенции. Украсьте готовое печенье сахарной глазурью, при необходимости добавив в нее пищевой краситель.

Какие колядки нужно петь?



Колядки – это песни-частушки, выучить которые совсем не сложно. Именно их нужно пропевать, как только для колядующих откроются двери нового дома. Мы отобрали несколько простых и веселых. Разучивайте!

Коляда, коляда! Отворяй ворота!
Открывайте сундучок, доставайте пяточок!
Открывайте, коробейники, доставайте деньги-то!
Подходите, не робейте, сейчас народ потешим.
Кто будет чертом, а кто лешим!
А кто никем не хочет, пусть за пятак хохочет!

Коляда, коляда! Подавай пирога!
К нам Воробушек летит, своим хвостиком вертит.
Он нам Восточку принёс, Рождество Христово и мороз!
Щедрик–Петрик, дай вареник!
Конфеток немножко, кашечки ложку.
Ну хоть рубь, хоть пятак, не уйдём из дома так!
Выноси поскорей, не морозь детей!

Коляда ты, коляда! Как ходила коляда!
Как искала коляда: Тимофеева двора.
Тимофеев двор О семи столбах, О семи верстах.
Уж ты тётушка, Красно солнышко.
Уж ты батюшка, Светел месяц.
Ваши детушки, Часты звёздочки.
Вон на полке пироги. Вы давайте их сюды!
Вы давайте – не ломайте! Вы несите – не трусите!

Во время исполнения колядок обычно детям дают бубны, трещотки, музыкальные треугольники. Колядки можно не только петь, но и просто кричать. Так что если у вас нет музыкального слуха – не страшно: вы тоже получите свои угощения. После того как колядки спеты, дары получены, следует откланяться, поблагодарить хозяев и удалиться к следующему дому.

Во что можно поиграть?



Если всех гостей вы уже обошли, а энтузиазм остался, можно немного поиграть в «Вождение коня» — старинную зимнюю народную игру-забаву. Для этого нужно сделать из соломы лошадиную голову и насадить ее на палку. Первый из участников игры занимает почетное место «головы лошади» — он встает первым, берет в руки палку с соломенной головой, сверху накрывается рогожей. Второй - лошадиные «ноги». Он встает сзади, под рогожу. А третий - «хозяин» — он ведет «лошадку» под уздцы по улочкам. Все остальные ребята должны присоединиться к игре, залезая под рогожу и становясь частью «лошади», занимая место между «головой» и «ногами». Все игроки выстраиваются «паровозиком», держа друг друга за плечи или за талию. Постепенно под рогожу набивается уже приличное количество народу, и места для новых игроков не остается. Тогда новому участнику игры приходится толкаться и втискиваться между идущими. И так до бесконечности дети пытаются занять и удержать свое место. Игра шумная и несколько буйная, иногда игроки падают, получается куча-мала. Вы можете сыграть в эту игру, взяв вместо рогожи любое старое одеяло или покрывало, и от души повеселиться в последние святочные деньки.

Вкусных вам угощений и искренних эмоций, которые, надеемся, останутся на всю жизнь.

Использованные источники:

<https://www.odevaika.ru/blog/252820/kolyadki-kak-vse-pravilno-organizovat/?ysclid=ls8m3dygc8662212271>

[https://ya.ru/images/search?img_url=https%3A%2F%2Fcdn.culture.ru%2Fimages%2F60a5efad-cef4-5704-a2df-](https://ya.ru/images/search?img_url=https%3A%2F%2Fcdn.culture.ru%2Fimages%2F60a5efad-cef4-5704-a2df-5a7b8a8fa936&lr=197&p=17&pos=5&rpt=simage&text=фото%20дети%20играют%20на%20празднике%20Коляда)

[5a7b8a8fa936&lr=197&p=17&pos=5&rpt=simage&text=фото%20дети%20играют%20на%20празднике%20Коляда](https://ya.ru/images/search?img_url=https%3A%2F%2Fcdn.culture.ru%2Fimages%2F60a5efad-cef4-5704-a2df-5a7b8a8fa936&lr=197&p=17&pos=5&rpt=simage&text=фото%20дети%20играют%20на%20празднике%20Коляда)