

Государственное учреждение Ярославской области
«Переславль-Залесский санаторный детский дом»



ПЕРЕСЛАВЛЬ-ЗАЛЕССКИЙ
санаторный
детский дом

Гастрономический проект «Ни хлебом единым»

Разработчики проекта:

Эппель Татьяна Александровна,
Никитинская Наталья Владимировна,
Жижина Наталья Игоревна,
Гущенко Татьяна Александровна

Переславль-Залесский
2025

Паспорт проекта «Ни хлебом единым»

Учреждение - разработчик	Государственное учреждение Ярославской области «Переславль-Залесский санаторный детский дом»
Юридический адрес	152020, Ярославская область, г. Переславль-Залесский, ул. Кардовского, д.53-а
Разработчик и проекта	Эппель Татьяна Александровна, и.о. директора; Никитинская Наталья Владимировна, воспитатель; Жижина Наталья Игоревна, воспитатель; Гущенко Татьяна Александровна, и.о. заместителя директора по УВР.
Партнёры проекта	✓ Переславская епархия Русской Православной Церкви ✓ Компания ООО «Полиэр». ✓ Ресторан туристического центра «Fisch Herberg — Сельдь Царский Посол» ✓ АО «Переславский хлебозавод» ✓ ГПОУ ЯО Переславский колледж им. А. Невского ✓ Ресторан русской кухни "Япиано"
Срок реализации программы	2025-2026 год
Цель проекта	Интульктурация воспитанников детского дома, в том числе имеющих ограниченные возможности здоровья, по средствам изучения и популяризации блюд российской традиционной и православной кухни.
Задачи проекта	— формирование духовно-нравственных качеств личности детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей; — приобщение детей и подростков к исконным традициям русского народа; — организация исследовательской работы по поиску забытых рецептов; — знакомство с древними рецептурами православных постных и скромных блюд; — катехизация молодёжи через гастрономическую составляющую, с учётом годового Богослужебного круга. — сохранение исторической преемственности поколений, воспитание бережного и уважительного отношения к историческому и культурному наследию России.

Блоки реализации проекта	1 блок: Широкая Масленица (мясопустная\сырная неделя) 2 блок: Фестиваль Постной кухни. 3 блок: Фестиваль Русской кухни. 4 блок: Фестиваль кухонь народов России.
Место реализации проекта	ГУ ЯО «Переславль-Залесский санаторный детский дом».
Целевая аудитория	Дети – сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, обучающиеся школ, студенты колледжа.
Краткое описание проекта	Проект апробирован в ГУ ЯО «Переславль-Залесский санаторный детский дом» в 2024 году, представляет собой методические рекомендации по организации и проведению гастрономических мероприятий основанных на русских православных традициях. Рассчитан на детей от 4 до 17 лет и учитывает практико-ориентированную, исследовательскую, информационную, творческую, игровую формы работы, что способствует их всестороннему развитию и полноценной интулькурации. Проект универсальный и может быть модернизироваться в зависимости от различных условий поведения.
Информационные онлайн платформы	<u>Масленичное гуляние</u> Пост: https://vk.com/wall-93159239_2237 Видео: https://vk.com/wall-93159239_2262 <u>Постная кухня</u> Пост: https://vk.com/wall-93159239_2554 Видео: https://vk.com/wall-93159239_2569 <u>Русская кухня</u> Пост: https://vk.com/wall-93159239_4500 Видео: https://vk.com/wall-93159239_4508 МО ЯО: https://vk.com/wall-68928926_16453 <u>Кухни народов России</u> Пост : https://vk.com/wall-93159239_6636 Видео: https://vk.com/wall-93159239_6641 МО ЯО: https://vk.com/wall-68928926_18355 <u>Депутат Ярославской областной Думы Соколов С.С.:</u> https://vk.com/wall721844796_3099

Введение

По статистике Россия на каждые 10 тысяч населения занимает первое место в мире по количеству социальных сирот. Социализация – это одна из основных проблем детей-сирот и детей оставшихся без попечения родителей.

Одним из признаков социализации является способность человека примерять на себя разные социальные роли, проявлять свою индивидуальность, уметь презентовать себя.

Социализация непрерывный процесс, который продолжается в течение всей жизни.

Кроме социализации, существует понятие инкультурация. В отличие от социализации, инкультурация – это продолжающийся всю жизнь процесс изучения и усвоения традиций, обычаев, ценностей и норм культуры; преемственность, а именно изучение и передача от поколения к поколению культурных постулатов. Это происходит в процессе коммуникации и взаимодействия между культурой и человеком, когда, с одной стороны, культура определяет основные черты личности человека, а с другой, — человек сам может формировать свою культуру.

Инкультурация включает освоение основополагающих человеческих навыков, таких как: типов общения между людьми, способов контроля за собственным поведением и эмоциями, способов удовлетворения основных потребностей, формирование отношения к различным явлениям окружающего мира и т.д.

Социокультурный аспект развития личности воспитанников детских домов проявляется в решении практических задач по созданию оптимальных условий для реализации потенциала человека в осуществлении позитивной жизненной стратегии. От того, насколько успешно дети – сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, воспитывающиеся в детских домах, усвоят заложенный нашими предками культурный код, зависит благополучие нашего общества в будущем, так как сегодняшние воспитанники – это наше будущее, это завтрашние граждане нашей страны. Поэтому инкультурация воспитанников детских домов наряду с их социализацией является одной из важнейших задач современного мира.

Духовно- нравственное воспитание наших детей в стенах детского дома должно найти продолжение в их будущей семье. Важно приобщить воспитанников к отечественным православным традициям семейного воспитания, деликатно, где-то в игровой форме, помочь им определить основные элементы традиционной культуры воспитания, семейные ценности, какие формы взаимодействия станут оптимальными для создания единого пространства духовно- нравственного воспитания – единой большой семьи-детского дома, членами которой будут себя чувствовать и педагоги, и дети.

Исторически духовно-нравственное воспитание детей строилось на традиционных формах православного семейного уклада: жизни семьи в

соответствии с годовым циклом традиционных праздников, общей трудовой и молитвенной жизни; заботе о младших и пожилых членах семьи; особом ответственном и любящем отношении к воспитанию младенцев, включая длительное грудное вскармливание и уход; использовании в воспитании устного и изобразительного народного творчества, фольклорных игр, совместного изготовления игрушек- самоделок; активном участии детей в трудовой деятельности семьи, обучении ремеслам и рукоделию; совместному приготовлению семейной трапезы и собственно самой трапезе за общим столом.

Инкультурация личности осуществляется через проведение тематических бесед, посещение музеев, театров, выставок, участие в тематических конкурсах, фестивалях, мастер-классах и других подобных мероприятия.

Актуальность этого проекта заключается в его способности способствовать инкультурации детей сирот во время их нахождения в детских домах и позволяет подготовить их к самостоятельной жизни. Это достигается обучением навыкам самостоятельного изучения традиций, рецептов и приготовления пищи на основе российских традиций и обычаев, а также презентацией своих работ, проявлением гостеприимства и заботы.

Описание проекта

«Без памяти — нет традиций, без традиций — нет культуры, без культуры — нет воспитания, без воспитания — нет духовности, без духовности — нет личности, без личности — нет народа» - педагог, профессор, доктор педагогических наук, академик Российской академии образования Волков Г.Н..

Сегодняшние дети - это завтрашние граждане нашей страны. Инкультурация воспитанников детских домов как и социализация является одной из важнейших задач нашего времени.

Россия – великая православная держава с многовековой историей.

Русская Православная Церковь всегда играла значительную роль в решения проблемы беспризорности. В отличие от западных церквей, которые сосредоточены в основном на предоставлении приюта и питания сиротам, русская церковь взяла на себя выполнение важнейших функций: воспитания, обучения, лечения, призрения детей, оставшихся без родителей. К XIX веку большинство всех крупных монастырей имели при себе богадельни и детские приюты.

Православные обычаи, сложившиеся со времён Крещения Руси, призваны объединять народ и укреплять его, а также для создания атмосферы уюта и взаимопонимания. На протяжении многих столетий они служили основой семейного уклада в нашей стране. Именно поэтому в реализацию проекта включена православная составляющая.

В древности русская кухня отличалась простотой и местным своеобразием. В основе народной «ествы» были исконные национальные блюда. В течение многих столетий повседневное меню на Руси включало ржаной и пшеничный хлеб, другие выпечные изделия, блюда из круп и бобовых, похлебоки, каши, кисели, квасы, мед, молочные продукты и различные овощи и фрукты, мясные, рыбные, грибные блюда. Вот как «Домострой» описывает «ястие и питье» челядинов XV-XVI веков: «В скоромные (мясные) дни хлеб решетный, щи да каша с ветчиною, иногда жидкая, а иногда крутая с салом, и мясо, если будет, дадут к обеду; а на ужин щи да молоко или кашка. А в постные дни щи да кашка житная, иногда с соком (маковым), когда и горох, а когда и сущик, иногда репня. Да на ужин капустные щи, толокно, а то и рассольник, ботвинья. А в воскресенье и праздники к обеду или пироги какие, или густые каши, или овощи, или сельдевая кашка, блины и кисель. И что Бог пошлет».

Гастрономический проект состоит из четырёх блоков. Каждый блок может быть реализован как самостоятельный проект (событие), либо реализоваться комплексно и поочерёдно на протяжении года.

Концепция и содержание блоков

1 блок: Широкая Масленица (мясопустная\сырная неделя)

Проводится в конце масленичной (сырной) седмицы.

Сырная седмица, иначе именуемая Масленицей – часть годового круга богослужения, связанная с Великим постом.

Эта неделя служит подготовительным этапом перед началом Великого поста, а потому обычно сопутствующее ей веселье не должно превышать допустимых пределов, а само празднование не должно превращаться в злоупотребление, служить поводом для греха.

Смысл Масленицы в том и заключается, чтобы в течение недели перед Великим постом съездить и сходить к родным и знакомым, попросить друг у друга прощения и постепенно настроиться на покаянный молитвенный лад.

Концепция мероприятия.

Накануне в воспитательных группах готовят начинки для блинов, пекут блины и вафли.

В день праздника (за два часа до основной программы) вместе с детьми пекут блины руководитель детского дома и почётные гости.

За полчаса до основной программы у ворот встречают гостей с шутками, частушками, бубнами и трещётками ответственный воспитатель и дети. Проводят гостей к основной площадке.

На основной площадке, в знак гостеприимства, накрыты столы с чаем и лёгкими сладостями. Здесь же проводят разогревающие игры, забавы. Организована фотозона.

Основная программа начинается с хоровода. Далее проводятся традиционные гуляния.

В завершении на столы выносят блины с различными начинками и прочие угощения.

Гости и участники приглашаются к столу.

Перед угощением священнослужитель благословляет трапезу и рассказывает о смысле мясопустной (сырной) седмицы и о предстоящих днях Великого Поста.



2 блок: Фестиваль Постной кухни

Блок проводится в середине Великого поста.

С постом на Руси связано немало традиций, но во все времена он воспринимался в первую очередь как духовный подвиг. Поэтому христиане стремились соблюдать пост по всем правилам, а некоторые даже вводили для себя добровольные ограничения. При этом русская постная, особенно монастырская, кухня имеет богатейшие традиции. Важно донести до подрастающего поколения, что основная цель поста — за счет самоограничений приблизиться к духовному началу. Для этого нужно отказаться от вредной пищи, развлечений, ежедневно молиться. Это поможет пробудить добродетель и подготовиться к важному событию или церковному празднику.

Концепция мероприятия.

Фестиваль проводится по номинациям:

- «Презентационно-дегустационная площадка».
- «Конкурсное блюдо».

Номинация: Презентационно –дегустационная площадка.

Участник Фестиваля представляет площадку (выставочное место) – сервированный стол, где должны быть холодные закуски, вторые блюда выпечку, блюда из овощей, круп, муки, фруктов, ягод, меда, орехов и проч.. Все должно быть приготовлено с правилами постного стола (рыба допускается по благословению).

Участник фестиваля должен продумать экспозицию своего выставочного места.

Номинация «Конкурсное блюдо».

Участники команд заранее готовят одно блюдо на конкурс, его презентацию, подачу.

После рассмотрения представленных участниками Фестиваля блюд жюри определяет финалистов в каждой из номинаций конкурса.



3 блок: Фестиваль Русской кухни

Блок приурочен к Покровским гуляниям

Покровские гуляния — это народные традиции, связанные с праздником Покрова Пресвятой Богородицы. Старшее поколение воспринимало его как момент завершения всех сельскохозяйственных работ, перевода скота на стойловое содержание, окончательной подготовки жилья к зиме. К этому дню должен был быть произведен расчет со всеми работниками, которых нанимали «от Петрова до Покрова», т.е. на период летней страды, уплачены долги, сделанные во время посевной (зерном или отработкой). В деревню возвращались мужчины, нанимавшиеся в летнее время на разные работы на стороне, в том числе плотгоны, грузчики, сезонные рабочие.

Практически с Покрова в деревне начиналась зима, отличавшаяся менее напряженным трудом, большим количеством праздников, относительным изобилием. К тому же на Покров традиционно игралось больше всего свадеб.

Концепция мероприятия.

Участники заранее приготавливают свое презентационное место (атрибуты: посуда, скатерти, салфетки, украшения, таблички с названием кухни, таблички с названиями блюд, рецептуры).

Блюда распределяются между воспитательными группами следующим образом: праздничные блюда, постные блюда, скоромные повседневные блюда, детские блюда, блинная кухня.

Дополнительно организована Презентационная зона\площадка – мастер-класс по приготовлению травяных чаев.

Зал украшен выставкой рисунков по теме русской кухни, который проводился заранее.

Жюри оценивает: Художественное оформление презентационного места, вкусовые качества, оригинальность рецепта (соответствие историческому оригиналу), информативное наполнение исполнения, артистизм исполнения.



4 блок: Фестиваль кухонь народов России.

Россия — это страна с множеством национальностей и религий, богатая своими традициями и культурой. В нашей стране проживают различные народы, исповедующие разные религии и говорящие на множестве языков.

История России полна великих побед и достижений. Мы ценим нашу историческую память, развиваем и поддерживаем наше культурное и цивилизационное единство, чтобы противостоять любым попыткам искажения наших ценностей и умаления великого наследия России.

От Камчатки до Калининграда гастрономическое наследие России включает не только разнообразную и вкусную еду, но и живую историю, уникальность и многообразие национальных блюд и их особенностей.

Наши предки передали нам великую страну, и наша задача — не только сохранять и защищать её территорию, но и приумножать её культурные, экономические и гастрономические богатства.

Дети — это будущее страны, и уже сегодня важно заложить в них знания и умения сохранять и развивать это богатство.

Концепция мероприятия.

Фестиваль кухонь народов России- 2025, приурочен ко Дню народного единства и к утверждению Президентом В.В. Путиным года единства народов России в 2026 году.

Серия гастрономических праздников организуется Переславль-Залесским санаторным детским домом и проводится при поддержке Переславской епархии.

Участники готовятся к мероприятию, изучая историю и традиции различных народов России. Для них организовываются просмотры фильмов, посвящённые культурному наследию, и посещение выставок народных костюмов «Народный стиль», знакомство с разнообразием национальных нарядов.

В рамках подготовки они также участвуют в городских мероприятиях, посвящённых Дню народного единства, что позволяет им лучше понять значение этого праздника и укрепить чувство единства и взаимопонимания. Кроме того, были проводятся интерактивные занятия и мастер-классы, на которых участники могут самостоятельно попробовать создавать традиционные изделия, освоить народные ремёсла и лучше познакомиться с культурной спецификой различных народов России.

Участники фестиваля самостоятельно планируют и оформляют свою зону для дегустации, чтобы представить свои блюда наилучшим образом, презентуют и после дегустации жюри определяет победителей в номинациях.



Типы работы над проектом

При работе над данным проектом педагогами используются следующие типы работы:

Групповой: совместная исследовательская, творческая и игровая деятельность детей – партнёров, имеющая общие проблему, цель, согласованные методы и способы решения проблемы, направленная на достижение совместного результата. В данном проекте это изучение истории, знакомство со старинными рецептами, с их историческим обоснованием.

Творческий: итогом которого является творческий продукт – результат самореализации участников проектной группы. В данном случае это приготовленные блюда и творческая презентация.

Игровой-ролевой: участники принимают на себя определенные роли, обусловленные характером и содержанием проекта. Зачастую участники презентуют свои площадки в виде сценок, мини постановок, примеряя на себя исторические роли.

В работы над проектом используются следующие педагогические методы:

- Исследовательский метод. Дети изучают имеющуюся информацию по вопросу, получают консультации у воспитателей. Формулируют предположения по поиску новых идей, изучают новые материалы.
- Поисковый метод. Собирают информацию об истории блюда, страны его происхождения, обычаях, вариантах приготовления, проводят «мозговой штурм», выдают как можно больше идей по презентации своей площадки.
- Творческий метод. Используют уже существующие рецепты, вносят свои идеи в процесс приготовления, рецептуру, презентацию.

Жизненный цикл проекта

Инициация	В начале календарного года рабочая группа проекта, состоящая из педагогов, сотрудников учреждения, священнослужителя, окормляющего учреждение определяет цели, идеи, формы проекта, партнёров, обсуждает бюджет, ожидаемых результатов и т. Д.
Планирование	За полтора месяца до первого блока рабочая группа определяет сроки каждого этапа, составляет дорожную карту проекта, назначает исполнителей и ответственных лиц, оценивает риски, планирует бюджет.
Реализация	Выполнение всех поставленных в плане задач, координирование работы.
Контроль	Промежуточный контроль непосредственно перед мероприятием, во время мероприятия и по завершению.
Итог	Обсуждение результатов проекта, анализ ошибок и способов их устранения в будущем.

Результат проекта

Данный проект нацелен на активизацию и приобщение детей - сирот и детей, оставшихся без попечения родителей к содержательной, возвышенной, духовной жизни, их стремлению к творческому самовыражению и человеческому общению на гуманной основе, посредством участия в подготовке и реализации творческой и гастрономической составляющей каждого блока.

Во время работы над проектом происходит формирование личности воспитанников детских домов, мотивация их к разностороннему духовному и культурному развитию на историческом примере, изучении традиций наших пращуров, на том, что мы видим в сборниках наставлений по «Домострою». Каждый блок завершается рефлексией. Совместно с детьми обсуждаем, что получилось, и что не получилось. Проводится совет воспитанников, где узнают мнение детей о проведённых мероприятиях, определяют их настроение и перспективу участия в будущих делах как семьи, так и детского дома.

Таким образом, реализуя мероприятия проекта мы достигаем его цели, именно интулькдации воспитанников детского дома, в том числе имеющих ограниченные возможности здоровья, по средствам изучения и популяризации блюд российской традиционной и православной кухни.

Литература

1. «Проблемы социализации детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей». Агафонова Анна Юрьевна. Образовательная социальная сеть. 2024.
2. «Проблемы социализации и инкультурации детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей средствами музыки». Гомзякова Екатерина Борисовна. Арт-талант. 2017.
3. Загребин А.Е., Козырев А.П., Логинов А.В., Наумкин В.В., Маслов А.А., Петрушко В.И., Полунов А.Ю., Саввин А.В. Основы российской идентичности: учебное пособие – М.: ФГБОУ ВО «РГУ им. А.Н. Косыгина», 2024.
4. «Особенности инкультурации детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей». Шарова Л.А., социальный педагог СПб ГБПОУ Лицей сервиса и индустриальных технологий, г.Санкт-Петербург. Образовательная социальная сеть. 2018.
5. «Русские национальные блюда». Похлебкин В.В. ООО «Издательство «Эксмо», 2019.
6. Православная обрядовая кухня. Редкие рецепты праздничной и поминальной кухни. Составитель Н. Б. Горбачева.
7. Покровские обычаи. Гусарова Т.В. Открытый текст ЭПИ. 27 октября, 2019.
8. Рабочая программа «Основы религиозных культур и светской этики», модуль «Основы православной культуры». Начальная инновационная школа. Автор-составитель А.В. Бородина. ООО «Русское слово — учебник», 2013, 2022.
9. Социализация воспитанников детских сиротских учреждений города Москвы (социологический анализ). Диссертация на соискание ученой степени кандидата социологических наук. Абельбейсов Владимир Алексеевич. Москва, 2016.