

Сценарий защиты посадки дерева «Вишня – царица Верхнедонья»

Гончарова Елена, 8 в класс
Руководитель Коренюгина Н.Н.

Сценарий данного мероприятия относится к разделу художественно-творческого задания к теме «Художественные послания предков». Мы знаем об источниках искусства: фольклоре, церковном искусстве. Кроме этого познакомились с обрядами и ритуалами. Эти знания позволяют нам составлять сценарии обрядовых праздников.

Оборудование для реализации сценария: черенок плодового дерева вишни, яркие ленточки для перевязки черенка, кадка для черенка, поднос, глиняный чайный сервис, варенье из вишен, буклет - сборник рецептов варенья из вишен, отрывок из произведения М.А. Шолохова «Поднятая целина».

Данный сценарий разработан для праздника древонасаждений, который проходил в гимназии 12 апреля 2014 года. В Ростовской области единый день древонасаждений установлен во вторую субботу апреля. В гимназии день древонасаждения проходил в нетрадиционной форме: необходимо было представить свое дерево для посадки в форме интересной защиты, время защиты 2-3 минуты. Данный сценарий рассчитан на 2-3 минуты, для реализации сценария необходимо участие 4 учащихся (2 –х девочек и 2-х мальчиков).

ХОД МЕРОПРИЯТИЯ:

Ученик 1: Нашу планету называют зеленой планетой.

Ученик 2: А кто подарил ей зеленый наряд?

Ученик 3: Ну, конечно - же, это деревья, травы, цветы, кустарники.

Ученик 4: И они всюду вокруг нас, и в Волгоградской области, Воронежской, Астраханской, Московской и других областях, а также во всех уголках мира.

Ученик 1: Ну а вот в нашем Верхнедонском районе, какие деревья произрастают?

Ученик 2: Ну это и береза, клен, рябина абрикос.

Ученик 3: А вот мы с мамой вчера сад в порядок приводили и отгадайте, какое дерево является царицей нашего сада:

Мала как мышь,
Красна как кровь,
Вкусна как мед.

ВСЕ ХОРОМ: Вишня!

Ученик 4: Внести царицу – вишню! «Вышнину», как говорят казаки.

Вносят в кадке черенок вишни, перевязанный яркими лентами

Ученик 1: Да, вишен у нас на Верхнем Дону тьма – тьмущая.

Ученик 2: Без вишни не обходится ни одно подворье.

Ученик 3: А представляете, славяне издавна чтили дерево и верили, что у вишни есть могущественный покровитель – бог Кернис. От него зависел богатый урожай плодов и злаков, а также овощных культур. Согласитесь, не каждое дерево удостоилось такой чести.

Ученик 4: И все-таки Настя ты человек с «чудинкой».

Ученик 1: Почему с «чудинкой»?

Ученик 4: А вот как говорит о чудинке Михаил Александрович Шолохов в своем романе «Поднятая целина».

- Да ведь чудинка — как тебе сказать... Вот растет вишневое деревцо, на нем много разных веток. Я пришел и срезал одну ветку, чтобы сделать кнутовище, — из вишенника кнутовище надежнее, — росла она, милая, тоже с чудинкой — в сучках, в листьях, в своей красе, а обстругал я ее, эту ветку, и вот она...— И вот она! Поглядеть не на что! Так и человек: он без чудинки голый и жалкий, вроде этого кнутовища.

Ученик 3: Да, все-таки М.А. Шолохов был гениальным человеком.

Ученик 2: А мне сейчас в голову приходит мелодия: « Созрели вишни в саду у дяди Вани» (напевает).

Ученик 1: Ну, до нового урожая еще далеко, однако мы хотим вас порадовать угощениями из вишен урожая 2013 года.

Вносят на подносе чай из вишневых веток в глиняных кружках и варенье из вишен.

Ученик 3: Рецепты просты: вишневые веточки для чая; 1 килограмм вишни и 1 килограмм сахар и бабушкина шпилька. А для чего, догадайтесь сами?

Пока разносят чай и варенье, а также буклет – сборник рецептов из вишен.

Ученик 4: В начале 20 века один из гениальных донских писателей Антон Павлович Чехов писал о том, как новое время погубило вишневый сад как символ уходящей России. Сегодня мы вносим крупицу в возрождение России.

Приложение рецепты приготовления вишни.

«Созрела вишня в саду у дяди Вани...» — и у нас созрела. Замечательно вкусная и абсолютно всем полезная ягода, ну разве что у вас уж очень высокая кислотность желудка, тогда помаленьку-помаленьку, но все же можете ее есть и вы. Все содержит, что только есть полезного и необходимого нашему организму. Варенье, джем, квас, компот — все самого лучшего вкуса. Делайте вареники, начинку для пирожков и пирогов, готовьте муссы.

Варенье и все остальное надо варить и готовить без косточек. Есть специальные приспособления, чтобы их вынимать из ягод, но можно и бабушкиным методом — воспользоваться большой шпилькой.

Для приготовления компота как всегда четверть емкости заполнить ягодами (можно с косточками), а для приготовления сиропа взять 0,5 стакана сахара на 1 л воды. Для варенья потребуется 1,5-1,8 кг сахара на 1 кг ягод. Всегда вкуснее и полезнее варенья-«пятиминутки».

Вишня в собственном соку

1. Обдать кипятком и тут же обсушить на чистой, только что проглаженной утюгом втрое сложенной марле (полотенце жаль портить).
2. Стерильной косточковой вынималкой и стерильными руками вынуть косточки.
3. Складывать слоями, пересыпая каждый сахарной пудрой, в стерильные банки.
4. Закрывать винтовыми крышками и держать в холодильнике.

Свежая вишня

1. В солнечный полдень окатить ягодный куст водой из колодца. Дать ягодам просохнуть на солнце.

2. Стерильными ножницами и руками срезать ягоды, оставляя небольшой кончик, и складывать в стерильный тазик.
3. На сильном огне сварить сироп: 1 стакан сахара на 1 стакан воды, уменьшить огонь.
4. В слегка кипящий сироп макать ягоды (вот для чего нужен кончик — чтобы за него ягоды держать!), и сразу обвалить их со всех сторон в сахарной пудре. Складывать на чистое, ошпаренное кипятком сухое блюдо.
5. Слегка подсушить, поставив в несильно нагретую духовку.
6. Когда вынутые из духовки ягоды остынут, сложить их в стерильные банки и завязать, накрыв пергаментом. Хранить в холодильнике.

Примечание: точно так же можно заготовить райские яблочки-ранетки.

Вишневый сок без отходов

Для получения 1 л натурального вишневого сока потребуется 2 кг ягод.

Приготовление

1. Вымыть, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг ягоды, дать стечь воде.
2. Вынуть косточки.
3. Пропустить через мясорубку с мелкой решеткой и отжать сок или пропустить через соковыжималку.
4. Вылить в эмалированную посуду и дать отстояться. Затем профильтровать через двойную марлю (если сок отжать через электрическую соковыжималку, отстаивать и фильтровать его не требуется).
5. Профильтрованный сок нагреть до 65 °С и разлить в стерильные бутылки, закупорить.

Хранить в холодильнике.

В оставшиеся выжимки налить 100 г воды на каждый килограмм жмыха, добавить 1 кг сахара, поставить на огонь и проварить 10-15 минут. Полученное пюре можно использовать для пирогов или просто подавать его к чаю.

Оно неплохо хранится недолгое время в холодильнике.

Если вы хотите сохранить пюре на зиму, то его надо варить подольше при непрерывном помешивании, чтобы масса не пригорела, до загустения, а затем разложить по стерильным банкам, сразу же закатать и остудить под одеялом. Получится вишневый джем.