**Вступ до історії 5 клас. Урок 14. Житло і побут давніх українців**

Очікувані результати Після цього уроку учні зможуть: розповідати про історичну подію чи явище, історичних діячів на основі тексту підручника; виокремлювати в тексті головне й другорядне, складати простий план тексту підручника, зокрема у формі запитань; складати запитання щодо перебігу історичної події; висловлювати своє ставлення до історичних подій, явищ і діячів, пропонованих для вивчення.

Обладнання: історична карта, портрети історичних діячів, картки з текстовими і візуальними джерелами.

Тип уроку: урок засвоєння нових знань і формування нових навичок.

ХІД УРОКУ

I. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ МОМЕНТ УРОКУ

II. АКТУАЛІЗАЦІЯ ОПОРНИХ ЗНАНЬ

Евристична бесіда

1. Які народи проживали на території України з давніх часів?

2. У який спосіб перебування різних народів на нашій території вплинуло на нашу культуру?

III. МОТИВАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Учитель. Уявіть себе давнім українцем і розкажіть, що ви бачите навколо себе. (У якій місцевості ви проживаєте, який у вас будинок, як ви одягнуті.)

Відповіді учнів записують коротко на дошці. Наприкінці уроку порівнюють очікування учнів зі здобутими знаннями.

IV. СПРИЙНЯТТЯ ТА УСВІДОМЛЕННЯ НАВЧАЛЬНОГО МАТЕРІАЛУ

Учитель. Перші люди на території України з'явилися близько 1 млн років тому. Звичайно, вони намагалися захистити себе від негоди та хижих звірів. Першим житлом у них були печери, потім люди навчилися робити житло з кісток мамонтів, вкритих шкурами.

Але про повноцінне житло ми можемо говорити тільки після появи трипільських поселень. На території Трипілля траплялося два типи жител.

Трипільці будували землянки — заглиблені житла глибиною 0,6-1,5 м. У кожному з таких жител було по два-три вогнища.

Другим типом житла були дерев'яні або плетені з хмизу та обмащені глиною охайні будиночки, часом навіть двоповерхові. Усередині такої споруди, переділеної на декілька кімнат, була піч або відкрите вогнище. Житла розташовувалися одне біля одного по колу — вулицями, що утворювали щось подібне до сонця.

Завдання

1. Скажіть, чи однаковими будуть помешкання в різних регіонах України? Від чого це залежить? (Від будівельного матеріалу, від природних умов тощо)

2. Назвіть основний матеріал, з якого будували житла в Україні.

Учитель. А тепер ми ознайомимось з житлом українців доби Київської Русі.

Повідомлення учнів

1-й учень. Руські землі ІХ-Х ст. у скандинавських джерелах названо «Країною градів» — так багато виникло тоді укріплених поселень-фортець. У ті часи на Русі налічувалося близько ЗО великих міських центрів з укріпленнями-фортецями.

2-й учень. Давньоруські села налічували півтора-два десятки жител. За будівельний матеріал правило дерево. Житла русичі заглиблювали в землю на 30-80 см, іноді й більше, тому їх називали напівземлянками. У таких спорудах було затишно, вони швидко нагрівалися й узимку довше тримали тепло, а влітку — зберігали прохолоду. Давньоруські житла — це квадратні в плані зруби з двосхилим дахом і дощатою підлогою. Вони мали в кутку піч із глини або каменю, яку топили «по-чорному», тобто так, що дим виходив крізь двері, чи невелике вікно, чи просто крізь солом'яний дах.

3-й учень. Міста заселяли переважно ремісники різних спеціальностей. Чимало мешканців міст жило з торгівлі. У великих містах мешкали князівська родина, бояри, дружинники, священики тощо.

У містах садиби простолюду займали невеликі ділянки землі. Свої помешкання давньоруські городяни розташовували в глибині двору. Це були здебільшого однокімнатні, з глиняною долівкою будівлі, площею 18-20 м2. Будували також господарські приміщення. Припаси ховали в господарських ямах.

4-й учень. Садиби й житла заможних людей були просторішими. У Києві археологи знайшли рештки жител із декількох приміщень, які належали, можливо, купцям. Князі та бояри мешкали у двоповерхових хоромах з багатьма приміщеннями.

У князівських палацах, боярських хоромах чатували дружинники, метушилися слуги, челядь. Звідси видавали накази, тут судили й урядували, сюди звозили данину й податі. У гридницях — великих залах, де збиралися гридні — дружинники-охоронці князя, — відбувалися бенкети.

Робота з текстами

- Прочитайте тексти і дайте відповіді на запитання.

Текст 1

«При обіді стояло багато посуду золотого й срібного, великі срібні позолочені чаші, кубки і чарки. Було багато різних страв: тетереви, гуси, лебеді, журавлі, рябці, голуби, кури, зайці, оленина, вепро-вина, телятина, воловина, всякі напої: вино, мед чистий і варений з перцем, квас. Бенкетували до пізньої ночі, з гуслями й дудками, була велика забава з приятелями і сміхунами, танці, співи. Багато кухарів трудилося, обливаючися потом, слуги бігали, носячи тарілки, інші обережно махали віялами для прохолоди, інші тримали срібні умивальниці, ще інші — посуд з гарячою водою...»

Запитання

1. Яке враження справив на вас цей опис бенкету в заможного русича?

2. Що ви дізналися про страви тих часів?

3. Хто, на вашу думку, міг дозволити собі таке святкування?

Текст 2

«Усередині селянські хати були прибрані суворо, але ошатно. У хаті в передньому кутку під іконами — великий стіл для всієї родини, вздовж стін широкі вбудовані лавки з різьбленою опушкою, над ними полиці для посуду. Північна шафка-поставець ошатно прикрашена розписом — тут птах Сирін і коні, квіти і картинки з алегоричними зображеннями пір року. Святковий стіл накривали червоним сукном, ставили на нього різьблену і розписну посуду, ковші, різьблені светци для скіпки».

Запитання

1. Назвіть основні елементи оздоблення селянської хати.

2. Чим вирізнялось вбрання святкового столу?

Учитель. Український народний одяг має кількосотлітню історію. За способом виготовлення одяг українців, як і інших народів, розподіляється на шитий і нешитий. Останній, давніший, виготовляли з одного або декількох шматків матеріалу. Ним огортали стан і драпірували в різні способи, утримуючи на тілі за допомогою зав'язок, булавок, поясів. Деталі шитого одягу скріплювали швами. Він може бути глухий або розпашний, різний за кроєм. Одяг переважно розподіляється на натільний, нагрудний та стегновий (поясний). Він також буває верхній та нижній, залежить від кліматичних та сезонних особливостей, а також від традицій носити певний набір одягу в хаті чи на вулиці, у будень чи на свята тощо.

Екскурсія-дефіле

Учні, одягнуті в складові національного одягу, здійснюють показ мод і розповідають про свій одяг. Номінації: сорочка, кептар та запаска, аксесуари.

Натільний одяг. Єдиним видом натільного жіночого і чоловічого народного одягу на Україні була полотняна сорочка.

Сорочка — один із найдавніших елементів одягу. За часів Київської Русі вона правила за натільний, так і за верхній одяг і шили її з полотна чи сукна. Східнослов'янська сорочка кінця XIX — початку XX ст. мала велику кількість варіантівкрою й орнаментації та відповідала декільком призначенням. Були і колоритно оформлені святкові, і більш стримані пожнивні, і повсякденні сорочки, які виготовляли з полотна різної якості.

Забезпечення чоловіка та інших членів родини білизною за традицією покладалося на дружину. Молодий приносив у дім з рідної сім'ї дві-три сорочки. Після заручин наречена готувала для майбутнього чоловіка білизну, і часто вже на весіллі жених був одягнений у сорочку, що її пошила й вишила молода.

Нагрудний одяг. Безпосередньо на сорочку українці напинали нагрудний одяг, який прикривав верхню частину фігури і виразно впливав на загальний силует. Цей тип одягу переважно був без рукавів, рідше з рукавами.

Кептар — хутряна безрукавка населення Карпат та Прикарпаття.

Запаска — найдавніший загальнослов'янський варіант незшитого стегнового одягу. Була відома майже на всій території України і мала локальні варіанти оформлення. Переважно складалася з двох вузьких частин вовняної саморобної тканини (двоплатова запаска). На Подніпров'ї запаску робили у вигляді двох шматків товстого неваляного однотонного сукна різної ширини, частіше чорного та синього кольорів. Спочатку на талії пов'язували задню частину, ширшу й довшу, чорного кольору (сіряк, плахту), а спереду закріплювали другу, вужчу й коротшу, синього кольору — попередницю. Цей тип запаски побутував на Середньому Подніпров'ї як повсякденний та робочий одяг. На свято молоді жінки носили зелені та червоні запаски, передню частину яких прикрашали тканим орнаментом або вишивкою.

Основні ознаки ранньослов'янського костюма були близькими до селянського одягу доби Київської Русі. Традиційним чоловічим одягом, наприклад, були тунікоподібна сорочка та неширокі штани. Жіночу сорочку робили з довгими рукавами. Поясний одяг незши-тий — типу плахти. Основне взуття — постоли. У складі костюма II—IV ст. з Середнього Подніпров'я були великі трикутні та підковоподібні застібки, масивні браслети, шийні гривні, різноманітні підвіски у вигляді півмісяця, намисто тощо.

Робота з текстом

- Прочитайте текст, складіть меню давнього українця.

Здавна в харчуванні українців головну роль відігравали страви із зернових, хліб і хлібні вироби. Із різних часів маємо згадки про каші з просу, ячменю, вівса, пшениці, гороху, сочевиці; приблизно з XIII-XIV ст. поширюється також гречка. Із цих же круп готували й рідкі юшки, зокрема поширеними були кашоподібні страви з борошна: гречана лемішка, пшенична або житня соломаха, вівсяне толокно, пшоняні малаї. Вживалися й такі страви з борошна, як затирка, галушки, вареники, локшина.

Хліб у середньовічній Україні випікали переважно з житнього борошна, рідше — з ячмінного або з домішками ячменю та вівса, хоча відомий був і білий хліб з пшениці. Хліб і хлібні (борошняні й круп'яні) страви символізували добробут, гостинність, родючість. До хліба ставилися як до живої істоти і предмета культу, його вважали святим. Випікання хліба було привілеєм жінок, готувала його головна господиня родини.

В українській кухні були популярні овочеві страви: насамперед з капусти, буряків, моркви, пастернаку, ріпи. Варили капусняк та борщ, який, наприклад, згадано в козацьких думах. Капусту й огірки їли свіжими і квасили, гарбузи та інші овочі йшли в начинку для пирогів. Багато споживали фруктів і ягід (як свіжих, так і сушених та для начинок, квасів, узварів). Навесні в їжі широко використовували зеленину — лободу, кропива тощо. Цибуля з'явилася у нас не раніше XIII ст.

Істотне місце у раціоні українців посідали продукти тваринництва, мисливства, рибальства та бджільництва. Цьому сприяла подвірна система господарства, що переважала в більшості регіонів України до середини XVI ст. Продукти тваринництва не витісняли традиційних хлібно-борошняних страв, проте у давнину селяни та міщани їх вживали набагато більше, ніж пізніше.

Готували м'ясні страви зі свинини, яловичини, домашньої птиці, дичини, яєць (сало, кров'янка, печене й варене м'ясо). Рибу варили, смажили, солили, в'ялили. Досить широко вживали молочні продукти, у тому числі масло, сири, а також мед. Із напоїв були поширені різні кваси, хмільний мед, пиво, а з XVI ст. і горілка. Вино (найдешевше — угорське, далі — польське, найдорожче — грецька малмазія) вживали найбагатші верстви населення.

Посуд, у якому готували їжу і з якого їли, був керамічним, дерев'яним (горщики, миски, полумиски, ринки, глечики, барильця, коновки, ложки і т. ін.). Він був досить простим, але зручним у користуванні і часто оздобленим традиційним орнаментом (ліпним, різьбленим, мальованим), що відбивав світоглядні уявлення.

V. УЗАГАЛЬНЕННЯ ТА СИСТЕМАТИЗАЦІЯ ЗНАНЬ

Бесіда

1. Уявіть себе давнім українцем, що належить до знатного роду, і розкажіть, де ви будете жити, як одягатися і чим харчуватися.

2. Якщо ви — незнатна особа, як зміниться ваше життя порівняно із заможною людиною?

VI. ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

Опрацювати відповідні параграфи підручників ([1], § 12; [2], § 13).