



Муниципальное бюджетное образовательное  
учреждение дополнительного образования  
Дом детства и юношества «Факел» г. Томска



# Что мы знаем о тыкве?

*Такая далекая, но такая родная*

Автор-разработчик:  
Пономарева Татьяна Александровна,  
методист, высшей квалификационной категории

Пономарева Т.А., методист высшей квалификационной категории *Методическая разработка «Что мы знаем о тыкве?». Такая далекая, но такая родная.*

Во многих странах мира тыква является одной из самых популярных и важных сельскохозяйственных культур. В разгар осени по всему миру проходят грандиозные праздники, посвященные этому ценному продукту. Многие ассоциируют Тыкву, как атрибут праздника Хэллоуин. Но это не совсем так. Тыква не только предмет праздника. У тыквы своя история.

Цель данной методической разработки расширить знания у обучающихся о таком, казалось бы, традиционном овоще, как тыква. Познакомить с историей появления тыквы в жизни наших предков, как ее использовали, кого она вдохновляет на творчество и многое другое. Данная тема входит в дополнительную общеразвивающую программу «Листая народный календарь», в рамках которой, обучающиеся знакомятся с народными календарными праздниками и их традициями.

На основе данного материала были проведены мастер-классы, которые состояли из теоретической и практической части.

Содержательная часть методической разработки включает в себя:

- Информационный материал
- Компьютерная презентация
- Видео мастер-класс «Брошь тыква»
- Технологическая карта мастер-класса «Брошь тыква»

Материал будет полезен педагогам, занимающихся в области этнокультурного воспитания детей, работающие с программами здорового питания: педагогам дополнительного образования, учителям начальных классов, классным руководителям, социальным педагогам, волонтерам.

## Содержание

1. Общие сведения.....	4
2. Фестивали тыквы.....	5
3. Праздники тыквы.....	6
4. Такая далекая, но такая родная.....	8
5. Вкусная и полезная.....	9
6. Мастер-класс «Брошь тыква» Технологическая карта.....	11
7. Список литературы.....	13
Приложение 1.....	14

## Общие сведения

В начале прошлого века русская экспедиция во главе с учёным, генетиком и селекционером Николаем Вавиловым нашла дикие тыквы на севере Африки. Все сразу заговорили о том, что «чёрный» континент и есть родина тыквы. Но некоторые учёные это предположение отвергают, считая родиной растения Китай или Индию.

Нашлись данные, что и в Мексике эти плоды известны уже давно. Задолго до нашей эры (примерно 5 тыс. лет до н.э.) перуанские индейцы не только ели тыкву, но и использовали её половинки в качестве корыта для животных или ёмкости для купания детей. А ещё мякоть тыквы вялили, а потом плели из неё отличные коврики.

*У индейцев существует легенда о том, что тыква впитывает энергию солнца, якобы боги прячут в тыкве солнце, когда приходит осень.*

Жители древней Греции и Рима использовали высушенные плоды тыквы как сосуды для жидкостей. Дикие тыквы были обнаружены на севере Африки русской экспедицией во главе с академиком Вавиловым в 1926 году. Это дало сведения о том, что тыква росла в тех землях с древних времен и, возможно, распространилась оттуда по всему миру

Многие задаются вопросом, какому виду и семейству растений принадлежит тыква? Большинство огородников станет утверждать, что это овощ, и это же скажут кулинары. Но на самом деле тыква принадлежит семейству тыквенных, и является «родственницей» огурцам, дыням и арбузам. А с ботанической точки зрения плоды тыквы являются... ягодами (к ягодам относятся только плоды, но не всё растение). *Тыква растет везде, кроме Антарктиды, и не*



*требует специального ухода!*

Тыквы разделяют на съедобные и технические. Технические тыквы идут на изготовление сосудов, ёмкостей и музыкальных инструментов. Всего в мире насчитывается около 10 видов тыкв: 3 вида однолетних и 7 многолетних. Привычный вид классической тыквы,

которую мы привыкли видеть на огородах и рынках, радует глаз своим размером и приятным тёплым оттенком оранжевого цвета, хотя встречаются и тыквы других цветов: зеленого, желтого, белого, красного и серого. Именно этот вид обычной или как её ещё называют



кухонной тыквы, наиболее распространён. Средний вес тыквы 4-8 кг; максимальный вес – около 35 кг.

## **Фестивали тыквы**

### ***Фестиваль тыквы в США***

Американцы — известные любители тыквы, именно они первыми стали продавать консервированное пюре тыквы. В США практически в каждом штате есть свой праздник, посвященный этому ценному продукту. Началось всё с того, что в начале XX-го века во многих штатах создавались большие консервные заводы, закупающие в сезон сотни тонн тыквы на ближайших фермах. Принято считать, что впервые тыквенные фестивали зародились в штате Огайо в небольшом местечке Серклвилл, где был расположен завод по переработке тыквенного сырья. Осенью поблизости от завода фермеры выстраивались в очередь с фурами, до краев наполненными тыквами, ожидающими обработки. Скучающие фермеры устраивали соревнования, у кого тыквы больше и красивее. Эти невинные развлечения заметил мэр городка Джордж Хасуэлл и предложил выставить самые красивые и крупные тыквы в центре города. «Выставка Тыкв Серклвилла» стала проводиться каждый год. И хотя после Второй мировой войны консервная компания в Серклвилле закрылась, выставка со временем переросла в «Фестиваль тыкв» и по-прежнему проводится здесь ежегодно. В наше время в каждом штате США, а также во многих штатах Канады ежегодно проводят тыквенные фесты. Начинается чествование тыквы, как правило, с конца сентября и заканчивается перед самым Хеллоуином.

### ***Фестиваль тыквы в Германии***



Каждый год с сентября по ноябрь во многих городах Германии проходят фестивали посвящённые тыквам. Наиболее известными и популярными

являются фестивали в Людвигсбурге и Эрфурте. Фестиваль тыкв в Людвигсбурге один из самых масштабных тыквенных фестивалей в мире. В эти дни в Людвигсбурге гостят тыквы и их родственники со всего света, ежегодно выставляется около 500 тысяч тыкв, различных видов, формы и окраски. Роскошный дворец в стиле барокко в Людвигсбурге называют «Швабским Версалем». В дни фестиваля его сады украшают прекрасные композиции и скульптуры из тыкв и выдающиеся представители семейства кабачков, патиссонов, цукини. Каждый год экспозиция фестиваля посвящается определенной теме. Этот грандиозный праздник, где проводятся масса различных мероприятий посвященные тыкве, поражает своими масштабами. Но пожалуй, основным и самым впечатляющим событием этого фестиваля тыкв, является Kürbisregatta – гонка на тыквенных лодках.

### ***Фестиваль тыквы в Японии***



В День осеннего равноденствия по всей Японии проходит традиционный фестиваль тыквы, и считается он национальным праздником. Тыквенное искусство никак не связано с американским праздником Хэллоуин. Для создания этих оригинальных композиций ничего мудреного не требуется - только тыква, немного краски и нестандартный взгляд на предмет.

Этому обычаю несколько сотен лет. Скульптурные композиции из тыквы стали воплощением представлений крестьян о прекрасном. Как и в старину, сегодня тыкву используют как материал для изображения родственников, изготовления игрушек для детей и подарков соседям. Японцы и сегодня верят, что тыква приносит в дом мир, здоровье и гармонию, а также в то, что она изгоняет из семьи зло. Именно поэтому в праздничном шествии тыкву в руках держит каждый участник красочной церемонии – от мала и до велика.

## **Праздники тыквы**

### ***Самайн***

Изначально Хэллоуин был языческим праздником. Древние кельты в ночь с 31 октября на 1 ноября праздновали Новый Год. Этот праздник назывался Самайн (Samhain), что



переводится как «конец лета». У кельтов не было четырех времен года, были лишь зима и лето. Время полное жизни – лето, время смерти и холода, когда жизнь «замирала» – зима.

Праздновался Самайн с настоящим кельтским размахом: гуляли целую неделю, собирали урожай и поминали умерших в уходящем году.

Ночью начиналось самое интересное и таинственное время – открывались двери в загробный мир. Считалось, что страшные духи могли пробраться к живым людям. Чтобы потусторонние гости не баловались в оставленных пустых домах, предприимчивые кельты придумали оставлять страшных «сторожей» – вырезанные фигурки из кормовой репы – турнепса.

Еще одна традиция, которой придерживались кельты – костюмированное шоу для духов. Кельты надевали на себя шкуры животных, разрисовывали лица и развлекались так, чтобы духи испугались: прыгали через костры, пели непристойные песни. Чтобы духам не было грустно и они не обижались на живых, им оставляли немного вкусенького у входа в дом.

## *Хэллоуин*



Вскоре празднику пришлось пережить трудные времена. После принятия христианства, Самайн и прочие кельтские забавы были признаны бесовщиной. Им на замену пришли посты и молитвы, но они уже не так вдохновляли любителей страшных костюмов и ужасающего грима. Именно поэтому самые огорченные отсутствием праздника

стали уходить в леса и праздновать его там.

Скучающих по кельтским забавам было не мало, поэтому праздник решили вернуть. Так появился христианский праздник – День всех святых, который празднуется 1 ноября. Сначала праздник назывался Hallows-Even – «Вечер Святых». Со временем название сократили до Halloween. Именно такой праздник известен по всему миру сегодня.

Одним из основных атрибутов праздника является «светильник Джека» в виде головы вырезанной из тыквы с подсветкой. Появление этого символа чаще всего связывают с

ирландской легендой о человеке по имени Джек, старом фермере, любителе азартных игр и крепких напитков. Он дважды обманывал дьявола, а после смерти не попал ни в рай – из-за своей порочной жизни, ни в ад – так как дьявол еще при жизни Джека поклялся не забирать его душу. Он был обречен скитаться по миру с тыквенной головой с тлеющим угольком внутри нее.

### *Хэллоуин в мире*

Первоначальный Хэллоуин праздновался там, где жили кельты – в Ирландии, Шотландии, Уэльсе, Англии и немного в Северной Франции. Позже случилась эпоха Великих географических открытий и праздник стали праздновать в Австралии и Америке. Позже праздник дошел до Азии и Африки.

В наше время кельтские традиции изменились, их адаптировали под современность: вместо шкуры зверей надевают костюмы, дарят сладости детям, а не духам, а священный огонь приносят в тыквах, вместо огромных костров.

### **Такая далекая, но такая родная**

На Руси тыква появилась примерно в 16 веке, и с тех пор она у нас пользуется особой популярностью. В настоящее время по производству тыквы Россия занимает третье место после Китая и Индии.

Тыква в России прочно укоренилась, поскольку особого ухода и особых условий для роста ей не требовалось. К тому же тыква могла долго храниться. Урожаи тыквы обычно хорошие. Поэтому в нашей стране тыкву полюбили за ее неприхотливость и универсальность в готовке.

*Говорят, что русское название этого овоща произошло от древнеславянского слова «тук», что значит «жирный». А вот на лангедокском диалекте «тыки» – это голова.*

Наши предки отдавали должное тыкве в период сбора урожая, когда праздновали Осенины. Осенины – это встреча осени на Руси. В календаре славян этот день назывался «осенинами» или «оспожинками» и отмечался как праздник урожая. В этот день благодарили Землю Мать. В начале сентября завершалась жатва хлеба, которая должна была обеспечить благосостояние семьи на будущий год.





С «осенин» основная хозяйственная деятельность переносилась с поля в огород или в дом: начинался сбор овощей. Обычно в Осенины делали большой и красивый стол, за которым собиралась вся семья. Для праздника варили морсы и квасы из ягод и пекли караваи из муки нового урожая. Этими яствами славили Мать-сыру-землю за то, что родила хлеб и другие продукты.



1 октября многие привыкли наряжаться и отмечать праздник, одним из главных атрибутов которого является устрашающая тыква. На Руси тоже был такой день, когда народ рядился, кто во что горазд, а потом ходил по домам. Только вместо тыквы были разные угощения.

Ходили не пугать, а как раз просить эти угощения. Колядующие рядились, как правило, в лошадей, медведей. Наряжались в необычные костюмы и ходили по деревне или селу с песнями. Хозяева принимали гостей, которые получали угощение за песенное творчество.

### **Вкусная и полезная**

Тыква на Руси всегда считалась одной из главных героинь осенних праздников и сказочных метаморфоз. Она интересна не только разнообразием размеров, форм и цветов, не только своими вкусовыми качествами, но и в первую очередь своей полезностью для нашего здоровья. Тыква — это, своего рода, природный витаминно-минеральный комплекс, так необходимый каждому с наступлением осенних холодов.



Тыква – абсолютный чемпион по содержанию полезных веществ. В её состав входят витамины А, С, Е, D, РР, В, К и даже такой редкий, как Т. Кроме того, тыква богата аминокислотами, пектинами, белками, клетчаткой, глюкозой, а также микроэлементами F, Mg, K, Cu, Ca, Zn, Mn, P, I. Она в пять раз превосходит морковь по содержанию каротина, а по количеству железа – перепелиные яйца. Из-за способности тыквы помогать при различных заболеваниях её называют «оранжевым доктором». Она снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний, обладает послабляющим эффектом, положительно влияя на работу пищеварительной системы, стимулирует деятельность почек и печени, выводит из организма холестерин и шлаки, способствует укреплению зрения, повышает иммунные реакции организма, избавляет от паразитов, обладает мочегонными свойствами, оказывает благотворное влияние на нервную систему... Можно бесконечно перечислять полезные свойства тыквы. Она нашла применение и в стоматологии, и в косметологии и даже при лечении таких заболеваний, как рак и туберкулез. Однако, если у вас сахарный диабет и серьёзные нарушения в работе желудочно-кишечного тракта, то тыкву следует употреблять с осторожностью, а возможно и вовсе от неё отказаться.

В тыкве содержится множество витаминов, среди которых В, А, Е, С, РР. А еще в ней присутствуют такие редкие витамины как Т и К – их практически не сыщешь в других овощах и фруктах.

Тыква содержит яблочную кислоту, глюкозу, фруктозу, сахарозу, которые прекрасно питают организм и могут даже заменить ему сладости. Потому если захочется шоколада, налегай на тыкву.

Тыква относится к низкокалорийным продуктам, а значит прекрасно подходит для диетического питания всем желающим похудеть.



### Мастер-класс «Брошь-тыква»



Необходимые материалы:



Фетр декоративный оранжевого цвета

Фетр декоративный зеленого цвета

Синтепон

Швейная игла (длинная)

Нитки зеленого цвета

Ножницы

Клей «Момент»

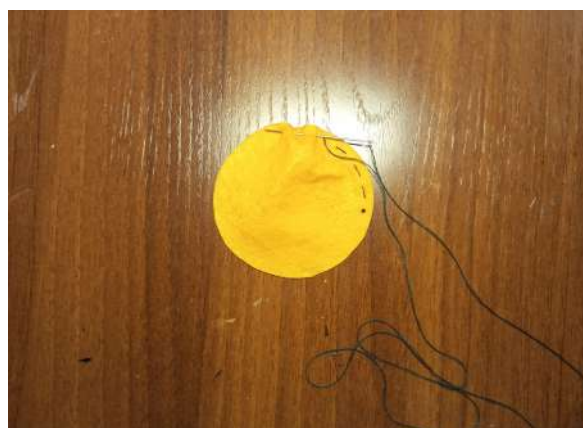
Застежка-булавка

### Последовательность выполнения

1. Используя шаблон (круг диаметром 8 см), вырезаем из фетра круг.



2. По краям круга прокладываем строчку (вперед иголкой), отступая от края 0,5 см. Длина стежка 0,5-0,7 см. Стягиваем строчку, чтобы получился мешочек.



3. Мешочек заполняем синтепоном, так чтобы получился «мячик». Затем стягиваем строчку и зашиваем отверстие 3-4 стежками. Нить не отрываем.



4. Начинаем формировать бока тыквы. Прокалываем «тыкву» со стороны зашитого отверстия и выводим иглу в середину обратной стороны. Нитку подтянуть, чтобы образовался бочок. Таким образом, продолжаем формировать бока тыквы. В конце нитку закрепляем 3-4 стежками. Игла всегда должна проходить через центр.



5. Из зеленого фетра вырезаем листики. И закрепляем к тыкве, закрывая стежки. Затем приклеиваем застежку. Брошь-тыква готова.



## Литература

1. <https://www.amur.info/news/2018/10/28/145264>
2. <https://kurer-sreda.ru/2020/10/30/616187-cto-nuzhno-i-nelzya-delat-v-noch-s-31-oktyabrya-na-1-noyabrya-v-den-vsex-svyatyx-tradicii-obychai-i-primety-xellouina>
3. <https://yandex.ru/turbo/globalcity.info/s/article/26/10/2020/27480>

4. <https://www.inqui.ru/2018/10/den-tukvu.html#gsc.tab=0>  
<https://valsur.livejournal.com/118015.html>  
<http://drevoroda.ru/interesting/articles/654/2374.html>

## Приложение 1



Мастер-класс в объединении «Клуб английского языка»





Мастер-класс в вокальной группе «Акцент»