

Государственное бюджетное учреждение культуры
Рязанской области
«Рязанский областной научно-методический центр
народного творчества»



**ОБЛАСТНОЙ КОНКУРС ПЕРЕДВИЖНЫХ
КЛУБНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ**

«АВТОКЛУБ-2018»

Подписано к печати 1.03.2019.
Бумага офсетная. Печать трафаретная. Формат 60x84 ^{1/16}.
Гарнитура Times New Roman. Усл. печ. л. 3,25.

Издание подготовлено и отпечатано
в отделе реализации медиа-проектов
ГБУК «Рязанский областной научно-методический
центр народного творчества»
390000, г. Рязань, ул. Урицкого, д. 72.
Тел. (4912) 25-64-76, 25-27-54.
E-mail: cnt@post.rzn.ru

Рязань
2019

Сафонкина, О.В. (*составитель*) «Автоклуб–2018»: Сборник сценариев областного конкурса передвижных клубных учреждений. – Рязань: ГБУК РОНМЦ НТ, 2019. – 52 с.

Сафонкина Ольга Викторовна
(*составитель*)

«АВТОКЛУБ-2018»

**Сборник сценариев областного конкурса
передвижных клубных учреждений**

Корректор *Н.И. Столярова*

© «Рязанский областной
научно-методический центр
народного творчества», 2019

Содержание

О.В. Сафонкина. <i>Областной конкурс передвижных клубных учреждений «Автоклуб-2018»</i>	3
«Вместе – мы Россия!» <i>Пронский район</i>	7
«Дружное село» <i>ко Дню села Егорово, Клепиковский район</i>	19
«Корабль Мечта» <i>фрагмент программы, по мотивам народной сказки</i> <i>Александр-Невский район</i>	23
«Все мы разные, но мы – едины!» <i>Кораблинский район</i>	31
Рецепты национальных блюд	38

ОБЛАСТНОЙ КОНКУРС ПЕРЕДВИЖНЫХ КЛУБНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ «АВТОКЛУБ-2018»

Основными направлениями деятельности передвижных клубных учреждений Рязанской области попрежнему остаются: активизация работы по культурному обслуживанию населения сел и деревень, не имеющих стационарных учреждений культуры, возрождение, сохранение и развитие народного творчества, самобытной культуры, оказание методической помощи сельским Домам культуры и клубам, содействие и развитие национальных культур, включение их в активную творческую жизнь района, предоставление населению разнообразных услуг социально-культурного, просветительного, оздоровительного и развлекательного характера, создание условий для занятий любительским художественным творчеством, а так же они являются центрами гражданско-патриотического воспитания населения, особенно детей, подростков и молодежи, сохранения и развития нематериального культурного наследия, организации культурного досуга населения, укрепление единого культурного пространства области;

В этом году в области проводился конкурс передвижных клубных учреждений «Автоклуб–2018». Конкурс был организован и проведен по инициативе Рязанского областного научно-методического центра народного творчества и направлен на укрепление единого культурного пространства области, сохранение, использование и популяризацию культурного и исторического наследия, создание условий для активного и всестороннего досуга сельских жителей, возрождение, содействие и развитие националь-

ных культур, включение их в активную творческую жизнь района, сохранение и развитие духовности рязанского села, поддержку и стимулирование передвижных клубных учреждений Рязанской области.

В областном конкурсе «Автоклуб–2018» приняли участие передвижные клубные учреждения из Михайловского, Пителинского, Рыбновского, Захаровского, Рязанского, Скопинского, Шацкого, Сапожковского, Касимовского, Клепиковского, Кадомского, Шиловского, Старожиловского, Милославского, Ухоловского, Александроневского, Кораблинского, Пронского, Спасского, Чучковского, Путятинского, Ермишинского районов. Они представили разнообразные, интересные, познавательные программы, в которых участвовали представители разных национальностей, проживающие на территории Рязанской области. Областной конкурс передвижных клубных учреждений «Автоклуб–2018» состоялся в Пронском РДК (11 ноября 2018г.), Шиловском РДК (18 ноября 2018г.), Кораблинском РДК (25 ноября 2018г.).

В каждой из программ представлены национальные обычаи и традиции и в том числе кулинарные. Творческие номера в сочетании с интерактивом и визуальным рядом на большом экране погружали зрителей в самобытную атмосферу, создавали ощущение присутствия на национальном празднике республик ближнего зарубежья и многонациональной России, где все народы живут в мире и согласии и всегда рады гостям: «Многоликая россия» (заведующий автоклубом Татьяна Киселева) Чучковский район, «Венок дружбы и единства» (заведующий автоклубом Ольга Ерошенко) Шиловский район, «В единстве народа, единство страны» (заведующие автоклубом Вадим Цуркан и Юрий Попов) Сапожковский район, «Только в единстве сила народа» (заведующий автоклубом Ирина

4. Обжарить на маленьком огне, тщательно помешивая, до кремового цвета, всыпать мускатный орех.

5. Снять с огня и в подготовленную муку влить медовый сироп. Количество мёда можно регулировать по желанию.

6. Быстро перемешать. Должна получиться масса, которая легко лепится в комок.

7. Горячую массу выложить в форму, утрамбовать, нарезать на квадратики. Украсить орехами.

Халва готова.

ЗАХАРОВСКИЙ РАЙОН

Мордовские блины на пшёнке

Пшено – 1 стакан, яйца – 3 шт., мука – 2,5 стакана, молоко – 1 стакан, сахар – 30 гр., свежие дрожжи – 20 гр., соль – щепотка, сало, масло

Заливают промытую крупу тремя стаканами воды и варят кашу, растирая ее в процессе толкушкой. В половине стакана теплого молока растворяют сахар, дрожжи и ложку муки, оставляют минут на 30. В теплую кашу вмешивают молоко, яйца, муку, опару, подсаливают, добавляют по надобности еще сахар. Оставляют тесто в тепле на час, перемешивают и дают снова подняться. Пекут пшеничные блины на смазанной ломтиком сала на сковороде.

ЗАХАРОВСКИЙ РАЙОН

Торт : Медовик со сметанным кремом

Ингредиенты для коржей торта: яйца – 4 шт; сахар – 180 гр; масло сливочное – 50 гр; мука – 600 гр; мёд – 100 гр; сода – 1 ч.л.

Ингредиенты для сметанного крема: сметана 20% – 500 гр; сахар – 180 гр

Способ приготовления -яйца взбиваем в пышную пену. Добавляем размягчённое сливочное масло, сахар, мёд и соду. Ставим на паровую баню на 15– 20 минут. Провариваем , помешивая. Добавляем просеянную муку. Раскатываем тонкие коржи и выпекаем 3-4 минуты при температуре 180 градусов. Остывшие коржи смазываем кремом , приготовленным со взбитой сметаны и сахара. Торт декорирован в стиле украинского орнамента украшением из сахарной мастики .

ПРОНСКИЙ РАЙОН

Халва из кукурузной муки

Ингредиенты: Масло сливочное – 100 г. Медовый сироп – 150 мл. Мука кукурузная – 250 г. Мускатный орех – по вкусу. Грецкий орех – для украшения

Способ приготовления

1. Для приготовления халвы нам понадобится кукурузная мука, сливочное масло и мёд.
2. Масло растопить на медленном огне на чугунной сковороде.
3. Всыпать муку.

Штыкова) Старожиловский район, «Мы – единая Россия» (заведующий автоклубом Галина Вилкова) Путятинский район, «Народов дружная семья» (заведующий автоклубом Галина Зайцева) Михайловский район, «Вместе мы – Россия» (заведующий автоклубом Светлана Шамардина) Захаровский район, «Все мы разные, но мы едины» (заведующие автоклубом Валентина Макарова) Кораблинский район, «Дружное село» (заведующий автоклубом Ольга Балакирева) Клепиковский район, «Мы едины» (руководитель коллетива Лилия Золоторева) Скопинский район, «Мы один большой народ» (заведующий автоклубом Жанна Исаева) Рыбновский район, «Свадебный обряд» (заведующий автоклубом Глеб Девяткин) Рязанский район, «Вместе мы – Россия» (руководитель коллектива Алла Родина) Пронский район, «Мы разные, но мы – едины» (заведующий автоклубом Любовь Романова) Шацкий район, «Мы едины» (заведующий автоклубом Галина Серёгина) Спасский район, «Пирог дружбы» (заведующий автоклубом Неля Солдатова) Ермишинский район, «В кругу друзей» (заведующий автоклубом Любовь Попикова) Пителинский район, «Мы едины, как одна семья» (заведующий автоклубом Любовь Михайлина) Кадомский район, «Бабы на покосе» (заведующий автоклубом Галина Маслова) Милославский район, «Касимовский край – содружество народов» (заведующий автоклубом Владимир Кофанов) Касимовский район, «Сватовство» (заведующий автоклубом Любовь Егорова) Милославский район, «Корабль мечты» (заведующий автоклубом Кирилл Тяглик) Александро-Невский район, «Венок дружбы» (заведующие автоклубом Данил Сурков и Сергей Седаков) Ухоловский район.

Жюри конкурса подвело итоги и наградило победителей. Дипломантами 1-й степени стали творческие коллек-

тивы: Пронского, Путятинского, Кораблинского, Скопинского, Александро-Невского районов; дипломантами 2-й степени коллективы: Михайловского, Кадомского, Пителинского, Ермишинского районов; дипломантами 3-й степени стали творческие коллективы: Шиловского, Чучковского, Шацкого, Сапожковского, Захаровского, Рыбновского, Клепиковского, Рязанского районов области. Творческие коллективы из Касимовского, Спасского, Милославского, Старожиловского районов были награждены дипломами за воспитание чувства патриотизма, уважения к обычаям, традициям и культуре разных народов Рязанской области.

Областной конкурс передвижных клубных учреждений доказал, что автоклубы выполняют большую роль в возрождении, сохранении культурного наследия российского села и национальных культур проживающих на территории Рязанской области.

*Ведущий методист отдела клубной работы и кино
Сафонкина О.В.*

Все соединяем и хорошо перемешиваем. Тесто стоит в теплом месте 2-3 часа.

Блины выпекаем на раскаленной сковороде, смазываем топленым сливочным маслом.

Кушаем со сметаной, вареньем, икрой!

САПОЖКОВСКИЙ РАЙОН

Молдавская кухня

«Мититеи со стручковой фасолью»

Ингредиенты:

1. Фарш говяжий -1кг
2. 2 луковицы
3. 3 дольки чеснока
4. Соль, перец по вкусу
5. 0,5 чайной ложки пищевой соды

Способ приготовления: В фарш добавляем пропущенный в мясорубку лук, измельченный чеснок, затем соль и перец. Всё перемешать, добавить половину чайной ложки соды и снова перемешать. Отправить фарш в холодильник на 1–1,5 часа, для того чтобы он созрел, а сода придаст ему сочность. Пока фарш доходит, мы займёмся гарниром. В подсоленной воде мы отвариваем стручковую фасоль минут 5-10. Затем отбрасываем её в дуршлаг. Берём две луковицы, мелко нарезаем и обжариваем в масле. Добавляем выдавленный чеснок. В эту же смесь добавляем стручковую фасоль. Перемешиваем. Гарнир готов. достаём фарш. Формируем небольшие колбаски 10-12см. Обжариваем их на сковороде аккуратно, чтобы не испортить форму.

КАДОМСКИЙ РАЙОН

Блины «Мордовские»

Блины «Мордовские» (пачэт) – отличаются тем, что кроме муки добавляется другая крупа (манная, пшеничная, гречневая) и много яиц.

Рецепт теста:

На 3-4 часа замочить 0,5 кг манной крупы в 1 л теплого молока.

Затем добавить 8 штук взбитых яиц, соль и сахар по вкусу, 250 гр растопленного сливочного масла.

*Заранее готовим опару: 30-40 гр. сырых дрожжей
1 столовая ложка муки 1 чайная ложка сахара 100 мл молока*

мешаем и ставим в теплое место.

Когда поднимется «шапка», добавляем 3 стакана пшеничной муки, вливаем в тесто, хорошо замешиваем. Тесто стоит в теплом месте около 2 часов, опускать 2-3 раза, затем выпекаем.

Блины получаются толстые, пышные, вкусные!

Рецепт блинов:

1 стакан пшена (крупа) 350 мл молока

4 яйца

2 столовых ложки сахара 1/4 чайной ложки соли

2 стакана пшеничной муки

20 гр дрожжей

Готовим опару: дрожжи распускаем в теплом молоке, пшено промыть, подсушить, перемолоть, просеять. Взбить яйца, добавить соль, сахар.

«ВМЕСТЕ – МЫ РОССИЯ!»

Пронский РДК



В дискотечном зале оформлена выставка разных народностей, накрыты столы из национальных блюд (Звучат фанфары на открытие фестиваля. Открывается занавес. Ансамбль «Акварель» танцует русский хоровод. К концу танца «Акварель» выстраивается «коридором», с задних кулис выходят два ведущих в русских народных костюмах)

«Русский хоровод»

исполняет ансамбль «Акварель»

В е д у щ и й : Здравствуйте, дорогие друзья!

В е д у щ и й : Добрый день, уважаемые гости!

В е д у щ и й : Сегодня Пронская земля принимает гостей на областном конкурсе передвижных клубных учреждений «Автоклуб – 2018»

В м е с т е : «Мы – едины!

В е д у щ и й : Наша древняя земля сохранила молодость и красоту, преемственность поколений, уважение к своей истории и к своему краю.

В е д у щ и й : Тут, как в каждом уголке нашей Родины, живут в мире и добрососедстве представители сорока семи национальностей.

В е д у щ и й : Вам, уважаемые зрители, выпала уникальная возможность, окунуться в культуру народов, проживающих не только в Пронском районе, но и в других районах нашей рязанской области.

В е д у щ и й : И, давайте дружными аплодисментами поприветствуем всех участников областного конкурса!

(Фонограмма. На слова из разных кулис выходят участники фестиваля, перед ними выводящие из гр. «Ритм» в русских народных костюмах. Все участники выстраиваются в большой полукруг. Все стоят на сцене)

В е д у щ и й : Мы приветствуем на нашем фестивале гостей из Михайловского района!

В е д у щ и й : Аплодисменты гостям из Захаровского района!

В е д у щ и й : Мы приветствуем Клепиковский район!

взбиваем. Тесто должно получиться не густое, но тягучее. На смазанную форму вливаем тесто толщиной 2-3 см. выпекаем в духовом шкафу 20-25 минут при температуре 180 градусов.

Белорусский деревенский соус к блинам «Макалка»

Грудинка свиная 300 гр., лук – 2 шт., соль, перец – по вкусу, масло растит. – 2 ст.л., мука – 2 ст. л., молоко или жидкая сметана – 0,5 литра.

Грудинку нарезанную брусочками обжариваем в глубокой сковороде на растительном масле до золотистой корочки, добавляем мелко нарезанный лук и жарим до желтизны, солим, перчим и всыпаем муку, пассируем пока мука не пожелтеет и заливаем молоко или сметану. Варим до загустения на медленном огне.

ПУТЯТИНСКИЙ РАЙОН

(удмуртская кухня)

Перепечи

Тесто: мука – 1 кг., вода – 300 гр., соль – 1 чайная ложка. Замесить крутое тесто, как на пельмени. Тонко раскатать, сделать лодочки.

Начинка: мясной бульон – 0,5 л., яйца – 10-12 шт., фарш мясной – 0,5 кг., лук репчатый – 1 шт., лук зеленый – 100 гр., соль, перец по вкусу, все смешать.

Выкладывать начинку в лодочки, печь в духовке до румяного цвета 20 мин. После смазать сливочным маслом.

Влить вино, продолжая взбивать. Добавить просеянную муку с разрыхлителем. Перемешать. Форму смазать маслом, вылить тесто, сверху разложить очищенные и нарезанные яблоки.

Штрейзель:

Смешать муку, фруктовый сахар. Добавить нарезанное кусочками сливочное масло и перетереть руками в крошку. Посыпать штрейзелем яблоки и поставить в разогретую духовку. 190 градусов, примерно 35-40 минут.

ЗАХАРОВСКИЙ РАЙОН

Пирожное – капкейки

На 24 шт. Масло сливочное – 20 гр.; Мука – 400 гр.; сахар – 300 гр.; яйца – 2 шт.; молоко – 240 мл.; разрыхлитель – 2 ч.л.; соль – 2 щепотки

Хорошо взбиваем масло и сахар, добавляем яйца и соль, взбиваем, добавляем просеянную муку, перемешанную с разрыхлителем, размешиваем, добавляем молоко. Вкладываем в формочки: бумажные стаканчики для кексов, наполняем чуть более половины и ставим в духовку 175 градусов на 30 минут. Готовые остывшие капкейки украшаем кремом.

Белорусские деревенские блины «Чачоха»

Кефир – 0,5 литра, яйцо – 1 штука, сахар 1 ст.ложка, соль, сода – 0,5 ч.л., мука 1 стакан.

Яйцо взбиваем с сахаром и солью, вливаем кефир и добавляем соду, всыпаем просеянную муку и тщательно

В е д у щ и й : На сцене Рыбновский район!

В е д у щ и й : Встречаем Рязанский район!

В е д у щ и й : А заканчивает делегация Пронского района!

В е д у щ и й : Вот такое разноцветье национальностей собрал наш праздник!

В е д у щ и й : Почётные гости и члены жюри нашего праздника:

В е д у щ и й : Заместитель главы администрации по социальным вопросам муниципального образования – Пронский муниципальный район **Валерий Александрович Шитов**

Начальник управления культуры муниципального образования – Пронский муниципальный район, заслуженный работник культуры РФ **Тамара Евгеньевна Самохина**

Председатель жюри – Директор Рязанского областного научно-методического центра народного творчества, заслуженный работник культуры РФ, Член Общественной палаты **Елена Михайловна Шаповская**

Члены жюри: Заведующая отделом клубной работы и кино **Ирина Ивановна Перфилова**

Ведущий методист отдела клубной работы и кино **Ольга Викторовна Сафонкина**

В е д у щ и й : Для открытия областного конкурса передвижных клубных учреждений «Мы едины» приглашаем на сцену Валерия Александровича Шитова – Заместителя главы администрации по социальным вопросам

(Выступление В.А.Шитова. Открытие праздника. Фанфары)

В е д у щ и й : Давайте ещё раз поприветствуем аплодисментами наших участников. Мы провожаем их за кулисы, чтоб подготовиться к выступлению и показать нам своё искусство, своё мастерство и национальный колорит.
(Все участники уходят в разные кулисы)

В е д у щ и й : Итак, мы начинаем нашу конкурсную программу.

В е д у щ и й : Открывает её передвижное клубное учреждение Пронский автоклуб с программой «Вместе мы – Россия». Заведующий автоклубом Оксана Бондарева.

В е д у щ и й : Я люблю тебя, Россия!
Я хочу, чтоб ты жила!

В е д у щ и й : Словно птицы в небе синем
Распахнули два крыла.

В е д у щ и й : Ты согрела полпланеты.
Сто народов, сто племён.

В е д у щ и й : Мы – твои, Россия, дети!
Каждый духом здесь силён!

ЕРМИШИНСКИЙ РАЙОН

Татарские перемячи

Говядина или свинина – 750 гр.; Репчатый лук – 3 шт.; Молоко – 1 стакан; Кефир – 1 стакан; Яйца – 4 шт.; Мука – 6 стаканов; Растит. масло – 3 ст. ложки; Сода – 1 ч. ложка; Черный перец – 3 щепотки

Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить перец и 1 ч. ложку соли. Налить в глубокую чашку молоко и кефир, добавить 3 ложки масла, вбить туда яйца, добавить 1 ч. ложку соли и соды. Хорошенько взбить венчиком. Всыпайте муку и замешивайте тесто. Тесто получится липким, прикройте пленкой и поставьте в холодильник минут на 10. Тесто достали, отщипывайте по кусочку, потом слегка приплюсните. В каждую порцию теста положить по ложке начинки, сформируйте пирожок с дыркой. В сковороду налить масла (чтобы наполовину покрывало перемячи), выкладываем пирожки отверстием вниз. Жарьте на каждой стороне минут по 5, до красивого цвета.

КОРАБЛИНСКИЙ РАЙОН

APFELKUCHEN на белом вине

Фруктовый сахар ТМ «Мистраль» – 1 ст.; Яйца – 2 шт.; Подсолнечное масло – 1/2 ст.; Белое вино – 1/2 ст.; Разрыхлитель – 1,5 ч.л.; Ванильный сахар – 5 гр.; Яблоки – 3 шт.

Штрейзель: Сливочное масло – 100 гр.; Фруктовый сахар – 75 гр.; Пшеничная мука – 125 гр.

Яйца взбить с фруктовым сахаром и ванильным сахаром. Продолжая взбивать влить растительное масло.

ПИТЕЛИНСКИЙ РАЙОН

Медвежья лапа в духовке

Фарш свиной – 300 г.; Масло подсолнечное – 80 мл.; Печень – 150 г.; Мука – 2 ст. л.; Лук – 1.; Батон – 4 куска.; Чеснок – 2 зубка; Сыр – 70 г.; Яйцо – 1; Специи, соль.

Вымытую печень пропускают через мясорубку и смешивают с измельченными чесноком и луком. Присоединяют фарш. Посолить и приправить специями.

Панировку готовят из измельченного батона и тертого сыра. Из мясной массы формируют круглые котлеты, обкатывают в муке, затем погружают во взбитое яйцо и опускают в панировку. Панировочную смесь стоит придерживать руками, чтобы на заготовках ее было как можно больше. Котлеты сначала обжаривают на сковороде, затем запекают в духовке.

ПУТЯТИНСКИЙ РАЙОН СЕЛО КАРАУЛОВО

Такжикский хворост (Орзу)

5 яиц; 1,5 муки; 1 л. молока; 1 пачка дрожжей; 2 стакана сахара; щепотка соли; 1 литр растительного масла

5 яиц взбить вместе с сахаром, добавить щепотку соли, 1 литр теплого молока, 1,5 кг. муки и дрожжи. Замесить тесто и оставить его подниматься на 2 часа. Готовое тесто раскатать тонкими пластинами. Порезать на маленькие треугольники. В нагретый казан налить растительное масло, довести до кипения. В кипящее масло поочередно бросать треугольники теста, жарить до корочки.

В е д у щ и й : Украинец, немец, русский,
И татары и мордва
Проживают в добром мире,
Как на дереве листва!

В е д у щ и й : И ещё десятков разных
Наций, сёл и городов.

В е д у щ и й : Этот день – наш общий праздник!
Этот край –

В м е с т е : Наш общий дом!

В е д у щ и й : На сцене хореографический ансамбль
«Ритм», Погореловский СДК
(Ведущие уходят.)

(Звучит фонограмма к танцу ансамбля «Ритм», появляется Матрёшка – символ России. В записи голос).

Русский танец «Матрёшки»

исполняет хореографический ансамбль «Ритм»

Г о л о с : Румяна, весела, задорна
Всегда секретами полна,
Характером своим невздорна –
Искрится счастьем она!

То – символ русский, дух великий,
Он рос и креп в былых веках,
Народ прекрасно-многоликий
В её обличье и устах!

И взгляд её направлен прямо,
В ней светят мудрости лучи.
С осанкой гордой, величавой
Стоит матрёшка – дух Руси!

(В танце из-за «Матрёшки» выходит Алла в образе русской Матрёшки. Девочки из группы «Ритм» увозят «Матрёшку»)

М а т р ё ш к а :

В некотором царстве,
В Рязанском государстве
Лежит земля Пронская,
Земля Пронская – земля древняя.
Проживает на той земле
Людей великое множество
Разной веры людей, разной нации
Непохожие, разнокожие,
Русоволосые и кареглазые,
Душой светлые, сердцем славные
Все дружные, и это – главное!

М а т р ё ш к а : Сегодня на Пронской земле – праздник!
Пойте песни национальные, пляшите танцы самобытные,
в них знак вечной дружбы, мира и согласия.

*(Далее в качестве ведущего – Матрёшка (Алла).
К каждой республике на экране ролик и национальная музыка)*

М а т р ё ш к а : Я начинаю свой рассказ. И начну его с цветущей Молдавии! Яркое солнце отразилось в песнях этого славного народа. Красивые мелодии не оставляют равнодушными никого. В этом мы сейчас и убедимся.

ШАЦКИЙ РАЙОН СЕЛО ЯМБИРНО

Украинские вергуны

Кефир – 250 мл.; Мука пшеничная – 2-3 ст.; Сахар – 50 г.; Сода (гашеная) – 0,5 ч.л.; Яйцо – 1 шт.; Масло подсолнечное – 25–мл.; Маргарин – 50 г.; Сахарная пудра.

Смешать кефир с сахаром, содой, яйцом, добавить масло подсолнечное (1ст.л.) и растопленный маргарин. Муку просеять и добавить. Тесто должно быть мягким и пышным, немного липнуть к рукам. Тесто накрыть и отставить на 25-3– минут. В кастрюлю с толстым дном налить масло и хорошо прогреть. Из теста сформировать плюшки и внутри сделать разрез, продеть один край плюшки через отверстие, получаются узелки. Жарить в раскаленном масле. Посыпать пудрой.

Азербайджанский плов

Рис – 400 г.; Мясо – 100 г.; Жир – 100 г.; Морковь – 400 г.; Лук – 100 г.; Соль, перец, зира, куркума по вкусу.

Ломтики мяса обжарить в раскаленном бараньем жире до румяной корочки, положить кольца лука, продолжать обжаривание до образования коричневого цвета. Затем положить морковь нарезанную соломкой и сразу залить водой и специями. Варить до размягчения моркови. Заправить солью и засыпать промытый рис, залить нужным количеством воды. Готовить на сильном огне. При подаче на стол не перемешивать, рис выложить на блюдо горкой, а сверху положить мясо с морковью и луком.

соль. Перемешайте. Тесто хорошо вымесить. Смажьте каравай желтком, в духовку – 180 градусов. Выпекать 70-80 минут.

Щука фаршированная «по-Невски»

Щука – 1,5 кг.; Полба – 200 г.; Лук – 3 шт.; Морковь – 2 шт.; Батон – 250 г.; Яйца – 3 шт.; Молоко – 100 мл.; Соль – 1 ч.л.; Специи по вкусу

Аккуратно снять кожу с рыбы. Отделить мясо от костей, измельчить. Отварить полбу до готовности. Обжарить измельченные лук и морковь. Замочить батон в молоке, отжать. Смешать рыбный фарш, яйца, полбу, батон, лук и морковь. Вымесить фарш, добавить соль и специи. Начинить щуку кожей, запекать 25-30 минут

Уха «Богатырская»

1 кг. Речной рыбы; 2 л. Бульона или воды; 1 луковица; 1/3 стакана пшена; 4-5 картофелин; Соль, перец, зелень по вкусу

Мелкую речную рыбу следует тщательно промыть, очистить от чешуи и выпотрошить. Затем залить водой и довести до кипения. Уменьшить огонь, снять пену и варить, пока кости не начнут отставать от мяса (7-10 минут).

В бульон добавьте мелко нарезанный лук, пшено, картофель небольшими кубиками. Варите до готовности картофеля и крупы. Выложите рыбу, проварите еще 3-5 минут, в конце посолите, поперчите, всыпьте зелень.

Матрешка: Молдавская народная песня «Весёлый пастух», которая прозвучит в исполнении солиста Берёзовского сельского Дома культуры, кстати сказать, потомственного казака Юрия Дякина.

М.н.п. «Весёлый пастух»

исполняет Юрий Дякин

Матрешка: Большой турецкой диаспорой более 20-ти лет, в селе Кисьва живут турки-месхитинцы. Это открытые и отзывчивые люди, очень гостеприимные и музыкальные, бережно хранящие свою культуру. На сцене младшая группа ансамбля «Бахар» – «Весна», турецкий танец «Дэгирмен» – «Мельница», который исполняется на праздник урожая «Ламмас»

Танец «Дэгирмен»

исполняет хореографический ансамбль «Бахар»

Матрешка: Следующий свой сказ я поведу про чудесную республику Чечня. Как прекрасна эта горная страна с быстрыми реками и бескрайними горами. А как неповторимы её люди со своей богатой историей. Мы приглашаем на сцену представительниц республики Чечня Зарету и Селиму Вахабовых с их национальным лакомством – Халвой из кукурузной муки.

(Выходят Зарета и Селима, выносят блюдо. На экране заставка сладостей)

Праздники Ураза-Байрам, мавлид и свадьбу на Кавказе невозможно представить без сладостей. И особенно – без халвы, которая стала хорошим подарком от семьи жениха в дар семье невесты. На сегодняшний день это лакомство готовят в каждой чеченской семье. И наши мастерицы За-

рета и Селима с большим удовольствием угощают членов жюри и делятся своим рецептом этого удивительного, вкусного десерта, который вы сможете приобрести на столе Пронского района. Мы их благодарим и оставляем блюдо на суд уважаемого жюри.

(Зарета и Селима спускаются вниз и ставят блюдо на стол перед сценой)

(Пока ведущая читает следующий текст, на сцене готовятся музыканты М.Мелёхин, И.Миронов, А.Иванов, Н.Верченко)

М а т р ё ш к а : Мы продолжаем разговор о республике Чечня. Особое место в жизни чеченского народа занимает музыка. С её помощью в Чечне объясняются в любви, поют о счастье и мире. Послушайте, как красивы эти мелодии в сопровождении русских народных инструментов. О своей Родине, любимом городе «Грозном» поёт Разет Вахабова, Пронский районный Дом культуры.

«Грозный»

исполняет Разет Вахабова

(Выход Матрёшки и ведущих)

М а т р ё ш к а : Россию населяют много народностей. И только в братстве и тесном единении друг с другом можно преодолеть любые испытания. Все живущие в России именуются соотечественниками, россиянами.

Н и к о л а й : У всех нас одна Родина, одно Отечество. Эти слова могут сказать люди разных наций и народностей, которые живут в Рязанской области, а так же в нашем Пронском районе.

Листья винограда – 50-60 штук; Фарш мясной – 500 грамм; Рис – 120 грамм; Паприка – 1 чайная ложка; Кориандр – 1 чайная ложка; Соль – по вкусу; Чеснок – 4+3 зубчика (3 для соуса); Лук – 2 штуки

Листья опустить в кипящую подсоленную воду. Варить 3-4 минуты. Слить, выложить в миску с холодной водой. Обданный кипятком рис, фарш выложите в миску. Пропустите через мясорубку лук и 4 зубчика чеснока. Перемешайте с рисом и фаршем. Добавьте половину количества кориандра, соль, паприку. Начинку заверните в листья конвертиком и закрутите. Выложите слоями плотно в кастрюлю. Прижмите тарелкой (сверху тяжелым предметом) добавьте кипящую подсоленную воду, не выше уровня тарелки. Варить на среднем огне в течении 35 минут.

Оставшийся чеснок смешайте с мацуном, добавьте корицы. Подавайте долму с соусом.

ШИЛОВСКИЙ РАЙОН

Каравай традиционный

Молоко – 250 г.; Сухие дрожжи – 11 г.; Яйца – 5 шт.; Сахар – 4,5 ст.л.; Мука – 700 г.; Растительное масло – 50 г.; Соль – 1 ч.л.

Разведите дрожжи с чайной ложкой сахара в чашке теплого молока. Отделите белки от желтков. Один желток оставьте для смазывания. 4 желтка перетрите с оставшимся сахаром, добавьте в них дрожжевую смесь. Белки взбейте в пену. Муку просейте, в глубокую миску, сделайте в ней углубление. Залейте в муку дрожжевую смесь, перемешанную с желтками, белки, масло растительное,

РЕЦЕПТЫ НАЦИОНАЛЬНЫХ БЛЮД

ЗАХАРОВСКИЙ РАЙОН

Армянская чурчхела

Вы можете приготовить это угощение из грецких орехов, фундука, кешью, да и сок подойдет любой.

Время приготовления 95 часов.

Орехи грецкие – 2 стакана, сок яблочный – 2 стакана, вода – 1 стакан, мука – 7 ст. ложек, сахар – 3 ст. ложки

Грецкий орех разломать, куски нанизать на вдвое сложенную нитку длиной 20 см., проделываем это пока не закончатся орехи. Для сиропа смешиваем в кастрюльке воду и муку. В другую кастрюльку наливаем сок и сахар. Ставим кастрюльку на огонь и доводим до кипения. Делаем огонь поменьше и начинаем вливать мучную смесь. Варим массу 5 минут (до состояния клейстера). Если сироп будет жидким, добавьте немного муки. Выключаем огонь и начинаем поочередно опускать в сироп ниточки с орехами. Подвешиваем и подстилаем под чурчхелу пакет. Если слой будет недостаточным, когда чурчхела подсохнет, ее еще раз окунуть в сироп и снова подвесить. После 5 дней можно попробовать приготовленное лакомство.

Армянская долма

Армянская долма готовится из виноградных листьев, фарша и риса. Подается с мацуном и толченым чесноком. Свежие листья винограда – плотные, поэтому их надо вымочить.

Оксана: Все они говорят на разных языках, имеют свои национальные традиции и верят в разных богов, но общее у них и у нас с вами – это любовь к нашей России.

(На вступление без объявления выходит хор «Родная песня», Коля отдаёт папку Оксане, остаётся со своим микрофоном)

«Матушка Россия»

исполняет хор «Родная песня»

(На проигрыш хор расходится по сторонам. Выходят все Пронские участники в середину. Выход ведущих)

Ведущий: Для вас пел народный хор «Родная песня», Погореловский сельский Дом культуры

Ведущий: Мы благодарим участников Пронского передвижного автоклуба.

(Все участники уходят в кулисы под проигрыш песни «Матушка Россия»)

Ведущий: И передаём эстафету Михайловскому району с программой «Народов дружная семья» (ведущий автоклубом Галина Зайцева)

(Выступление Михайловского района)

Ведущий: Мы благодарим автоклуб Михайловского района и на сцену приглашаем Захаровский район с программой «Вместе – мы Россия» (ведущий автоклубом Светлана Шамардина)

(Выступление Захаровского района. Выход ведущих)

В е д у щ и й : Аплодисменты автоклубу из Захаровского района. И передаём эстафету Клепиковскому району с программой «Дружное село» (заведующий автоклубом Ольга Балакирева)

(Выступление Клепиковского района. Выход ведущих)

В е д у щ и й : «Мы один большой народ». Так называется конкурсное выступление Рыбновского района. (заведующий автоклубом Жанна Исаева)

(Выступление Рыбновского района. Выход ведущих)

В е д у щ и й : На сцене Рязанский район с программой «Свадебный обряд» (заведующий автоклубом Глеб Девяткин)

(Выступление Рязанского района. Выход Оксаны)

В е д у щ и й : Дорогие друзья, вот и подошёл к завершению наш фестиваль. Ещё раз аплодисменты участникам конкурса автоклубов.

В е д у щ и й : Просим наше многоуважаемое жюри пройти на обсуждение.

В е д у щ и й : И, пока они совещаются, мы предлагаем вам послушать выступление ансамбля духовых инструментов «Бета» Пронской детской музыкальной школы имени Клавдия Борисовича Птицы. Руководитель Иван Миронов.

(Участники с блюдами спускаются в зрительный зал, угощают жюри и зрителей и возвращаются на сцену, к ним присоединяются остальные участники)

(Свет в зрительном зале выключается)

В е д у щ а я : И мы уверены, что теперь, выбирая себе друзей, вы будете стараться и пытаться понять, чем живут другие народности, где их корни, какие традиции они чтят.

Нам жить в одной семье,
Нам петь в одном кругу,
Давайте сохраним ромашки на лугу,
Коль суждено дышать нам воздухом одним,
Обряды, песни, танцы давайте сохраним.

Звучит песня **«Мы вместе»**
в исполнении Наталии Малько и Анны Комягиной.
Все участники берутся за руки, покачиваясь в такт музыки. На последнем куплете все хлопают.

В е д у щ а я : Наш праздник национальных культур мы завершаем представлением русской культуры. Русская культура богата не только песнями, но и своими танцами, задорными плясками, традициями, праздниками.

На сцене включается полный свет.

В е д у щ а я :

Танец «У самовара»

исполняет танцевальный ансамбль «Топотушки», руководитель Наталья Фомкина, Пехлецкая средняя школа им. Владимира Соловова

После танца на сцену выходят участники с национальными блюдами.

В зале включается полный свет.

В е д у щ а я : Много интересного мы узнали сегодня о быте, культуре и традициях тех национальностей, которые уже много лет проживают на территории Кораблинского района бок о бок с нами. А сейчас, мы хотим угостить вас блюдами национальной кухни:

(на фоне национальной музыки)

- мордовские блюда «Патшот» и «Поза»;
- армянские блюда: «Тыквенное варенье», «Чурчхела» и «Долма»;
- немецкое национальное блюдо «Апфель кухан», рождественский пряник;
- белорусские блины «Чачоха» с соусом Макалка.

(Выступление ансамбля. Выход ведущих)

В е д у щ и й : Томительное ожидание подошло к концу. Слово предоставляется председателю жюри – Директору Рязанского областного научно-методического центра народного творчества Елене Михайловне Шаповской

Награждение

Все участники остаются на сцене для фото

В е д у щ и й : Уважаемые гости, дорогие участники, мы просим вас остаться на сцене!

В е д у щ и й : Мы всех сердечно благодарим!

(Звучит фонограмма вступления к песне «Широка страна моя родная»)

В е д у щ и й :

Народы – как одна семья, хотя язык их разный.

Все – дочери и сыновья своей страны прекрасной.

В е д у щ и й :

И Родина у всех одна. Привет тебе и слава,

Непобедимая страна, Российская держава!

(Без объявления выходят солисты в народных костюмах.)

«Широка страна моя родная»

исполняют Алла Родина, Николай Верченко, Кристина Лобанова, Максим Мелёхин

(На проигрыши на сцене из-за кулис выстраиваются все коллективы, перед сценой народный хор «Родная песня», Пронские участники и гр. «Ритм»),

В е д у щ и й : Спасибо всем участникам нашего фестиваля. Спасибо всем, кто сидит сегодня в зале.

В е д у щ и й : До свидания, дорогие друзья!

В с е у ч а с т н и к и : До новых встреч!

Так отрадно подальше, за гранью
Окунуться опять в этот рай!

На сцене включается полный свет.

В е д у щ а я : Сейчас для вас прозвучит
Басня Кондрата Крапивы **«Дипломированный баран»**
в исполнении Лилии Абидовой, Бестужевский СДК

(На фоне киргизской музыки на мультимедиа демонстрируются природные пейзажи Киргизии).

В е д у щ а я :
Кто жил и вырос в Кыргызстане,
Тот не забудет никогда,
Весной – цветущие тюльпаны,
И вкус речного родника.
И Иссык-Куль – восьмое чудо света!
Прохлада гор, манящая вода!
Над озером до самого рассвета
Сияет восходящая звезда.

На сцене включается полный свет.

В е д у щ а я :
Песню из репертуара Мирбека Атабекова **«Тумарым»**,
Исполнит Мыктыбек Бердияров, Княжовский ОДР, Тумарым – имя девушки, в которую влюблён парень.

(Звучит «Камаринская» на мультимедиа демонстрируется русская культура).

На словах ведущей затемнение на сцене.

И летом, в знойную жару, когда укрыться
Можно лишь в тени твоих деревьев
У берегов прохладных горных рек.

На сцене включается полный свет.

В е д у щ а я :
Приглашаем **Макнуну Нурову**,
она исполнит, таджикский танец, Ерлинский СДК.

(На мультимедиа демонстрируются открытки)

В е д у щ а я : В Амановском СДК действует кружок интернациональной дружбы. Дети общаются со сверстниками из других стран и городов: Сказочным Таиландом, г. Владимиром, Казахстаном, Иркутской областью, Беларуссией, Италией, островом серебряных тополей и бирюзовой Адриатики, Албанией, г. Дайтоном – штат Флорида, Черногорией. Ребята ведут с ними переписку, обмениваются открытками, сувенирами.

(На фоне белорусской музыки на мультимедиа демонстрируются достопримечательности Беларуссии)

На словах ведущей затемнение на сцене.

В е д у щ а я :
Белоруссия – вот оно, счастье:
Гладь озёр, да небес высота.
В жаркий солнечный день и в ненастье
Мне по сердцу твоя красота!
Встанет солнышко утренней ранью,
Освещая возлюбленный край,

«ДРУЖНОЕ СЕЛО»

ко Дню села Егорово, Клепиковский район



1 часть

В н у ч к а – Дед, деда!
Д е д – У!
В н у ч к а – Ты спишь что ль?
Д е д – Кто я?
В н у ч к а – Ну не я же
Д е д – Да ну тебя, думаю я
В н у ч к а – И что же ты, деда, думаешь?
Д е д – Думаю вот, бабка куриам дала? Не видала?
В н у ч к а – Да вроде давала.
Д е д – А ты за ви-фи заплатила?
В н у ч к а . Чего?
Д е д – Антернет чё, чё!
В н у ч к а – А, вай-фай? Нет, деда, ну скажи ты мне,
пожалуйста, тебе-то он зачем?

Д е д . Думаешь только ты в одноклассниках сидишь?

В н у ч к а – Деда, может в одноклассниках?

Д е д – Ты может и да, а мои одноклассники давно уж... выпустились, пару кляч и осталось-то. Хотя я со многими молодыми девчонками контактирую.

В н у ч к а . А бабушка в курсе?

Д е д . Да ну тебя, вместе с бабкой. Ты Оксанку-то знаешь, ну, которая к нам переехала от тедова. Глянь, раскачал её на медне...

В н у ч к а . Скачал, деда!

Д е д . Ну, да... о на планшете.

Концертный номер: «Плакала»

исп. П. Арсекова

Д е д – Ну як, гарно дивчина?

В н у ч к а . Да... хоть щас на программу «Голос»

Д е д . А глянь, как цыганочки юбками машут...

Концертный номер: Танец «Цыганский»

исп. Трио

В н у ч к а . Да... зажигают!

Д е д . Ну, пока ни чего не сгорело, ещё вон чё покажу.
Ася – красавица наша.

Концертный номер: «Яр ари»

исп. А. Саакян

Д е д . Видишь?

В н у ч к а . Здорово! А ещё что-нибудь есть?

Д е д . Есть, вот смотри...

В е д у щ а я : Армянскую нацию представляет

Алина Аветисян.

Звучит стихотворение «Армения», Молвинский СДК.

(Звучит немецкая народная музыка. На мультимедиа демонстрируются природные пейзажи Германии).

На словах ведущей затемнение на сцене.

В е д у щ а я : Российские немцы в течение многих десятилетий смогли сохранить свою национальную идентичность, традиции и обычаи культуры своей исторической родины.

Живёт в домах средневековых

Дух Гофмана и братьев Грим.

Бетховен, Шуберт, Гётте, Бах

Нас с их культурой породнил.

На сцене включается полный свет.

В е д у щ а я :

Песню «**Моя семья**»

исполняет Ирина Андропова, Бестужевский СДК

(На фоне таджикской музыки на мультимедиа демонстрируются природные пейзажи Таджикистана).

В е д у щ а я :

Таджикистан! Прекрасен ты зимой,

Когда покрыт пушистым белым снегом,

Весной, когда цветут сады, холмы и даже небо.

В е д у щ а я :

Мой край родной – мордовская земля.

Тебе слагаю песни я свои.

Люблю твои раздольные поля.

Суры и Мокши чистые струи,

Люблю твоих нарядов простоту,

Твои обряды, звучный твой язык,

Твоих сказаний смелую мечту,

Которой с детства я внимать привык.

На сцене включается полный свет.

Ведущая:

Песню «Умарина»

исполнит Раиса Евсикова, Княжовский ОДР.

(Звучит армянская музыка, на мультимедиа демонстрируются природные пейзажи Армении)

На словах ведущей затемнение на сцене.

В е д у щ а я : Армянское нагорье является исторической родиной армян. Здесь образовался, создал свою богатую самобытную культуру, продолжает жить и созидать армянский народ. Армянский народ один из древнейших современных народов.

...Великая, прекрасная Армения,

Ты многое сумела пережить:

Рассветы, становления, гонения,

Богатство, нищету, землетрясения,

Но стойкий дух сумела сохранить.

На сцене включается полный свет.

Концертный номер: «Ой, давно– давно»

Л. Вдовина

Д е д . Ну, что скажешь?

В н у ч к а – Эх, деда, деда. Пойдем оплатим тебе ви-фи через сбербанк онли.

Д е д – Иди, догоню сейчас

– Пока моя Внучка ушла, я че рассказать то хотел: идем мы как то с Кузьмичом, а Кузьмич то он еще тот ага, а навстречу нам директор нашего клуба Сергей Валерьянович. Очень уважаемый человек. Его многие наши мужики уважают. Спросите за что? Да зато что он мужикам займы дает. Почему просят? Да потому что народ у нас зажиточный, живут все богато. Деньги крупные, неразмненные, вот кому надо рублей 150-200 (хотя на 200 сейчас ничего не возьмешь, 250 надо минимум) так вот к нему и идут. Но, а как иначе? Здоровье то оно, прежде всего. Выручи, говорят, до тех пор, пока мелочь не появится, а мелочь у них появляется редко. Нет, ну кто работает у тех бывает мелочишка, а кто нет так, и живут богатеями, в надежде до пенсии протянуть, а не ноги. Ну, так вот встречаем мы директора. Кузьмич не успел рот раскрыть о проблемах передвижения своих финансовых потоков, как директор и говорит: «Ребята субсидирование строго лимитировано». Кузьмич побагровел и побледнел одновременно 50 на 50 по линии носа. Я говорю «Ты что? Ты знаешь как у него трубы. ..., акции горят на бирже, полыхают просто». А он ничё не знаю, но есть одно дело. Надо, говорит, в клубе организовать как бы вечер талантливых старых друзей и братьев. Как в Советском союзе 15 республик 15 братьев, ну хотя бы 2-3 братьев, а лучше сестер. И из других районов подтянутся со своими братьями и се-

страми. Большую семью надо собрать. Короче всем селом сейчас озадачились, где братьев и сестер взять. Бабы предложили своими силами многонациональность сделать, только говорят, отпустите нас на море Каспийское на курорты Махачкалинского края. Мужики против, да и не поспеть все равно. Что делать?

Сергей Валерьянович есть идея! Снимай лимиты – давай супсидии!

2 часть

Выход ведущих

Поздравление

Награждение

Концерт ансамбля народной песни «Субботея»

«ВСЕ МЫ РАЗНЫЕ, НО МЫ – ЕДИНЫ!»

**структурное подразделение «Автоклуб»
МБУК «Кораблинский ДК»**

Ведущая: Анна Комягина

До начала праздника звучит музыка. Сцена затемнена. На мультимедиа проецируется заставка областного конкурса «Автоклуб – 2018» «Мы едины».

На сцене включается полный свет, выходит ведущая.

В е д у щ а я : Кораблинский район – наш общий дом, дом в котором проживают русские, татары, узбеки, молдаване, украинцы, армяне, мордвины, белорусы, немцы, киргизы, азербайджанцы, дагестанцы, башкиры, таджики, турки – месхетинцы и другие народности. Все народы, даже малые, стараются всеми силами сберечь свой язык, свои традиции, свою культуру, свою гордость, отдавая дань предкам и своей уникальности. Сегодня мы с вами прикоснёмся к культуре разных народностей, населяющих Кораблинский район.

(Звучат мордовские напевы. На мультимедиа демонстрируются природные пейзажи Мордовии).

На словах ведущей затемнение на сцене.

*На экране заставка:
Совет да любовь!
Танцоры кланяются, молодая пара выходит на поклон,
остальные присоединяются, общий поклон.*

Вот одна из тех историй,
О которых люди спорят
И не день, не два, а много лет.
Началась она так просто,
Не с ответов, а с вопросов,
Но сегодня мы нашли ответ.

Если трудно, если сложно
Позови друзей на помощь
Поспешат они со всех концов
И корабль мечты построим,
Один в поле всё ж не воин
И все вместе в нём мы поплывём!

Замыкая круг, ты назад посмотришь вдруг,
Там увидишь в окнах свет, сияющий нам вслед.
Пусть идут дожди, прошлых бед от них не жди,
Дружбы пройденных дорог сумел пробить росток.

«КОРАБЛЬ МЕЧТА»

**фрагмент программы, по мотивам народной сказки
Алекса́ндро-Невский район**

Действующие лица:

Царь – Г. Горчак
Царевна – В. Тяглик
Молдаванин (парень) – К. Тяглик
Украинка (Мамка) – Е. Лучкина
Няньки – «Сударушки» ансамбль песни Ленинский СДК
Генерал – Н. Аксёнов
Мужик – И. Сидоров
Казах – Г. Нецкин
Казашка – Е. Обьедкова
Армянка – И. Кулакова
Осетинка – Ф. Морозова
Молдаванки – ансамбль «Весёлые девчата» Ленинского СДК

Сюжет.

Царевна в царском тереме мечтает встретить суженого. Няньки её отговаривают, ведь любовь несёт горе... Царевна слышит песню парня, работающего в поле, выбегает к нему. Молодые влюбляются. Но на пути встают Мамка с няньками, да и Генерал не против породниться с Царём. Мамка находит компромисс, давая задание построить корабль, да не летучий – ведь «их сейчас, как грязи, а непотопляемый!», в обычный срок – «за ночь!».

Генерал, вооружившись мощной, нанимает строителей (*Казахи*). Парень страдает, ведь у него нет ни денег, ни строительных инструментов, только музыкальный... Но на звуки музыки собираются друзья. Невеста, пугаясь не-

хватки времени и страшась разлуки, кидается на берег моря... Но собравшиеся на призыв о помощи друзья успевают её спасти и подарить МЕЧТУ, построив НЕПОТОПЛЯЕМЫЙ корабль из дружбы и взаимовыручки. Царь, оценив его, предлагает «честным пирком, да за свадьбу!», тем более, что и угощение, и музыканты в наличии имеются.

1 сцена:

Голос диктора:

Не в некотором царстве. Не в некотором государстве, а в краю благоверного князя Александра Невского, что в Рязанском уезде располагается, и произошла эта история. А начинать свой рассказ – мы не будем! Чего говорилку то разводите. Лучше один раз увидеть, чем 100 раз услышать!

Занавес открывается.

Стремянка-терем. На стремянке – принцесса глядится вдаль в ожидании, вокруг няньки, развлекают песнями, уговаривают её спуститься, напевая:

«Цвите терен, цвите терен,
Тай цвит опадае,
Ктой з любовью не знается
Тай горя нэ знае,
Ктой з любовью не знается
Тай горя нэ знае....,
Ктой з любовью не знается
Тай горя нэ знае....

Принцесса, отмахивается от няnek:
А я хочу любить и быть любимой!

гает руку и сердце. Невеста в панике хватается за голову.

Принцесса грозит. Не успеем! Утоплюсь!!!

Кидается к краю сцены, раскинув руки, звучит музыка Титаника, парень за ней. Картина: «на корме Титаника» балансируют оба, вся братия кидается к ним, с разных сторон хватаются «паровозиком»: половина за парня остальные за принцессу. Парень перехватывает её руку и оба перестраиваются: встают в позу «рабочий и колхозница», остальные также перехватывают руки по одной друг другу, образуя корму корабля. Царь на стремянке – кап. мостике с подзорной трубой, мамка на другой стороне стремянки со штурвалом. Рулят. Музыка Титаника сменилась на другую, жизнеутверждающую на тему «Замыкая круг» поют все-1 куплет.

Царь. Бегает вокруг корабля и приговаривает
Хоооороший корабль! Оглядывает девушек в нац. костюмах. Красивый!

Мамка слегка ревнует. Таки прямо корабль?!

Царь чуть виновато, сменяет тему, хлопает жениха по плечу:

Молодец, справился и корабль построил! И друзей завёл – нужных! Мамка опять его толкает в бок: В смысле добрых! А теперь честным пирком, да за свадьбу!

Люди! А накрывайте столы! Музыканты – веселите нас (показывает на зрителей) и их тоже, а на вот тот стол мою любимую закуску подать не забудьте!

Молдавский танец

М а м к а . Летучий, спохватывается: хотя их сейчас как грязи... НЕПОТОПЛЯЕМЫЙ!

Г е н е р а л

Делает полшага вперёд, останавливается, решается
Я!!! *Вполголоса к зрителям* Не построю, так куплю!

М а м к а с запозданием уточняет. За ночь!

Генерал свистом подзывает строителей (актёр в казахской одежде)

П а р е н ь расстраивается, отходит в сторону

Этот купит! А у меня, из инструментов только это – (достаёт жалейку (казу), наигрывает мелодию русскую-народную, принцесса сначала гладит его по голове, утешая, видит, как генерал «отсчитывает» деньги строителям, встаёт в позу руки в боки. А тем временем к мелодии дудочки присоединяется гармонь, под разные мелодии появляются персонажи в национальных костюмах: 1-м выходит русский Мужик, с гармонью на плече, хлопает парня по плечу, затем появляются остальные

М у ж и к . Не горюй! Вместе мы справимся!

Ставит гармонь, засучивает рукава. Остальные подходят, кто пританцовывая, кто напевая произведения, соответствующие их нац. костюмам. Обступают его полукругом, включая казаха, сбежавшего от генерала к своей невесте. Парень делает вид, что распределяет строителям – помощникам работу – выдавая бутафорские инструменты, которые приносит Мамка. Генерал в ярости, достаёт часы и «переводит» стрелки вперёд» – показывает сокращённое время Царевне, и вновь предла-

Н я н ь к и не унимаются:

Ктой з любовью не знается

Тай горя нэ знае...

Ктой з любовью не знается

Тай горя нэ знае...

Убаюкивают, не получается, предостерегают

Одна молода дивчина

Тай горя зазнала

Вечороньки нэ доила

Ничкы нэ доспала...

Звук новой песни – резкий, на который няньки вспла-
шиваются, как насадки – несколько раз

Выходит парень имитирует косьбу травы

Парень косит, распевая:

Косил Ясь конюшину

Косил Ясь конюшину

Косил Ясь конюшину

Поглядал на дивчину....

Парень видит принцессу, офигевает, делает шаг на-
встречу, она вырывается от няnek, к нему, стоят глаза в
глаза, няньки спохватываются

Н я н ь к и пытаются её схватить, или закрыть собой

Ктой з любовью не знается

Тай горя нэ знае!!

П р и н ц е с с а вырывается

Кышшш! Раскудахтались!

Появившаяся Мамка берёт за уши обоих крутит их полукругом. Её толкает к нянькам, его – подводит к появившемуся Царю:

М а м к а обращается к царевне:

Я те дам, кыш!

затем к Царю:

Хляди, какой басурман по чужим садам шарится!

Ц а р ь . Ну и отрубите ему голову!

Быстро подбежавший генерал

Г е н е р а л . Енто мы мигом!

П р и н ц е с с а закрывает собой парня

Не дам! Обращается к царю: Мы любим друг друга!

Парень вырывается, царь испуганно шарахается, прикрываясь рукой, кидается в ноги царю

П а р е н ь . Не вели казнить, царь батюшка, вели женить!

П а р е н ь и Ц а р е в н а хором

Мы любим друг друга!

Ц а р ь Успокоившись соглашается

Ну, если любят, пушай женятся!

Г е н е р а л возмущается

Как женятся!? А я!? Чем я не жених!?

Бряцает оружием, показывая кулак

Ц а р ь обращаясь к молодым, показывает на генерала

А он не жених?

П р и н ц е с с а возмущается

Нет!!! Он же старый!

Встаёт парень, подбоченивается

Г е н е р а л не соглашается, показывая на парня

Вообще-то мы ровесники! Поглаживает живот. Просто я успешнее!

Ц а р ь оценивающе оглядывает генерала. Так-то да!

Кандидаты в женихи петухами двигаются друг на друга

П р и н ц е с с а пытается разнять, не получается

Ах, так! Уйду! В модели!

М а м к а Выдвигается на передний план

Я те уйду!

Обращается к царю укоризненно

Не можешь ты командовать! Надо задачу им дать. Трудную! Хляди, как надо! Громогласно возглашает: Царь!!! Велит!!! Построить!!!

Г е н е р а л выпятив грудь делает шаг вперёд. Я!!!

М а м к а . Корабль!

Г е н е р а л делает ещё шаг вперёд. Я!!!

П р и н ц е с с а грозит мамке и крутит у виска

Уйду!