**Сценарий**

**Салон чародеек «И ночь полна видений чудных»**

**Ведущий:** Здравствуйте, дорогие гости! Рады приветствовать вас в салоне чародеек!

Гостям рады, что пришли,

Времечко для нас нашли.

Будут здесь у нас забавы,

Представление на славу,

И вернемся, как во сне,

К нашей русской старине.

Это присказка читается,

А действие уже начинается.

**Ведущий:** На земле Ростовской, в станице Романовской, вы увидите сегодня красу русскую, ненаглядную. У нас в гостях собрались подруженьки и сидят они дружненько, хозяюшки и красавицы. Одни будут косы плести, другие стряпать, а третьи – красоту наводить.

**Ведущий *(представляет участниц салона):*** Сегодня к нам на огонек пришли дорогие гости – затейницы, мастерицы, волшебницы. Умелицы по плетению кос продемонстрируют свое мастерство, а представители косметической торговой марки Тианде представят ее продукцию и расскажут об искусстве Мейкап.

 Дорогие гостьюшки, знаете ли вы, что давным - давно на Руси детям до 6-7 лет волосы стригли одинаково, покороче, чтобы не лезли в глаза, не болтались по спин. И только с 7- летнего возраста детей начинали делить на девочек и мальчиков. С этого момента девочкам волосы больше не подстригали. Когда заплеталась первая косичка с ленточкой – это свидетельствовало о том, что малышка стала девочкой. Первую косичку старались  заплетать при гостях. И только с этого момента мама доверяла дочке нянчить младших братьев и сестер, показывала как надо шить, вышивать и вязать. После заплетения косички девочки начинают носить на голове платочки или широкую ленту. Для русской культуры коса - символ молодой, сильной и полноценной женской энергии.

Вот и ладно. Сидят девочки, а мы любуемся красой – русской косой.

 А заплетать косы нашим девушкам будут мастера-чародейки Лариса Панкратова, Ольга Ульянчук, Лена Самочерных, Нина Родионова.

**Ведущий:** А пока наши мастерицы-чародейки заплетают девушек, мы познакомимся с искусством мейкапа.

В переводе с английского **make**-up означает «оформление лица», макияж. **Мейкап** — это также косметические продукты, используемые для гримирования, раскраски лица, а также определенная техника их нанесения. Секретами наиболее эффективного использования косметики Тианде сейчас с вами поделится Ася Волкова.

***Презентация косметики.***

**Ведущий *(во время плетения кос):*** В давние времена до замужества девушки заплетали волосы в одну косу и укладывали ее через плечо. Завязывали внизу бант. Можно было оставить концы длинными или завить в колечки.

Женщины после замужества заплетали две косы, посередине волос шел пробор. Внизу завязывались косы узкими ленточками. Косы носились на спине или укладывались в прическу.

Женщины старшего возраста и бабушки укладывали косу в « корзиночку». Сейчас эта прическа снова стала модной.

Сейчас популярен вид плетения косичек – «колосок», а известен он с незапамятных времен.

**Ведущий** ***(по окончании плетения):*** Согласитесь, уложены все косы загадочно – чистое волшебство. А теперь девицы - красавицы становитесь в хоровод (звучит музыка) и продемонстрируйте ваши прически.

**Ведущий:**
С давних пор краса девицы-

Не румяна, не ресницы,
Всюду русская краса-

С лентой длинная коса.

Вот идет она по кругу,
Низко кланяется другу.

Коса ниже поясницы-

Есть чему тут подивиться.

***Девушки водят хоровод, демонстрируя косы.***

**Ведущий:** Теперь наши девушки стали абсолютными красавицами и могут покорить любого мужчину, но, как известно, путь к сердцу мужчины лежит через желудок. Поэтому предлагаем вам научиться приготовлению модного сейчас блюда – японских роллов. Мастер-класс для вас проведут любители роллов Татьяна Пузыревская, Наталья Лемешко и Людмила Шаповалова.

**Ведущий:** Главным изыском японской кухни являются блюда из сырой рыбы, самые популярные из которых (не только для японцев, но и жителей европейских стран) – это [**суши**](http://miuki.info/tag/sushi/)**.** Для приготовления [суши](http://miuki.info/tag/sushi/) рыба не подвергается термической обработке, это необходимо для сохранения ее естественного вкуса.

[Приготовление суши](http://miuki.info/tag/sushi/) – это целая наука, ведь для данного блюда необходимо не только специальным образом сварить рис, но и уметь правильно оформить блюдо. В японской кухне данное блюдо делится на два основных подвида: [**суши**](http://miuki.info/tag/sushi/) **и** [**роллы**](http://miuki.info/tag/rolly/). Отличие заключается в их способе приготовления. Суши – это небольшой комочек риса овальной формы, на который помещаются дары моря. В некоторых случаях они могут быть закреплены с помощью тоненькой полоски водорослей.

В свою очередь при приготовлении роллов необходимо выложить морепродукты и рис слоями на листе водорослей, затем свернуть в тонкий плотный рулет и нарезать поперек на дольки.

В настоящее время ассортимент блюд постоянно расширяется, и появилось много любителей **сасими**, т.е. тонко порезанных сырых морепродуктов, которые вместе с нарезанными овощами подаются на плоской тарелке. В качестве морепродуктов для приготовления данного блюда может выступать рыба, осьминоги, кальмары и т.д., а «подушка» из овощей традиционно состоит из огурцов, белого редиса и т.п.

***Затем участникам предлагается изготовить роллы самостоятельно.***

**Ведущий:** Девушки-красавицы, давайте поблагодарим наших чародеек, мастериц-искусниц, а дегустация роллов состоится чуть позже, потому что сейчас девушки и только девушки приглашаются на пижамную вечеринку «Девичьи секреты»!!!

***Участники проходят в «начитанный зал»***

Подготовила библиограф МБО Шаповалова Л.И.