

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»

О. А. СЕНАТОРОВА А. В. ТАИРОВА
Н. Г. КАМОЛКИНА А. А. ФЕОКТИСТОВА

КУЛЬТУРА РУССКОГО НАРОДА:
ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ
ИСКУССТВО, ТРАДИЦИОННАЯ
ТРЯПИЧНАЯ КУКЛА, КУХНЯ

Учебно-практическое пособие
для изучающих русский язык как иностранный



Владимир 2020

УДК [811+745](075.8)
ББК 81.2Р-96+85.12Я73
К90

Рецензенты:

Доктор филологических наук, профессор
зав. кафедрой русского языка и методики его преподавания
Российского университета дружбы народов (РУДН)
В. М. Шаклеин

Доктор филологических наук, доцент
зав. кафедрой русского языка как иностранного
Тулского государственного педагогического университета
им. Л. Н. Толстого
Р. В. Лопухина

Издается по решению редакционно-издательского совета ВлГУ

Сенаторова, О. А. Культура русского народа: декоративно-
К90 прикладное искусство, традиционная тряпичная кукла, кухня :
учеб.-практ. пособие для изучающих рус. яз. как иностр. /
О. А. Сенаторова [и др.] ; Владим. гос. ун-т им. А. Г. и Н. Г. Сто-
летовых. – Владимир : Изд-во ВлГУ, 2020. – 270 с.
ISBN 978-5-9984-1222-6

Пособие представляет собой учебно-методическое издание, направленное на углубление знаний иностранных учащихся о русской культуре и формирование их коммуникативной компетенции, что является важным условием лингвокультурной адаптации. Представлены разработки к практическим занятиям и мастер-классам как эффективной форме методической работы в рамках взаимосвязанного коммуникативно-деятельностного обучения.

Предназначено для иностранных граждан, владеющих русским языком на уровне А2. Может быть использовано как для работы в аудитории под руководством преподавателя, так и в качестве пособия к самостоятельной культуротворческой деятельности.

Ил. 565. Библиогр.: 59 назв.

УДК [811+745](075.8)
ББК 81.2Р-96+85.12Я73

ISBN 978-5-9984-1222-6

ВлГУ, 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ.....	5
------------------	---

Раздел I. ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО

Часть 1. ДЫМКОВСКАЯ ИГРУШКА	13
Занятие 1. Дымковский промысел: от истории к современности	14
Занятие 2. Символика цвета и традиционные узоры дымковской игрушки	19
Занятие 3. Технология изготовления дымковской игрушки	24
Занятие 4. Мастер-класс «Роспись дымковской игрушки»	33
Часть 2. РУССКАЯ МАТРЕШКА	41
Занятие 1. Матрешка: от истории к современности	42
Занятие 2. Виды матрешек	49
Занятие 3. Символика матрешки.....	55
Занятие 4. Технология изготовления матрешки.....	59
Занятие 5. Мастер-класс «Роспись матрешки»	65
Любопытным на заметку	69
Часть 3. РОСПИСЬ ПАСХАЛЬНЫХ ЯИЦ.....	71
Занятие 1. Пасхальные яйца: от истории к современности	73
Занятие 2. Символы Пасхи и виды росписи пасхальных яиц.....	80
Занятие 3. Технология росписи пасхальных яиц	89
Занятие 4. Мастер-класс «Роспись пасхальных яиц»	94
Любопытным на заметку	103

Раздел II. РУССКАЯ НАРОДНАЯ ТРЯПИЧНАЯ КУКЛА

Занятие 1. Русская народная тряпичная кукла: от истории к современности.....	114
Занятие 2. Виды и назначение русских традиционных кукол.....	121
Занятие 3. Секреты и технология изготовления традиционной тряпичной куклы	136
Занятие 4. Мастер-класс «Изготовление традиционной тряпичной куклы».....	152

Раздел III. РУССКАЯ КУХНЯ

Часть 1. РУССКИЕ БЛИНЫ.....	165
Занятие 1. Русские блины: от истории к современности	166
Занятие 2. Виды блинов. Их основные компоненты	173
Занятие 3. Секреты, технология и рецепты приготовления блинов....	181
Занятие 4. Мастер-класс «Русские блины».....	192
Любопытным на заметку	199
Часть 2. РУССКИЕ ЩИ	209
Занятие 1. Русские щи: от истории к современности	210
Занятие 2. Виды щей. Их основные компоненты	216
Занятие 3. Технология и рецепты приготовления щей	224
Занятие 4. Мастер-класс «Русские щи»	237
Любопытным на заметку	246
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	248
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	253



ПРЕДИСЛОВИЕ

Процесс обучения иностранных учащихся неродному языку в неродной среде тесно связан с процессом адаптации. Студенты испытывают значительные трудности при взаимодействии с окружающей их средой. Успешность этого взаимодействия во многом зависит от создания средствами языкового обучения необходимых условий для скорейшей адаптации личности иностранного студента к неродной для него лингвокультурной среде образования.

Лингвокультурную адаптацию методисты рассматривают как процесс вхождения в ценностно-смысловое поле иной социокультурной среды через обучение русскому языку, изучение русской культуры, культуротворческую деятельность и предлагают следующие направления деятельности по преодолению трудностей адаптационного периода.

На уровне организации педагогического процесса:

– организация межкультурного взаимодействия среди членов учебной группы (предпочтение отдается формированию интернациональной группы) как во время аудиторных занятий, так и во внеаудиторной деятельности с учетом индивидуальных и национально-психологических особенностей, типов учебно-познавательной деятельности иностранных студентов;

– использование языковой среды обучения в дидактических целях и в качестве средства гипермотивации.

На уровне содержания обучения:

– включение в содержание обучения культурологического компонента, отражающего основное ядро когнитивной базы лингвокультурного общества, отобранного в соответствии с этапом, уровнем подготовки, будущей специальностью иностранного студента, усвоение которого будет способствовать ускорению лингвокультурной адаптации;

– использование языковой среды.

Успешная адаптация иностранных учащихся к высшей школе России предполагает достижение в кратчайшие сроки психологического равновесия на эмоциональном, информационно-познавательном, коммуникативном и поведенческом уровнях, что представляется возможным лишь при достижении определенного уровня владения языком как средством коммуникации и при условии познания посредством языка культуры лингвокультурного сообщества.

Основными задачами преподавателя в процессе обучения русскому языку иностранных учащихся в условиях его естественного функционирования являются методическое осмысление, отбор, адаптация и использование лингвокультурных реалий языковой среды.

Усвоение фактов культуры, а на основе их усвоения – овладение языком как средством общения наиболее эффективно происходит при взаимосвязанном коммуникативно-деятельностном обучении в процессе использования языка как средства общения.

Одной из форм такого взаимосвязанного коммуникативно-деятельностного обучения следует рассматривать мастер-класс как занятие практической направленности по специально подобранной теме, проводимое с целью приобретения, углубления и расширения определенных знаний и умений.

Мастер-класс – эффективная форма методической работы в системе комплексного подхода к решению проблем лингвокультурной

адаптации, так как предоставляет широкие возможности для межкультурного взаимодействия среди членов интернациональной учебной группы на русском языке, использования языковой среды обучения в дидактических целях и в качестве средства мотивации, включения в содержание обучения культурологического компонента.

Мастер-класс позволяет иностранным студентам включиться в речевую деятельность на русском языке посредством активных форм работы, направленных на познание русской лингвокультуры.

На кафедре русского языка как иностранного Владимирского государственного университета для иностранных учащихся довузовского этапа проводятся мастер-классы по теме «Декоративно-прикладное искусство и народные промыслы» во втором семестре, когда у учащихся сформированы базовые знания по русскому языку, истории и культуре России. Объем информации по теме мастер-класса определяется уровнем владения русским языком.

Подготовительным этапом является лексическая работа, которая проводится на практических занятиях по русскому языку. Цель данной работы – усвоение иностранными учащимися безэквивалентной лексики, лексических единиц с национально-культурным компонентом семантики через систему заданий и упражнений, формирующих коммуникативную, лингвокультурологическую и социокультурную компетенции.

При выборе направления деятельности (роспись, лепка, кукла из текстиля, лоскутная пластика, изделие из бумаги и др.) мы руководствуемся доступностью материалов, простотой технологии изготовления. Например, для росписи матрешки, жестовского подноса, дымковской игрушки нами используются заготовки из плотной бумаги в форме названных предметов декоративно-прикладного искусства, кисти, фломастеры и гуашь.

Несколько видов деятельности могут быть объединены в один мастер-класс и организованы как творческие площадки, что дает студентам возможность выбора или участия в работе нескольких площадок.

После того как выбрано направление, поставлены цель и задачи, четко формулируется тема мастер-класса (роспись матрешки, жестовского подноса, дымковской игрушки, изготовление русской народной куклы и др.) и определяется его содержание. В декоративно-прикладном искусстве это, как правило, демонстрация и отработка определенных технологических приемов и создание с их помощью различных изделий, например, «Технология изготовления русской народной куклы – Крупенички» (направление – игрушка из текстиля, лоскутная пластика). При выборе темы мастер-класса мы руководствуемся значимостью данного вида декоративно-прикладного искусства для русской культуры.

Может быть проведен цикл мастер-классов с использованием принципиально разных технологий и материалов. Например, кроме росписи может быть организован мастер-класс по лепке из глины или пластилина дымковской игрушки с последующей росписью изделия.

Для решения всех поставленных мастером-педагогом задач важно разработать четкий план проведения мастер-класса, определить последовательность действий и предполагаемые временные рамки их осуществления.

План мастер-класса:

Введение

Педагог, проводящий мастер-класс, знакомит учащихся с темой предстоящего занятия, его целью и задачами, предлагает вниманию учащихся краткий рассказ по теме, сопровождающийся презентацией, демонстрацией слайдов, фотографий и/или предметов декоративно-прикладного искусства.

Технологическая часть

1. Демонстрация предметов декоративно-прикладного искусства, сопровождающаяся культуроведческим комментарием.

2. Ознакомление студентов с оборудованием, инструментами и материалами, необходимыми для изготовления данного изделия.

3. Пошаговая демонстрация одного или нескольких технологических приемов изготовления изделия или его элементов. Педагог показывает обучающимся технологический прием на заготовке или представляет компьютерную презентацию в виде серии фотографий, наглядно демонстрирующих все этапы выполнения изделия.

Практическая часть

Учащиеся под руководством преподавателя из заранее подготовленных им материалов (заготовок) выполняют практическое задание, основанное на технологических приемах, продемонстрированных в теоретической части мастер-класса. Инструментами и материалами учащихся, как правило, обеспечивает университет. В отдельных случаях можно заранее оговорить с участниками мастер-класса возможность самообеспечения материалами в необходимом количестве.

Так, в программу международной летней школы «О России по-русски» для студентов Ноттингемского университета, реализуемую кафедрой РКИ ВлГУ, входят мастер-классы по приготовлению традиционных блюд русской кухни: пельменей, вареников, борща и блинов. Для приготовления этих блюд студенты сами покупают продукты по списку, который им дает преподаватель, что также способствует развитию коммуникативных навыков и умений при погружении в языковую среду.

Итогом выполнения практической части становится готовое изделие. При подготовке мастер-класса необходимо учитывать сложность предлагаемого практического задания и возможность его выполнения за определенное время.

Ожидаемые результаты:

- углубление знаний о русской культуре;
- закрепление и активизация культурологически ценной лексики;
- формирование коммуникативной компетенции иностранных учащихся;
- развитие речевых навыков и умений в процессе межкультурного взаимодействия с членами интернациональной учебной группы и преподавателем на русском языке;
- повышение мотивации в изучении русского языка и знакомства с русской культурой.

После проведения мастер-класса организуется выставка работ учащихся. Как показывает опыт работы, мастер-класс как коммуникативно-деятельностная форма обучения способствует сокращению срока и успешности лингвокультурной адаптации иностранных учащихся.

Таким образом, мастер-класс рассматривается как эффективная форма методической работы в системе комплексного подхода к решению проблем лингвокультурной адаптации, так как изучение русского языка в условиях языковой среды и русской культуры посредством русского языка способствует наиболее быстрой лингвокультурной адаптации иностранных студентов.

Раздел I

ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ИСКУССТВО

*Мы игрушки расписные,
Хохотушки вятские –
Щеголихи слободские,
Кумушки посадские.
Мы игрушки знатные
Складные да ладные.
Мы повсюду славимся,
Мы и вам понравимся!*

П. Синявский





Часть 1

ДЫМКОВСКАЯ ИГРУШКА

*Приготовьте дружно ушки,
Это интересно знать:
Все о дымковской игрушке
Я хочу вам рассказать.*

Н. Агошкова



Искусство, рожденное народом, духовно обогащает каждого. Это часть культуры любой страны. Народные промыслы всегда пользовались всеобщим признанием. Веками народ стремился выразить свое понимание окружающего мира: складывал легенды, сказки, былины, песни, создавал обряды, красочные празднества; предметный мир наделял чертами, взятыми у природы; стремился сделать вещи не только практичными, но и красивыми. Гжельская керамика, дымковская игрушка, матрешки и другие изделия народных промыслов вошли в современную жизнь, заняв в ней достойное место.

Занятие 1

ДЫМКОВСКИЙ ПРОМЫСЕЛ: ОТ ИСТОРИИ К СОВРЕМЕННОСТИ

Тематическая лексика: *игрушка, промысел, мастер, свистулька, сувенир.*

Задание 1. Познакомьтесь с толкованием новых слов.



Битва – сражение.



Витой – идущий петлями, спиралью, крученый.



Конус – геометрическое тело, предмет такой формы.



Лоскут – небольшой кусок ткани, остаток в текстильном, швейном и кожевенном производстве в виде кусочка ткани.

Спрос – желание, готовность купить (приобрести) что-либо.



Промысел – изготовление изделий из простых подручных материалов при помощи несложных инструментов.

Свистулька – русская традиционная сосудобразная флейта со свистковым устройством.



Задание 2. Познакомьтесь с комментарием.

Тризна – часть языческого погребального обряда у восточных славян, состояла из песен, плясок, пиршества и военных состязаний.



Дымково – слобода (микрорайон) в городе Кирове.

Битва под Вяткой (1457) – сражение, которое произошло по ошибке. Для того чтобы помочь вятичам (жителям Вятки) выстоять при набегах татар, устюжане (жители Устюга) пришли к ним на помощь. Но в темноте вятичи и устюжане убили друг друга.

Задание 3. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Придумайте предложения с данными глаголами.

Лепить – слепить (что? из чего?) – *слепить фигурку из глины.*

Плющить – расплющить (что?) – *расплющить шарик.*

Расцветать – расцвести (где?) – *расцвести в саду.*

Свистеть – свистнуть (как? чем?) – *громко свистнуть свистулькой.*

Сражаться – сразиться (где? с кем?) – *сразиться в бою с врагом.*

Задание 4. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

В глубокой древности – очень давно.

Достигать высокого художественного совершенства – становиться мастером своего дела, профессионалом.

Приобретать на память – покупать какую-либо вещь, чтобы вспоминать.

Постоянный спрос на изделие – неизменное желание купить данный товар.

Производство игрушки оказалось выгодным – продажа игрушек приносила хороший доход.

Задание 5. Образуйте прилагательные от существительных. При затруднении обратитесь к словам для справок.

Промысел, ритуал, глина, декор, керамика, песок, лепка, стиль.

Слова для справок: ритуальный, промысловый, декорированный, керамический, глиняный, песчаный, стилевой, лепной.

Задание 6. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Керамика, слобода, пригодный, декор, появляться.

Слова для справок: фарфор, украшение, подходящий, возникать, поселение.

Задание 7. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

Создание, зарождение, сражение, гулянье, расцвет.

Задание 8. Прочитайте текст «История промысла»

История промысла

*В Дымково, вблизи от Вятки,
Лет четыреста назад
К празднику весны Свистунье
Их лепили стар и млад.*

Н. Агошкова

Высокого художественного совершенства в создании игрушек достигли мастера народных промыслов. Один из них – дымковский. Название происходит от Вятской слободы Дымково, где промысел зародился и расцвел. Оригинальные игрушки, которые здесь делали, стали называть дымковскими, или «дымкой».



Предполагается, что промысел возник в глубокой древности, когда под Вяткой (сейчас г. Киров) в ночной битве, не узнав друг друга, сразились два дружественных войска.

С тех пор по трагически погибшим каждую весну справляли тризну. Позднее ритуал потерял свой драматический смысл и превратился в весеннее гулянье, праздник Свистуньи, во время которого свистели в глиняные свистульки, кидались расписными глиняными шариками.



Производство дымковской игрушки оказалось очень выгодным. В Дымкове были отличные глины и речной песок, пригодные для изготовления керамических изделий, спрос на которые был постоянным. С годами в промысле сложились оригинальные приемы лепки и декорирования игрушек, свой художественный стиль.

Сегодня дымковские игрушки пользуются огромной популярностью как сувенирная продукция народного промысла России. Туристы со всего мира приобретают дымковские фигурки себе на память.

Задание 9. Ответьте на вопросы, используя информацию из текста.

1. Как произошло название дымковского промысла?
2. Когда возник дымковский промысел?
3. Как народ развлекался во время праздника Свистуньи?
4. Почему керамические изделия начали производить именно в Дымкове?

Задание 10. Расскажите о народных промыслах в вашей стране. В своем рассказе используйте видеопрезентацию или фото-видеоматериалы.

Задание 11. Прочитайте загадки. Согласны ли вы с тем, что эти загадки отражают характерные особенности дымковской игрушки? Назовите эти особенности. Выпишите в тетрадь слова-маркеры, описывающие дымковскую игрушку.



Веселая белая глина,
Кружочки, полосы на ней,
Козлы и барашки смешные,
Табун разноцветных коней.
Кормилицы и водоноски,
И всадники, и ребятня,
Собаки, гусары и рыбки,
А ну, отгадайте, кто я?

Эти вятские игрушки,
Словно радуга весной:
Посмотрите, вот индюшка,
Хвост, как веер расписной,
Удлиненная бородка,
Как султанчик, гребешок,
Крылья с яркою подводкой –
Вся игрушка, как цветок!
Рядом барышня-красотка,
Подбоченившись, стоит;
Фартук, юбка и кокошник:
Все сверкает и горит.
Что за русский сувенир?



Задание 12. Посмотрите приложение 1 «Дымковская игрушка на картинах русских художников». Используя сюжеты репродукций, расскажите об особенностях дымковской игрушки.

Занятие 2

СИМВОЛИКА ЦВЕТА И ТРАДИЦИОННЫЕ УЗОРЫ ДЫМКОВСКОЙ ИГРУШКИ

Тематическая лексика: *цвет, краска, символ, контрастность, акцент, значение, технология.*

Задание 1. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Подумайте, что объединяет эти глаголы. Придумайте предложения с данными глаголами.

Резать – отрезать (что? чем?) – *отрезать пластилин ножом.*

Красить – раскрасить (что? чем?) – *раскрасить рисунок карандашом.*
Рисовать – нарисовать (что? чем?) – *нарисовать узоры карандашом.*
Формировать – сформировать (что? из чего?) – *сформировать фигурку из пластилина.*
Сушить – высушить (что?) – *высушить готовое изделие.*

Задание 2. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Рисунок, силуэт, орнамент, контраст, оберег.

Слова для справок: изображение, узор, очертание, противоположность, талисман.

Задание 3. Образуйте пассивные причастия прошедшего времени от глаголов.

Модель: оставить – оставленный

Подготовить, вырезать, раскрасить, слепить, высушить.

Задание 4. Образуйте форму императива от глаголов.

Модель: взять – возьмите.

Разрезать, раскрасить, нарисовать, приготовить, подготовить, размять, сформировать, высушить.

Задание 5. Составьте словосочетания с формами императива из задания 4, используя слова для справок.

Модель: возьмите + картон = возьмите картон.

Слова для справок: бумага, фигурка, узор, рисунок, материалы, ножницы, пластилин, трафарет.

Задание 6. Прочитайте текст «Символика цвета дымковской игрушки».

Символика цвета дымковской игрушки

Дымковская игрушка – символ радости и жизненной силы. Цвета для росписи подбираются по принципу контрастности.

Традиционные цвета дымковской игрушки – синий, красный, желтый, голубой, зеленый, оранжевый. Белая и черная краски используются в минимальном количестве для придания акцента на отдельных участках.

Каждый цвет имеет свое значение: белый символизирует чистоту, черный – ложь, зеленый – природу, красный – силу, здоровье, синий – небо.

Рецепты красок хранились в секрете. Раскраска велась в строгой последовательности: волосы, глаза и брови, рот и щеки, головной убор, одежда.

Сегодня дымковская игрушка продолжает свое развитие. Появляются новые технологии, рождаются свежие идеи. Но традиции производства остаются неизменными.

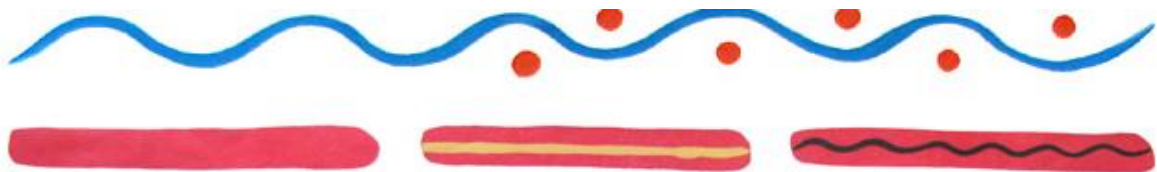
Задание 7. Посмотрите на изображения. Попробуйте определить значение цвета, использованного мастером в росписи данных игрушек. Какое настроение хотел создать мастер?



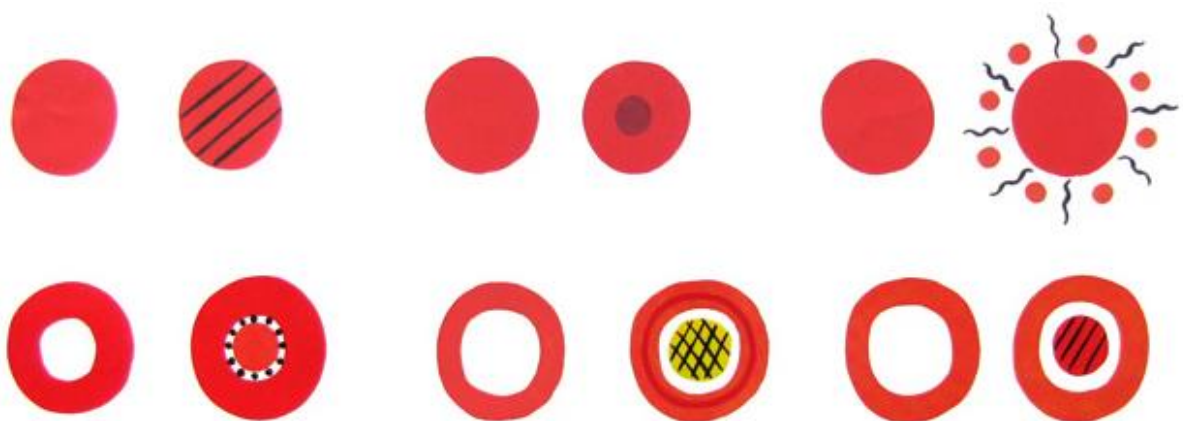


Задание 8. Познакомьтесь с традиционными узорами дымковской игрушки.

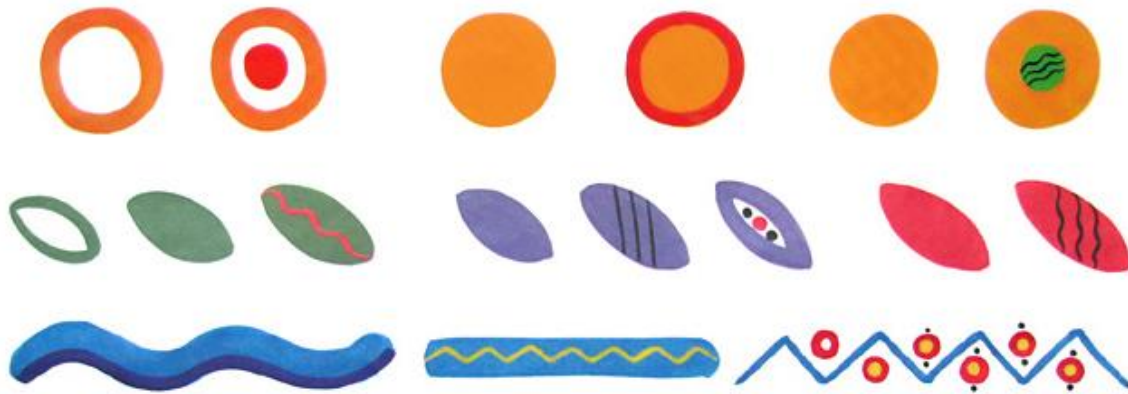
Для дымковской игрушки характерно использование символики красоты, правды и здоровой жизни. Все узоры в традиционной дымковской игрушке связаны с природой, оберегами.



Яркая и своеобразная роспись представляет собой крупный геометрический узор. Особенно разнообразно и нарядно украшают юбки и фигуры животных.



Есть солнечные знаки, например, круг с пересекаемыми полосками, лунные – пересечение перпендикулярной и горизонтальной линий с точками внутри. Точки в круге или чередующиеся точки с кругом – знаки семян и зародышей.



Небо с облаками – прямая линия и сверху волнообразная. Если небо дождевое, с каплями, то между двух прямых линий идет чередование точек с равным интервалом.

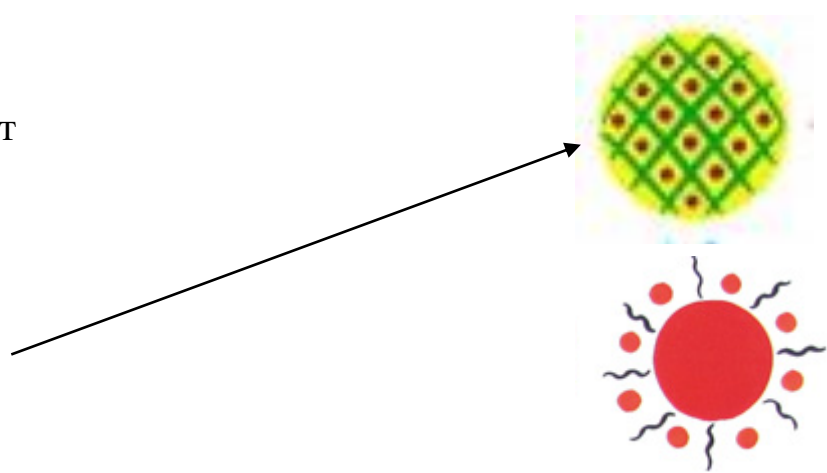
Мать-земля и зерна в ней – две параллельные линии, а внутри волнообразная линия с точками по обе стороны в углублениях.

Используются всевозможные растительные знаки – ростки, зерна, листики, ягодки, цветочки и знаки с пожеланием блага.

Задание 9. Найдите соответствие между названием вида орнамента и его изображением.

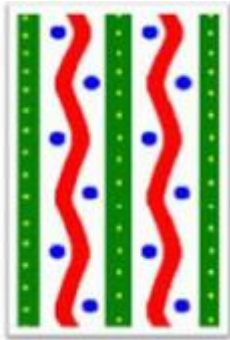
Солнечный орнамент

Лунный орнамент





Орнамент плодородия



Орнамент неба



Орнамент земли русской

Занятие 3

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДЫМКОВСКОЙ ИГРУШКИ



Тематическая лексика: *глина, песок, лепка, процесс, фигура, пластилин.*

Задание 1. Познакомьтесь с толкованием новых слов.



Букля – завитые локоны волос.

Выгода – польза, преимущество.

Глина – горная порода, которая в соединении с водой образует массу, похожую на тесто.

Песок – сыпучий материал, состоящий из кварца или твердых минералов (SiO_2).

Гулянье – традиция массово и весело отмечать праздники.



Лепка – придание формы пластичному материалу с помощью рук и вспомогательных инструментов.



Ступа – сосуд для растирания чего-либо.



Пустотелый – пустой внутри.

Казеин – один из основных белков молока; в сухом виде используется в производстве клея.

Задание 2. Познакомьтесь с комментарием.

Кокошник – старинный женский головной убор в виде разукрашенного щитка надо лбом.





Капор – старинный женский головной убор.



Пелерина – элемент одежды, накидка на плечи.



Муфта – предмет одежды, защищающий руки от холода.

Задание 3. Познакомьтесь с глаголами, которые встретятся в тексте. Посмотрите их значение в словаре. Подумайте, что объединяет эти глаголы. Придумайте предложения с данными глаголами.

Мять – размять (что? чем?) – *размять пластилин руками.*

Вертеть – повертеть (что? где?) – *вертеть фигурку в руках.*

Окунать – окунуть (что? куда?) – *окупать игрушку в мел.*

Лепить – слепить (что?) – *лепить игрушку.*

Катать – скатать – (что? во что?) – *скатать глину в шарики*

Расплющивать – расплющить (что? во что?) – *расплющить шарик в лепешку*

Задание 4. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте.

Класть на колени – положить предмет к себе на колени.

Наряжать игрушку – красиво ее одевать.

Плотно сросшийся – хорошо соединенный.

Задание 5. Подберите к существительным определения и составьте словосочетания «прилагательное + существительное». Согласуйте их грамматическую форму.

Корпус	→	пышный
Рукава	→	глиняный
Печь		сложный
Процесс		русский

Задание 6. Подберите однокоренные прилагательные к существительным, используя слова для справок. Запишите их в тетрадь.

Глина, песок, шарик, корпус, фигурка, конус, рука, печка, игрушка, голова.

Слова для справок: песчаный, шаровидный, корпусной, глиняный, фигурный, печной, ручной, конусовидный, игрушечный, головной.

Задание 7. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

Изготовление, создание, выполнение, соединение, обжиг.

Задание 8. Прочитайте текст «Процесс изготовления дымковской игрушки».

Процесс изготовления дымковской игрушки

Изготовление дымковской игрушки – процесс сложный. В старину игрушки лепили на доске, которую клали на колени. Глину смешивали с песком, скатывали в шарики, расплющивали в лепешки, из которых и создавали корпус будущей игрушки.

Традиционными и постоянно повторяющимися в дымковской игрушке являются всадники, петухи, женские фигуры в расширяющихся книзу юбках и высоких головных уборах (кокошниках), именуемые няньками, кормилицами, барынями, водоносками.



Приступая к выполнению фигурок барыни или кормилицы, прежде всего лепили юбку (ступу) – широкий у основания пустотелый конус. Для выравнивания стенок юбку все время вертели в руках.



К ступе присоединяли торс, голову и руки. Затем игрушку наряжали. Головку украшали буклями и шляпой или кокошником. Плечи покрывали пелеринкой, верх платья или жакета дополняли воротником, оборками, пышными рукавами, в руки барыне давали муфту, сумочку или собачку. Места соединения всех деталей смачивали водой, швы заглаживали мокрой тряпкой.

Игрушки сушили 2 – 3 дня или несколько недель, что зависело от их размеров и состояния окружающей среды (сухости или влажности помещения). Так игрушки готовили к обжигу.

Обжиг производили в русской печи. Из печки игрушки выходили красно-коричневыми. Потом их несколько раз окунали в мел, растертый в порошок и разведенный молоком. После этого на поверхности игрушек образовывался плотный казеиновый слой.



Задание 9. Ответьте на вопросы.

1. Как лепили дымковские игрушки в старину?
2. Какие фигурки в дымковской игрушке являются традиционными и постоянно повторяются?
3. Каким образом наряжали фигурки дымковской игрушки?
4. Где и как проводили обжиг дымковской игрушки?
5. Какой вид приобретала дымковская игрушка после обжига?
6. Чем белили игрушку перед росписью?

Задание 10. Прочитайте загадки и найдите ответ. Значение незнакомых слов посмотрите в словаре.

Бегут по дорожке борода да
ножки



Индюк

Посмотрите, пышный хвост
У него совсем непрост –
Точно солнечный цветок,
А высокий гребешок?
Красной краскою горя,
Как корона у царя



Козлик



Конь

Заплелись густые травы,
Закудрявились луга,
Да и сам я весь кудрявый,
Даже завитком рога



Баран

Не пахарь, не столяр, не кузнец,
не плотник, а первый на селе
работник

Задание 11. Посмотрите на картинку и назовите фигурки, которые на ней изображены.



Задание 12. Познакомьтесь с названиями инструментов и материалов, которые понадобятся в процессе изготовления дымковской игрушки.

Картон



Ножницы



Карандаши



Ластик



Кисть (кисти)





Краски



Пластелин



Ножи для пластилина (стеки)



Баночка под воду

Задание 13. Назовите известные вам инструменты и материалы, изображенные на фото.



Задание 14. Прочитайте инструкцию по технике безопасности при работе с колюще-режущими предметами в приложении 2.

Занятие 4

МАСТЕР-КЛАСС «РОСПИСЬ ДЫМКОВСКОЙ ИГРУШКИ»

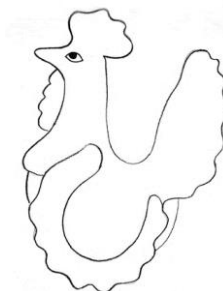
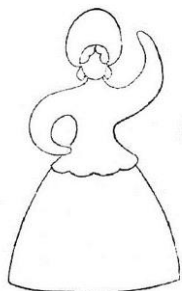


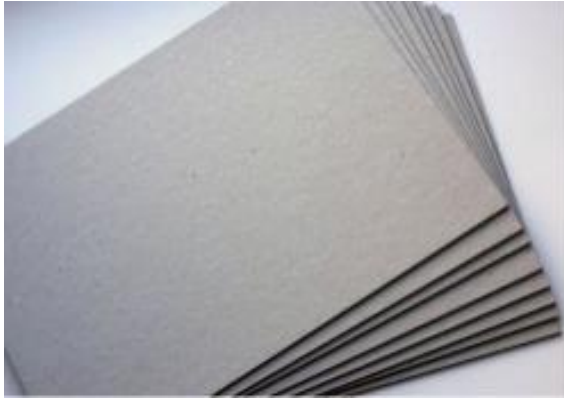
Сегодня мы проведем мастер-класс по росписи дымковской игрушки.

Вариант 1

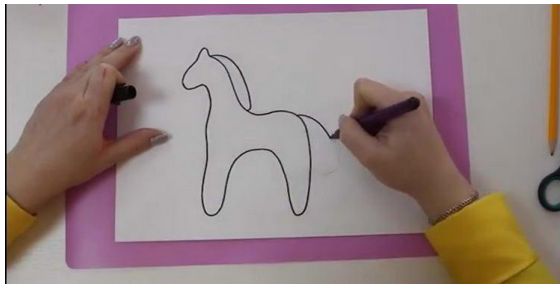
Задание 1. Подготовьте и распишите дымковскую игрушку, используя пошаговую инструкцию.

1. Выберите игрушку, которую вы хотите расписать.





2. Возьмите лист белого картона.

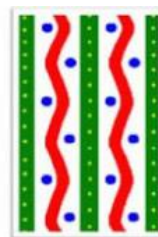


3. Нанесите на картон карандашом фигуру.



4. Вырежьте ножницами из картона фигурку игрушки.

5. Выберите узор (орнамент), который вам больше понравился.



6. Сделайте карандашом рисунок на фигурке.



7. Раскрасьте красками подготовленную фигурку.



8. Оставьте изделие до полного высыхания.



Задание 2. Определите по фотографиям мастер-класса «Роспись дымковской игрушки», проведенного нами ранее, какой процесс росписи изображен. Используя данные фотографии, расскажите, что делают участники мастер-класса.



Вариант 2

Задание 1. Подготовьте и распишите дымковскую игрушку, используя пошаговую инструкцию.

1. Выберите игрушку, которую вы хотите сделать и расписать.



2. Возьмите пластилин.



3. Разомните пластилин в руках.



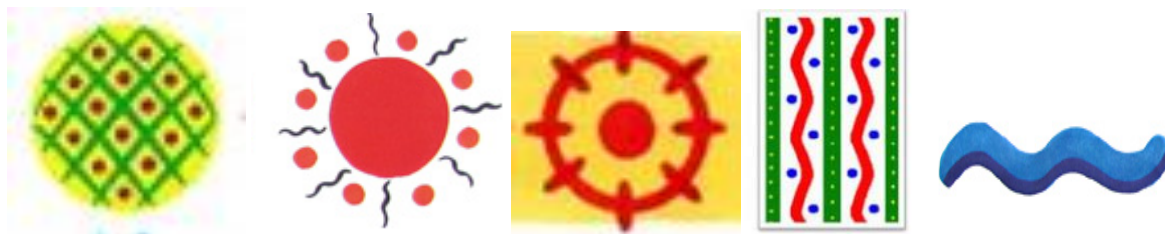


4. Сформируйте из пластилина детали фигурки.



5. Соберите из деталей фигурку.

6. Выберите узор (орнамент), который вам больше понравился.



7. Нанесите карандашом рисунок на фигурку.

8. Возьмите кисть и краски.



9. Раскрасьте красками готовую фигурку.



10. Оставьте фигурку до полного высыхания.



Задание 2. Поделитесь своими впечатлениями об участии в мастер-классе «Роспись дымковской игрушки» и о сделанном сувенире.

Расскажите, почему вы выбрали эту игрушку. Почему вы выбрали этот орнамент? Почему вы выбрали эти цвета для росписи?



Часть 2

РУССКАЯ МАТРЕШКА

*Деревянные подружки
Любят прятаться друг в дружке,
Носят яркие одежды,
Называются... матрешки.*

А. Гришин



Занятие 1

МАТРЕШКА: ОТ ИСТОРИИ К СОВРЕМЕННОСТИ

Тематическая лексика: *цилиндр, персонаж, искусство, кукла, сувенир, мудрец.*

Задание 1. Познакомьтесь с комментарием.



Сарафан – женская одежда в виде платья без рукавов.



Фукурума – японская кукла в виде доброго старика.



Василий Петрович Звездочкин (1876 – 1956) – русский токарь-умелец. По одной из версий, один из создателей первой в России матрешки.



Сергей Васильевич Малютин (1859 – 1937) – русский и советский художник, архитектор. По одной из версий, первый, кто расписал русскую матрешку.

Хонсю – крупнейший остров Японского архипелага.

Сергиев Посад – город в России на северо-востоке от Москвы. Входит в ансамбль древнерусских городов Золотого кольца России.

Семенов – город в Нижегородской области России.

Полховский Майдан – село в Нижегородской области России.

Крутец – деревня в Александровском районе Владимирской области.

Задание 2. Познакомьтесь с глаголами, которые встретите в тексте. Посмотрите их значение в словаре. Придумайте предложения с данными глаголами.

Вкладывать – вложить (что? куда?) – *вложить одну фигурку в другую.*

Предполагать – предположить (что?) – *предположить возможность.*

Вытачивать – выточить (что? из чего?) – *выточить матрешку из дерева.*

Задание 3. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

Далеко за пределами – за границей территории.

Выточить по образцу – сделать по примеру, по модели.

Популярный сувенир – известный предмет, предназначенный напоминать о каком-либо событии, человеке, месте.

Изобретение формы русской матрешки приписывают токарю В. П. Звездочкину – считают, что форму русской матрешки изобрел токарь В. П. Звездочкин.

Задание 4. Образуйте прилагательные от существительных. При затруднении обратитесь к словам для справок.

Знаменитость, центр, роспись, цилиндр, сувенир, профессия, сказка, политика, дерево.

Слова для справок: центральный, знаменитый, цилиндрический, сувенирный, расписной, сказочный, деревянный, политический, профессиональный.

Задание 5. Найдите синонимичные слова и выпишите их в тетрадь.

Предел, столетний, вложенный, традиции, тема, образец.

Слова для справок: вековой, граница, обряды, вставленный, модель, сюжет.

Задание 6. Найдите антонимичные слова и выпишите их в тетрадь.

Знаменитый, маленький, добродушный.

Слова для справок: неизвестный, злобный, большой.

Задание 7. Прочитайте текст «История русской матрешки».

История русской матрешки

Знаменитая русская матрешка, известная далеко за пределами России, имеет почти столетнюю историю.

Предполагается, что русская матрешка была выточена по образцу, привезенному из Японии с острова Хонсю. Это была фигура добродушного лысого старика, мудреца Фукурумы, в которой находилось еще несколько фигурок, вложенных одна в другую. Японцы утверждают, что первым выточил подобную матрешку на острове Хонсю русский монах. Изобретение формы русской матрешки приписывают токарю В. П. Звездочкину в 1890-х годах. Автором первой росписи был профессиональный художник С. В. Малютин.

Матрешка – русская деревянная игрушка в виде расписной куклы, внутри которой находятся подобные ей куклы меньшего размера. Число вложенных кукол обычно шесть или более. Почти всегда они цилиндрической формы. Руки матрешек просто нарисованы. По традиции рисуется женщина в сарафане, хотя внутри может быть и мужчина. Самой маленькой фигурой, которая уже не раскладывается, является ребенок.

В настоящее время существует несколько центров по изготовлению и росписи матрешек. Это подмосковный Сергиев Посад, нижегородские центры в городе Семенове, в селах Полховский Майдан и Крутец. Известны вятские, тверские, марийские, мордовские расписные матрешки. Темы для росписи могут быть очень разными: от сказочных персонажей до политических деятелей.

Сегодня матрешка – это самый популярный сувенир как для иностранных туристов, так и для русских.

Задание 8. Ответьте на вопросы, используя информацию из текста.

1. Что представляет собой матрешка?
2. Какие центры по изготовлению и росписи матрешек существуют в России?
3. Что послужило прообразом русской матрешки?
4. Можно ли утверждать, что матрешка является одним из самых популярных сувениров для иностранных туристов?

Задание 9. Посмотрите на картинку и, опираясь на информацию текста, расскажите, что вы узнали о матрешке.



Задание 10. Прочитайте рассказ К. Паустовского «Толпа на набережной». Расскажите, как К. Паустовский описывает матрешку.

Найдите в тексте отрывок, в котором описаны эмоции героев от увиденной матрешки.

Толпа на набережной

– Когда ты сойдешь на берег в Неаполе, – сказала мне моя дочь, – то подари эту матрешку первой же итальянской девочке. Я согласился. Кто знает, может быть, это поручение приведет к какому-нибудь лирическому событию.



До моего отъезда матрешка в шали пышного алого цвета стояла на письменном столе. Она была густо покрыта лаком и блестела, как стеклянная.

В ней было скрыто еще пять матрешек в разноцветных шалих: зеленой, желтой, синей, фиолетовой, и, наконец, – самая маленькая матрешка, величиной с наперсток, – в шали из сусального золота.

Деревенский мастер наградил матрешек чисто русской красотой – соболиными бровями и рдеющим, как угли, румянцем. Синие их глаза он прикрыл такими длинными ресницами, что от одного их взмаха должны были разбиваться вдребезги мужские сердца...



Я смотрел на девочку. Она была лучше, чем брюлловская сборщица винограда, – несравненно проще, беднее и милее.

На ней было старенькое черное платье, протертое на локтях, заштопанные светлые чулки и старые – тоже черные – тапочки. И все это черное удивительно вязалось с ее худеньким, бледным лицом и неожиданно светлыми, чуть рыжеватыми косами, завязанными на груди небрежным узлом.

Когда девочка подошла ближе, я развернул папиросную бумагу и вынул из нее матрешку.

Она увидела матрешку, остановилась и засмеялась, прижав к груди смуглые пальцы. Чему она смеялась, я не знаю. Быть может, красоте неизвестной игрушки, пылавшей под солнцем Неаполя. Так смеются люди, когда сбываются их любимые сны. Я протянул матрешку девочке. Она не взяла ее. Она перестала смеяться, сдвинула темные брови и испуганно метнулась в сторону. Я схватил ее за руку и почти силой заставил взять куклу.

Она потупилась, присела и сказала едва слышно:

– Грацие, синьоро!

Потом снова присела и подняла на меня влажные, сияющие глаза. Мне трудно было поверить в то, что девочка так сильно обрадовалась такому пустяку, как матрешка. Но я увидел вблизи ее худенькие ключицы под ветхим платьем, увидел и другие приметы безропотной бедности и понял, что для этой девочки матрешка и вправду – большая радость.

Надсмотрщик поднял над головой матрешку, показал ее на все стороны, как это делают фокусники («О ля-ля!»), потом быстрым и совершенно незаметным движением открыл матрешку и выхватил из нее вторую – в яркой зеленой шали.

По толпе прошел тихий восторженный гул. Надсмотрщик снова щелкнул языком, и из зеленой матрешки мгновенно появились желтая, потом синяя, фиолетовая и, наконец (он вынул двумя пальцами и осторожно поднял), последняя – самая маленькая матрешка в золотой шали.

Тогда толпа как бы взорвалась. Вихрь криков пронесся над ней. Люди хлопали в ладоши, свистели, били себя по бедрам, топали ногами и хохотали.

Надсмотрщик так же спокойно собрал все шесть матрешек в одну и отдал девочке. Она прижала матрешку не к груди, а прямо к своему бьющемуся от счастья горлу, схватила мальчика за руку и бросилась бежать.

Надсмотрщик на ломаном французском языке сказал мне наставительно и суховато:

– Вы сделали маленькую оплошность, мосье.

– Какую?

– Вы могли подарить эту матрешку не одной, а шестерым девочкам-неаполитанкам.

Он был прав, конечно, относительно шестерых девочек. Может быть, поэтому он так величественно поднес руку в белой перчатке к своему кепи и ушел несколько надменно и горделиво.

(В сокращении)



Занятие 2

ВИДЫ МАТРЕШЕК

Тематическая лексика: вид, опыт, традиции, изделие, версия, контур, крахмал, шиповник, солома.

Задание 1. Познакомьтесь с комментарием.

Платок – кусок ткани, обычно квадратной или треугольной формы, используемый в качестве элемента одежды.



Передник – элемент одежды, предназначен для защиты от грязи.



Кафтан – традиционная верхняя одежда.



Задание 2. Познакомьтесь с глаголами, которые встретите в тексте. Посмотрите их значение в словаре. Придумайте предложения с данными глаголами.

Зависеть (от кого? от чего?) – *зависеть от материала.*

Готовить – изготовить (что? из чего?) – *изготовить заготовку из древесины.*

Создавать – создать (что?) – *создать изображение.*

Уделять – уделить (что? кому? чему?) – *уделить внимание росписи.*

Изображать – изобразить (что?) – *изобразить картину.*

Красить – раскрасить (что? чем?) – *раскрасить матрешку красками.*

Задание 3. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте.

Зависеть от места – быть под влиянием особенностей местонахождения.

Иметь опыт – обладать знаниями и практическими умениями.

Представлять собой – быть/являться кем или чем-либо.

Уделять особое внимание – проявлять внимание, заботу.

Задание 4. Образуйте прилагательные от существительных. При затруднении обратитесь к словам для справок.

Кукла, узор, цветок, Россия, наряд, рожь.

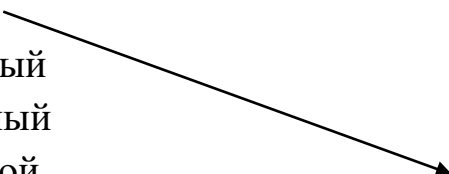
Слова для справок: цветочный, узорчатый, кукольный, российский, ржаной, нарядный.

Задание 5. Объясните, как образованы сложные слова. Постарайтесь понять их значение без обращения к словарю.

Разнообразный, круглолицый, высококачественный, долговечный, полужакрытый.

Задание 6. Составьте возможные словосочетания «прилагательное + существительное».

Нарядный	солома
Яркий	кукла
Узорчатый	мотив
Цветочный	кофта
Расписной	сарафан
Ржаной	девушка



Задание 7. Найдите синонимичные слова. При затруднении обратитесь к словам для справок.

Различный, широколицый, прочный, первосортный.

Слова для справок: разнообразный, круглолицый, высококачественный, долговечный.

Задание 8. Прочитайте текст «Виды матрешек»

Виды матрешек

Современные матрешки очень разнообразны. Как правило, виды деревянных расписных кукол зависят от места их изготовления. Многие российские города имеют большой опыт и традиции производства данных изделий.

Самые распространенные и популярные матрешки:

Сергиево-Посадская матрешка

Такие матрешки изготавливаются в Сергиевом Посаде. Именно здесь, если следовать версии о российском происхождении игрушек, была создана первая кукла.

Сергиево-Посадская матрешка представляет собой круглолицую нарядную девушку в ярком сарафане и узорчатой кофте. Присутствуют платок и цветочный передник. Кон-



туры девушки всегда имеют черный цвет. Для росписи используются высококачественная натуральная гуашь и прочный долговечный лак.

Семеновская матрешка



Семеновские мастера создают очень красивых матрешек. Они преимущественно красного и желтого цвета, платочек традиционно окрашивается в горошек. В отличие от Сергиево-Посадских кукол, здесь особое внимание уделяется цветочным мотивам.

Полхов-Майданская матрешка



Полхов-Майданская матрешка обладает ярко выраженной чертой – это цветок шиповника, который изображается как в цветущем, так и полузакрытом виде.

Во время раскрашивания мастера активно используют крахмал, что позволяет добиться более четкого распределения краски.

Данные матрешки отличаются своей оригинальностью, что в основном выражается в разнообразии форм. Они бывают не только классическими вытянутыми, но и фигуристыми, широкими и многими другими.

Вятская матрешка



По своему происхождению – самая северная расписная кукла. Вятская матрешка отличается использованием особых приемов при изготовлении, например, украшение с помощью отваренной ржаной соломы. Этот способ сделал деревянные игрушки из данного региона очень популярными по всей стране.

Задание 9. Найдите соответствие между видом матрешки и ее изображением.

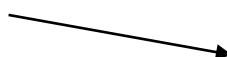
Сергиево-Посадская матрешка



Вятская матрешка



Полхов-Майданская матрешка



Семеновская матрешка



Задание 10. Найдите соответствие между видом матрешки и его описанием.

Представляет собой круглолицую нарядную девушку в ярком сарафане и узорчатой кофте. Присутствуют платок и цветочный передник. Контуры девушки всегда имеют черный цвет.

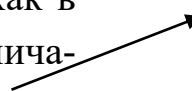
Вятская матрешка

Она преимущественно красного и желтого цвета, платочек традиционно окрашивается в горошек. Здесь особое внимание уделяется цветочным мотивам.

Семеновская
матрешка

Обладает ярко выраженной чертой – это цветок шиповника, который изображается как в цветущем, так и полузакрытом виде. Отличается разнообразием форм.

Полхов-Майданская
матрешка



Отличается использованием особых приемов при изготовлении, например, украшение с помощью отваренной ржаной соломы.

Сергиево-Посадская
матрешка

Задание 11. Прочитайте русские пословицы про матрешку. Подумайте, что они означают.

- Щеголь матрешка: полтора рубля застежка.
- Из одной скорлупочки матрешки вышли в юбочке.

Расскажите, в какой ситуации вы бы их использовали. Есть ли в вашем языке пословицы о традиционных предметах декоративно-прикладного искусства?

Задание 12. Посмотрите приложение 1 «Матрешка на картинах русских художников».

Используя сюжеты репродукций, опишите характерные особенности матрешки.

Занятие 3

СИМВОЛИКА МАТРЕШКИ



Тематическая лексика: *узор, элемент, семейство, этап, развитие, младенец, подросток, фартук, пейзаж.*

Задание 1. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте.

Покорить сердце – очень понравиться, внушить любовь к кому-чему-либо.

Игровые сценки – сюжеты на разные темы, которые используют в росписи матрешек.

Сюжет сказки – содержание сказки.

Задание 2. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Подумайте, что объединяет эти глаголы. Придумайте предложения с данными словами.

Вырезать – вырезать (что? чем? из чего?) – *вырезать ножницами трафарет из бумаги.*

Раскрашивать – раскрасить (что? чем?) – *раскрасить узор красками.*

Наносить – нанести (что? куда) – *нанести рисунок на фигурку.*

Рисовать – нарисовать (что? чем?) – *нарисовать рисунок карандашом.*

Сушить – высушить (что?) – *высушить готовое изделие.*

Задание 3. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Узор, фигура, рисунок.

Слова для справок: изображение, орнамент, контур.

Задание 4. Образуйте пассивные причастия прошедшего времени от глаголов.

Модель: оставить – оставленный.

Подготовить, вырезать, раскрасить, высушить.

Задание 5. Образуйте форму императива от глаголов.

Модель: взять – возьмите.

Разрезать, раскрасить, нарисовать, подготовить, высушить.

Задание 6. Составьте словосочетания с формами императива из задания 4, используя слова для справок.

Модель: нарисуйте + рисунок = нарисуйте рисунок.

Слова для справок: бумага, фигурка, узор, рисунок, материалы.

Задание 7. Прочитайте текст «Символика матрешки».

Символика матрешки

Матрешка... Эта русская красавица покорила сердца любителей народной игрушки и красивых сувениров по всему миру.

Слово «матрешка» произошло от имени Матрена. Раньше это имя было очень популярно среди русского населения. Матрешка символизирует мать многочисленного семейства.

В одном наборе может быть разное количество матрешек. Например, первая матрешка состояла из 8 матрешек. Но классическая матрешка имеет 7 штук. Каждый элемент имеет свой смысл.

Каждая матрешка означает этап развития человека от младенчества до старости. Элементы отличаются не только размером, но и цветом:

1-я матрешка красного цвета – младенец;

2-я матрешка оранжевого цвета – 3-летний ребенок;

- 3-я матрешка желтого цвета – 7-летний ребенок;
- 4-я матрешка зеленого цвета – 14-летний подросток;
- 5-я матрешка голубого цвета – человек в возрасте 21 года;
- 6-я матрешка синего цвета – семейный человек;
- 7-я матрешка фиолетового цвета – бабушка или дедушка.

Расписывают матрешек по-разному. На фартучке у каждой нарисованы разные орнаменты: игровые сценки, сюжеты сказок и пейзажи с достопримечательностями. Классической темой для росписи матрешек являются цветы.

Задание 8. Ответьте на вопросы.

1. Что символизирует матрешка?
2. Какое количество матрешек может быть в наборе?
3. Почему у матрешек семь фигур?
4. Как расписывают матрешек?

Задание 9. Посмотрите на картинку. Скажите, что изображено на матрешках. Какие мотивы используют мастера при росписи матрешек?



Задание 10. Найдите соответствие между видом изображаемой матрешки и этапом жизни человека. Объясните свой выбор, опираясь на информацию текста.



Младенец



3-летний ребенок



7-летний ребенок



14-летний подросток



Человек в возрасте 21 года



Семейный человек



Бабушка (дедушка)

Занятие 4

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАТРЕШКИ

Тематическая лексика: *принцип, прием, токарный, древесина, бревно, заготовка, шероховатость, липа.*

Задание 1. Познакомьтесь с глаголами, которые встретите в тексте. Подумайте, что объединяет эти глаголы. Придумайте с ними предложения.

Распиливать – распилить (что?) – *распилить дерево.*

Зачищать – зачистить (что? чем?) – *зачистить древесину.*

Покрывать – покрыть (что? чем?) – *покрыть матрешку лаком.*

Заливать – залить (что? чем?) – *залить матрешку цветом.*

Сушить – высушить (что?) – *высушить краску.*

Полировать – отполировать (что?) – *отполировать матрешку.*

Задание 2. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

Освоить с легкостью – легко и быстро что-либо изучить.

Большое мастерство – высокое качество, опыт.

Определить степень готовности – узнать уровень готовности.

Отличаться друг от друга – быть разными.

Токарные работы – вид работы по механической обработке заготовок для дальнейшего производства изделий.

Вид древесины – вид дерева, используемый в производстве изделий.

Задание 3. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Мастер, младенец, операция, сырой, шероховатость, неразборный.

Слова для справок: мокрый, прием, неровность, малыш, цельный, умелец.

Задание 4. Образуйте прилагательные от существительных. При затруднении обратитесь к словам для справок.

Модель: ритуал – ритуальный.

Умелец, игрушка, кукла, фигура, липа.

Слова для справок: фигурный, липовый, кукольный, игрушечный, умелый.

Задание 5. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

Изготовление, освоение, сохранение, подбор, выборка, обработка, заготовка, покрытие, полировка.

Задание 6. Прочитайте текст «Процесс изготовления матрешки».

Процесс изготовления матрешки

Технологию изготовления матрешки российские мастера освоили с легкостью. Принцип изготовления матрешки остается неизменным до настоящего времени, сохраняя все приемы токарного искусства русских умельцев.

Чтобы изготовить матрешку, требуется большое мастерство. Сначала подбирают подходящий вид древесины. Из-за мягкости в основном выбирают липу. К обработке древесины необходимо приступать тогда, когда она не сухая, но и не сырая. Определить степень готовности материала может только опытный мастер. Готовые к обработке бревна распиливают на заготовки для будущей матрешки. Каждая заготовка проходит более 15 операций, прежде чем стать готовой игрушкой.

Самую маленькую куклу – неразборную – делают первой. Когда «малышка» готова, мастер начинает следующую фигурку, в которую войдет первая. Количество кукол колеблется от 2 до 60. Все матрешки отличаются друг от друга, а последняя изображает младенца.

По окончании токарных работ белоснежную деревянную матрешку тщательно зачищают, покрывают крахмальным клеем, чтобы залить все шероховатости, затем сушат. После окончательной сушки и полировки гладкая поверхность позволяет художнику равномерно нанести краски.

Задание 7. Ответьте на вопросы.

1. С чего начинается процесс изготовления деревянной матрешки?
2. Какое дерево выбирают для изготовления матрешки и почему?
3. Сколько кукол может быть в одной матрешке?
4. Какую куклу делают первой?
5. Для чего поверхность дерева полируют перед росписью?

Задание 8. Прочитайте загадки о матрешках. Скажите, согласны ли вы с тем, что эти загадки отражают характерные особенности матрешки. Назовите эти особенности.

Друг другу улыбаются,
Одна в другую ставятся,
Деревянные, как ложки!
Знаешь, кто это?



Какую игрушку
Сначала пополам ломают,
А потом в нее играют?





Рядом разные подружки,
Но похожи друг на дружку.
Все они сидят друг в дружке,
А всего одна игрушка.



Вот прабабушка-игрушка,
Хоть она и не старушка.
Просто у нее внутри
Есть еще похожих три.
Каждую мы открываем
И другую вынимаем!



Прячется от нас с тобой
Одна куколка в другой.
На косыночках горошки.
Что за куколки?

Задание 9. Прочитайте текст песни «Матрешки». Выучите ее наизусть. Попробуйте петь эту песню при росписи матрешки на мастер-классе.

В лавке на прилавке матрешечки стоят,
Удивляет, завлекает затейливый наряд!
Сарафаны расписные, щечки зорькою горят,
Матрешки как живые шлют улыбки всем подряд.

Едет по России, плывет за океан,
Наша русская матрешка – веселый сарафан.
И теперь диктует моды симпатичный сувенир,
Матрешек хороводы покорили целый мир.
Люба, Надя, Груша, Марина, Вера, Ксюша,
Дуняша, Катя, Зина, Наташа, Таня, Нина
Впереди стоят большие, сзади крошечки
Русские матрешечки!

Люба, Надя, Груша, Марина, Вера, Ксюша,
Дуняша, Катя, Зина, Наташа, Таня, Нина
Всем напомнят о России эти крошечки
Русские матрешечки!

Все вокруг довольны, покупкам нет цены,
Покупатели, как дети, в матрешек влюблены.
А матрешки и по кругу, и шеренгами стоят,
Похожи друг на друга – будто все они родня.

Люба, Надя, Груша, Марина, Вера, Ксюша,
Дуняша, Катя, Зина, Наташа, Таня, Нина
Всем напомнят о России эти крошечки
Русские матрешечки!

Люба, Надя, Груша, Марина, Вера, Ксюша,
Дуняша, Катя, Зина, Наташа, Таня, Нина
Знамениты и пригожи эти крошечки.
Русские матрешечки!



Задание 10. Познакомьтесь с названиями инструментов и материалов, которые понадобятся в процессе изготовления матрешки.

Картон





Ножницы



Карандаши



Ластик



Кисти



Краски

Задание 11. Прочитайте приложение 2 «Инструкция по технике безопасности при работе с колюще-режущими предметами».

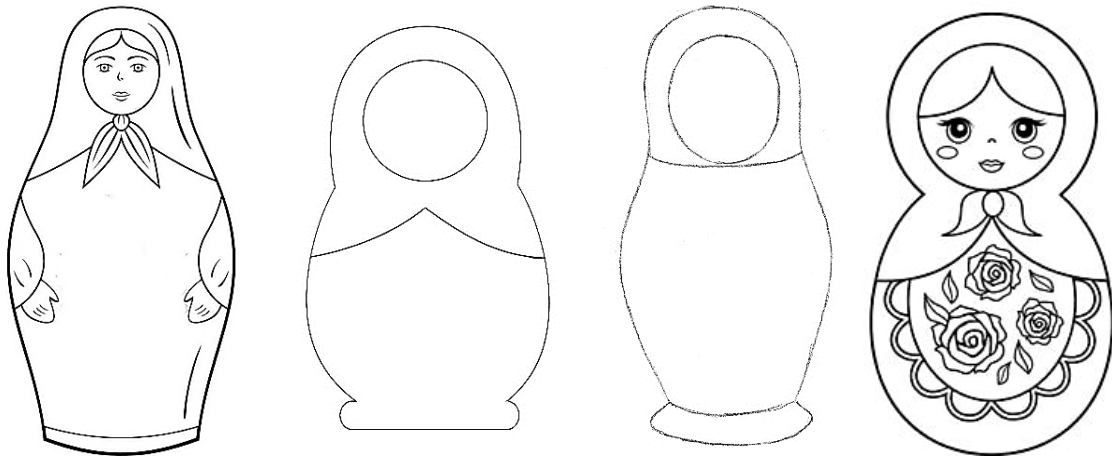
Занятие 5

МАСТЕР-КЛАСС «РОСПИСЬ МАТРЕШКИ»

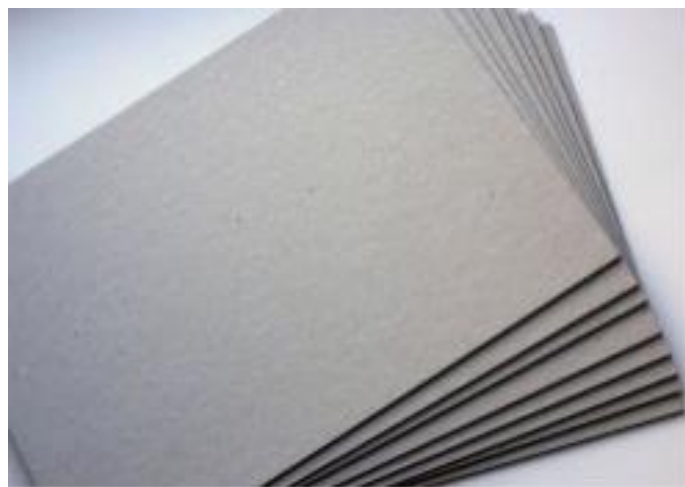
Сегодня мы проведем мастер-класс по росписи матрешки.

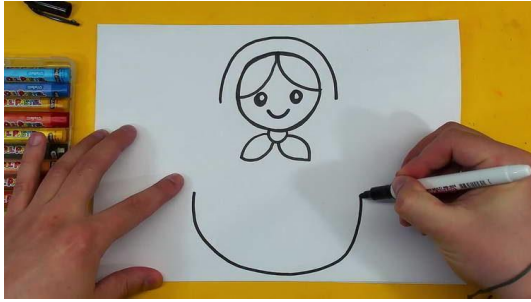
Задание 1. Подготовьте и распишите матрешку, используя пошаговую инструкцию.

1. Выберите матрешку, которую вы хотите расписать.



2. Возьмите лист белого картона.





3. Нанесите карандашом на картон фигуру.



4. Вырежьте из картона фигурку матрешки.

5. Выберите узор (орнамент), который вам понравился



6. Сделайте карандашом рисунок на фигурке.



7. Раскрасьте красками подготовленную фигурку.

8. Оставьте изделие до полного высыхания.



Задание 2. Определите по фото мастер-класса «Роспись матрешки», проведенного нами ранее, какой процесс мастер-класса изображен на фото. Расскажите, что делают участники мастер-класса, используя данные ниже фотографии.





Задание 3. Поделитесь своими впечатлениями об участии в мастер-классе «Роспись матрешки». Расскажите о проделанной работе. Почему вы выбрали эту матрешку, этот орнамент, эти цвета для росписи?

Задание 4. Подготовьте презентацию по теме «Русское декоративно-прикладное творчество». В своем сообщении используйте информацию из раздела I «Декоративно-прикладное искусство».



ЛЮБОПЫТНЫМ НА ЗАМЕТКУ

Интересные факты о матрешке

- Матрешке всего 130 лет, она не такая старая, как думают многие. Первая русская матрешка была выточена и расписана в московской игрушечной мастерской «Детское воспитание» в 90-х годах XIX века.

- Каждая фигурка матрешки изготавливается вручную. Мастер прорабатывает с липовой чуркой до 15 операций, прежде чем она станет готовой матрешкой.

- Самые большие матрешки:
 - 1) здание в форме матрешки высотой 30 метров, которое находится в Маньчжурии (Китай);
 - 2) самые большие нераскрывающиеся матрешки (13 метров), которые находятся в Москве, выполнены художником Борисом Красновым;
 - 3) самая большая раскрывающаяся матрешка высотой 1,5 метра выполнена в Семенове.

- Самая маленькая изготовлена известным микроминиатюристом Анатолием Коненко из Омска. Им были созданы четыре матрешки. Самая маленькая из них размером всего один миллиметр. Мастер уверяет, что побьет свой рекорд и выполнит матрешку высотой всего полмиллиметра и уже ведет работы по ее изготовлению.

- Больше всего матрешек вмещает в себя «Русская красавица», изготовленная на художественной фабрике «Семеновская роспись».



Она достигает в высоту 1,5 метра, а ее объем – 75 кубических сантиметров.

- Многие верят, что если в матрешку положить записку с желанием, то оно сбудется, причем чем больше в ней помещается матрешек, а самое главное, чем больше любви вложено в роспись, тем быстрее желание исполнится.



Часть 3

РОСПИСЬ ПАСХАЛЬНЫХ ЯИЦ

*Словно яркая раскраска,
К нам домой явилась Пасха.
Принесла в своем лукошке,
Яйца, булочки, лепешки,
Пироги, блины и чай.
Пасху весело встречай!*

И. Евдокимова



О РУССКИХ ТРАДИЦИЯХ



Традиции, в которых смешались язычество и христианство, домашний уют и воинские подвиги, великодушные и жизнерадостность, сопровождали русских людей от рождения до заката жизни. В обычаях отражается душа русского народа.

Русский народ бережно чтит традиции, созданные предками в течение веков. В бытовых занятиях и праздничных торжествах, в важных жизненных событиях прослеживается отпечаток народных обычаев.

Праздники на Руси любили и готовились к ним усердно. Празднование проводилось всем селением и сопровождалось обрядами, традиционными блюдами, народными гуляньями.

Занятие 1

ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА: ОТ ИСТОРИИ К СОВРЕМЕННОСТИ

Тематическая лексика: *праздник, приветствие, яйцо, родня, открытка, кулич, творожная пасха.*

Задание 1. Познакомьтесь с комментарием.

Пост – религиозно обусловленная традиция временного воздержания от принятия пищи животного происхождения.

Кулич – пасхальный сладкий хлеб с изюмом, цукатами и орехами.



Творожная пасха – особое блюдо из творога, которое по русской традиции готовится только один раз в году – на праздник Пасхи.



Церковь – храм, сооружение для богослужения.



Чистый четверг – в христианстве четверг последней недели перед Пасхой. В этот день православные люди моются и красят яйца.

Задание 2. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Придумайте предложения с данными словами.

Освящать – освятить (что? где?) – *освятить кулич в церкви.*

Целоваться – поцеловаться (с кем?) – *целоваться друг с другом.*

Обмениваться – обменяться (чем?) – *обменяться яйцами.*

Красить – покрасить (что? чем?) – *покрасить яйца красками.*

Отправлять – отправить (что? куда?) – *отправить открытку в деревню.*

Задание 3. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

Приветствовать друг друга – здороваться друг с другом.

Преисполниться радостью – почувствовать (испытать) сильное чувство радости.

Дальняя родня – дальние родственники (например, тети и дяди).

Соблюдать пост – выполнять требования, религиозно обусловленные традицией (например, не есть пищу животного происхождения).

Задание 4. Образуйте прилагательные от существительных. При затруднении обратитесь к словам для справок.

Любовь, праздник, пост, слова, яйцо, творог, семья.

Слова для справок: семейный, любимый, праздничный, творожный, постный, яичный, словесный.

Задание 5. Определите, от каких глаголов образованы существительные:

Приветствие, празднование, выпекание, поздравление, воскресение.

Задание 6. Прочитайте текст «Праздник Пасха».

Праздник Пасха

Пасха – любимый христианами праздник, отмечаемый в честь воскресения Иисуса Христа. До Пасхи христиане соблюдают пост, который длится 7 недель – 49 дней. В это время не едят пищу животного происхождения.

Сегодня Пасха остается семейным праздником, который встречают всей семьей.

Готовясь к Пасхе, люди преисполняются радости и веры. С Чистого четверга начинается любимое действо – раскрашивание и роспись яиц. Сочная зелень и яркие цвета пасхальных яиц создают праздничное настроение. В простые узоры вкладывается много смысла. Волнистые линии – это моря-океаны. Круг – яркое солнышко.



Хозяйки не только красят вареные яйца, но и пекут

высокие куличи и сладкие творожные пасхи. Всю праздничную еду сначала освящают в церкви. Обычно это делают в ночь на воскресенье.

Утром в пасхальное воскресенье люди приветствуют друг друга особенными словами «Христос воскрес!» и отвечают на приветствие: «Воистину воскрес!». После приветствия трижды целуются и обмениваются пасхальными яйцами. В народе очень любят играть в разбивание вареных яиц.

Дальней родне принято отправлять красивые пасхальные открытки с поздравлениями.

Задание 7. Ответьте на вопросы, используя информацию из текста.

1. Что такое Пасха?
2. Что делают в пасхальное воскресенье?
3. Что едят на Пасху?
4. Что принято отправлять дальней родне?

Задание 8. Расскажите о народных (религиозных) праздниках в вашей стране. Как они называются? В своем сообщении используйте видеопрезентацию или фотовидеоматериал.

Задание 9. Прочитайте русские пословицы и поговорки о Пасхе. Подумайте, что они означают.

На здоровье кушай – никого не слушай! На то и праздник!
Был пост, будет и праздник! Была кручина, будет и радость!
Пасха – праздников праздник и торжество торжеств.
На святой неделе дожди – добрая рожь.

Расскажите, в какой ситуации вы можете использовать данные пословицы и поговорки. Ответьте, есть ли в вашем языке пословицы и поговорки о национальных праздниках.

Задание 10. Прочитайте загадки о Пасхе. Скажите, согласны ли вы с тем, что эти загадки отражают характерные особенности этого праздника?



Весной наступает,
Все ее ожидают,
Куличи в домах пекут,
Песни добрые поют!

Душа ликует молча,
Не требуя награды,
И люди все сегодня
Улыбчивы, нарядны.
Кто носится с конфеткой,
А кто-то и с яйцом,
Какой сегодня праздник
Заходит в каждый дом?



Задание 11. Посмотрите приложение 1 «Пасха на картинах русских художников». Используя сюжеты репродукций, расскажите о значении этого традиционного праздника для русских людей.

Задание 12. Прочитайте отрывок из рассказа С. Черного «Пасхальный визит». Какие чувства вызывает у героев атмосфера праздника? Найдите в тексте описание Пасхи. Расскажите, как герои празднуют Пасху.

Пасхальный визит

Однажды утром Нина проснулась, взглянула на стул перед диваном: сюрприз... белое шелковое платье. О! Сегодня ведь праздник, русская Пасха, как же она забыла... Ведь вчера она сама яйца заворачивала в пестрые шелковые тряпочки, помогала красить. А мать сладкое тесто месила и отнесла вниз булочнику, синьору Леонарди, чтобы запек. Она быстро оделась и с лентой в руках побежала в столовую. Как чисто!



На столе мимоза и два розовых тюльпана. Кулич! И яйца, веселые и пестренькие, ну разве можно их есть? Жалко ведь...

Варвара Петровна поставила дочку на табуретку:

– Христос Воскресе, Ниночка!

– А как надо отвечать? Я уже забыла...

– Воистину Воскресе...

– Во-ис-ти-ну! И поцеловались они не три, а пять раз взасос. Так уж случилось. Нина повертелась по комнате.

Пол чистый, подметать не надо. И вспомнила:

– Ты ведь сегодня не вышиваешь?

– Кто же сегодня вышивает?..



– Вот и отлично. Значит, мы пойдем в Зоологический сад. Ты ведь обещала. Да?

– Пойдем, Ниночка. Давай только я ленту завяжу, а то ты так в руке ее и понесешь.

Пили кофе с куличом. Нина молчала и о чем-то своем думала. Когда уж совсем собрались уходить, она подошла к матери и попросила:

– Мама, можно мне четыре яйца в сумочку? Я выберу с трещиной. И кулича кусочек. Только потолще, хорошо?

– Возьми, конечно. Варвара Петровна удивилась: никогда девочка не просит... ест, как цыпленок, всегда спрашивать надо. И вдруг – четыре яйца и кулич... Фантазия!

Варвара Петровна быстро шла за дочкой по дорожке. Девочка, не останавливаясь, наскоро здоровалась по-итальянски со всеми животными...

И вот внизу Нина остановилась у клетки, в которой томился бурый медведь. Остановилась и сказала по-русски – медведь ведь русский был.

– Здравствуй, здравствуй... Скучаешь? А я тебе поесть принесла. Потерпи, потерпи... Вкусно! Вот увидишь, как вкусно... Она аккуратно облупила одно за другим крашенные яйца. Зверь встал на задние лапы и приник носом к железным прутьям.

Нина положила на деревянную лопатку яйцо. Медведь смахнул его лапой в пасть, съел и радостно заурчал.

– Еще?

Съел и второе, и третье, и четвертое. Куличом закусил и приложил лапу ко лбу, точно под козырек взял. Это он всегда делал, когда был чем-нибудь очень доволен. Нина в ответ на доброе приветствие зверя показала ему пустую сумочку и ответила странным русским словом, которое ей мать сегодня утром подсказала: «Воистину, воистину!...» Должно быть, это то же самое, что «на здоровье!»...

Варвара Петровна опустилась на скамью и закрыла глаза. Ну, вот, только этого не доставало... Слезы...

– Все съел, Ниночка? Вот и отлично!

Девочка теребила ее за рукав и весело тараторила:

– Конечно, отлично. Я так и думала, что ты не будешь сердиться. Он же русский, понимаешь... Мне сторож давно уже рассказывал, что его прислали с Урала еще до войны.

Ему очень скучно, никто его не понимает. Тигра вон как хорошо устроили, а медведя в клетку. За что? И он чистый, правда, мама? Видишь, он аккуратно съел, ни одной крошки не рассорил. Не то что мартышка какая-нибудь... До свиданья, синьор Топтыгин. До свиданья!

(В сокращении)



Занятие 2

СИМВОЛЫ ПАСХИ И ВИДЫ РОСПИСИ ПАСХАЛЬНЫХ ЯИЦ

Тематическая лексика: *символ, венок, огонь, краситель, пицца, изюм, цукаты, куркума, шпинат, орехи, крест.*

Задание 1. Познакомьтесь с комментарием.



Иерусалим – столица Израиля, город на Ближнем Востоке, священное место для христиан, мусульман и иудеев, объект паломничества верующих со всего мира.

Благодатный огонь – огонь, выносимый на особом богослужении, совершаемом ежегодно в Великую субботу, накануне празднования Пасхи.

Языческие времена – время до принятия Христианства на Руси.



Карл Фаберже – известный российский ювелир. Глава семейной фирмы и династии мастеров ювелирного искусства. Является создателем яиц Фаберже, которые высоко ценятся у коллекционеров всего мира.

Задание 2. Познакомьтесь с глаголами, которые встретите в тексте. Посмотрите их значение в словаре. Придумайте предложения с данными словами.

Отличаться – отличиться (чем?) – *отличаться цветом.*

Символизировать (что?) – *символизировать Пасху.*

Красить – раскрасить (что? чем?) – *раскрасить узор красками.*

Писать – расписать (что? чем?) – *расписать яйцо красками.*

Греть – согреть (кого? что?) – *согреть руки.*

Задание 3. Подберите к существительным определения и составьте словосочетания «прилагательное + существительное». Согласуйте их грамматическую форму.

Хлеб	→	натуральный
Краситель		веселый
Традиция		праздничный
Жизнь		пасхальный
Свеча		маленький
Кролик		вечный

Задание 4. Образуйте прилагательные от существительных. В случае затруднения обратитесь к словам для справок.

Модель: жизнь – жизненный.

Огонь, свекла, круг, чудеса, запад.

Слова для справок: западный, огненный, чудесный, свекольный, круглый.

Задание 5. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Хлеб, символ, традиция, чудо, кролик, плоть.

Слова для справок: заяц, кулич, знак, норма, редкость, тело.

Задание 6. Назовите однокоренные глаголы. При затруднении обратитесь к словам для справок.

Символ, краситель, победитель, жизнь, значение.

Слова для справок: значить, жить, победить, красить, символизировать.

Задание 7. Прочитайте текст «Символы Пасхи»

Символы Пасхи

Существует несколько символов Пасхи. В разных странах они могут отличаться, но основные из них – это куличи, яйца, венок, огонь.



Пасхальные куличи – вкусный сладкий праздничный хлеб с изюмом, цукатами и орехами. Он символизирует самого Иисуса, его плоть.



Яйца – символ плодородия. Их на Пасху красят и расписывают. Для этого можно использовать как готовые красители, так и натуральные – сок свеклы, куркуму, луковую шелуху, шпинат и прочие.

Также существует веселая традиция «христосоваться», т. е. биться яйцами. Чье яйцо останется целым, тот победил и может забрать себе яйцо партнера.



Венок – символ вечной жизни, поскольку он круглый, а значит, не имеет ни начала, ни конца.

Огонь – еще один символ жизни, без которого тяжело представить себе жизнь на земле, ведь он согревает, помогает готовить пищу.

Каждый год случается чудо – накануне Пасхи в Иерусалиме с небес сходит благодатный огонь, который затем распространяется по всей планете и зажигает миллионы больших и маленьких свечей. Благодатный огонь не обжигает первые несколько секунд – это его чудесное свойство.

К символам Пасхи также причисляют крест, красный цвет и пасхального кролика. На кресте распяли Иисуса, а красный цвет символизирует его кровь.

Еще один символ – пасхальный кролик. Он пришел к нам из Западной Европы, где, в свою очередь, возник как символ воскресения Господнего еще в языческие времена.



Сегодня детишки знают веселую историю про пасхального кролика, который приносит шоколадные яйца. Их охотно ищут в праздничный день.

Задание 8. Ответьте на вопросы.

1. Какие основные символы Пасхи вы знаете?
2. Что такое кулич? Что он символизирует?
3. Что такое благодатный огонь?
4. Что символизирует венок?
5. Символом чего являются яйца?

Задание 9. Прочитайте русские пословицы и поговорки о Пасхе. Подумайте, что они означают. О каких символах Пасхи говорится в пословицах и поговорках?

Хоть черненька курица, да на белых яичках сидит!

Где кулич и тесто, тут и наше место!

У нас в печи – лучшие куличи!

Он, как ребенок, не позабавишь пасхальным яичком – обидится.

Как яичко это кругло, такова бы и лошадка моя была.

Расскажите, в какой ситуации вы можете использовать данные пословицы и поговорки.

Задание 10. Посмотрите на картинку. Расскажите, какие атрибуты празднования Пасхи на ней изображены.



Задание 11. Прочитайте загадки. Согласны ли вы с тем, что эти загадки отражают характерные особенности пасхальных символов? Назовите эти особенности.



свеча

Когда ее зажгут под образами –
Она заплачет тихими слезами.
Слеза ее светла и горяча –
То белая пасхальная ...

Красные, синие и расписные,
Их освящать мы приносим в корзине.
В играх пасхальных без них никуда.
Кроме того, это просто еда.



яйца

Мягкий и румяный,
Пекут его раз в год,
Посыпкой посыпают,
Ну, кто же назовет?



кулич

Разноцветные такие,
На столе лежат,
Все сегодня ими
Стукнуться хотят!



яйца

Цвета нереального,
Фигурою – овал,
С рисунком оптимальным,
Кто смог, нарисовал.
Без этого сокровища
Не выйдешь на крыльцо,
Гордишься и показываешь
На зависть всем...



яйцо

Задание 12. Прочитайте текст «Виды росписи пасхальных яиц».

Виды росписи пасхальных яиц

Главным символом Пасхи являются крашеные яйца. Первоначально цвет был только красным, символизирующим кровь Христа, а само яйцо было символом возрождения. Однако позднее яйца стали красить в другие цвета и заменять куриные яйца деревянными, шоколадными или выполненными из драгоценных металлов и камней.

Есть несколько разных способов росписи пасхальных яиц. Каждый вид росписи пасхальных яиц имеет свое название.



Писанки – это расписанные пчелиным воском и красками сырые яйца, которые дарят друг другу на Пасху. Писанки – один из самых сложных способов раскрашивания яиц. На сыром холодном яйце выводят узоры горячим воском при помощи стального перышка. Сделав узор, яйцо макают в разведенную холодную краску, начиная с самой светлой, обтирают и делают новый узор воском и опять макают в другую краску. Когда все узоры выведены, надо осторожно убрать воск с яйца.



Крашенки (от глагола «красить») – сваренное вкрутую яйцо, окрашенное в один цвет без узоров. Красить яйца можно по-разному. В основном именно крашенки делают на Пасху, а также ими играют в игры. У славян катание крашенок по первой траве – магическое действие, призывающее мать-землю к плодородию.



Крапанки (от глагола «кrapать», т. е. покрывать каплями) – яйцо с однотонным фоном, на который горячим воском нанесены пятна, полосы, крапинки. Древние крапанки могли иметь в основе не более трех цветовых сочетаний.

Сначала яйцо красят одним цветом, затем, когда оно высохнет и остынет, на него наносят капли горячего воска. Как только воск остынет, яйцо кладут в раствор другого цвета. После высыхания краски яйцо опускают в горячую воду. Воск тает, и выходит очень забавное яйцо.

Драпанка (шкрабанка) (от глагола «шкрябать, скрести») – однотонно окрашенное яйцо, на котором узор процарапывается металлическим острием. Для драпанки лучше брать яйца коричневого оттенка. Скорлупа таких яиц прочнее, чем у белых.



Сначала яйца варят, затем красят в какой-нибудь цвет потемнее, потом сушат. Узор наносят на скорлупу острым предметом – ножом, шилом, ножницами, толстой иглой, канцелярским ножом. Рисунок на драпанке может быть любым, в отличие от писанки с ее строго традиционными геометрическими рисунками.

Малеванка (от глагола «малевать», т. е. рисовать) – яйца, расписанные придуманным узором. Они не несут символического значения, могут расписываться краской (а не воском). На малеванках зачастую помимо узоров рисуют сюжетные картинки, пейзажи.



Яйчата – яйца, вырезанные из дерева и камня, сделанные из фарфора и глины. Они изготавливались на Руси еще в XIII веке. Позднее яйца стали украшать бисером, кружевами, вязанием и т. д. Самые известные в мире яйчата изготавливал императорский ювелир Карл Фаберже.



Задание 13. Ответьте на вопросы.

1. Что является главным символом Пасхи?
2. Как расписывают писанки?
3. Как окрашивают крашенки?
4. Как изготавливают крапанки?
5. Какие яйца лучше брать для росписи драпанок?
6. Каким узором расписывают малеванки?
7. Из каких материалов делают яйчата?

Задание 14. Найдите соответствие между видами пасхальных яиц и их описанием.

Писанки



Разноцветные яйца, имеющие однотонный фон и множество разноцветных точек (крапинок, пятен или полосок), нанесенных растопленным воском.

Крапанки



Сырые яйца, расписанные пчелиным воском или красками.

Драпанки



Отваренные вкрутую яйца, окрашенные в один оттенок без узоров.

Малеванки



Красивые яйца, украшенные любыми придуманными узорами, нанесенными акриловыми и прочими видами красок.

Крашенки



Пасхальные яйца, основной узор которых выцарапан на их поверхности с помощью любого острого предмета.

Занятие 3

ТЕХНОЛОГИЯ РОСПИСИ ПАСХАЛЬНЫХ ЯИЦ



Тематическая лексика: *шелуха, кастрюля, краски, кисть, карандаш, салфетки.*

Задание 1. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Придумайте предложения с данными словами.

Греть – нагреть (что? где?) – *греть воду на плите.*

Варить – сварить (что?) – *сварить яйца.*

Накрывать – накрыть (что? чем?) – *накрыть кастрюлю крышкой.*

Шелушить (что?) – *шелушить лук.*

Задание 2. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Шелуха, рисунок, способ.

Слова для справок: прием, изображение, кожура.

Задание 3. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

Шелушение, разогрев, варка, рисование, вырезание.

Задание 4. Образуйте форму императива от глаголов.

Модель: *разбить – разбейте.*

Взять, налить, поставить, нагреть, насыпать, положить, сварить, остудить, вытереть, вырезать, нарисовать, раскрасить, высушить.

Задание 5. Составьте словосочетания с формами императива из задания 4, используя слова для справок.

Модель: взять + кастрюля = возьмите кастрюлю.

Слова для справок: рисунок, узор, изображение, трафарет, яйцо, вода, салфетка, шелуха, соль, кастрюля, плита, картон, бумага.

Задание 6. Познакомьтесь с названиями инструментов и материалов, которые понадобятся в процессе приготовления и росписи пасхальных яиц.



Электрическая плита



Миска



Кастрюля



Нож

Ложка



Белый картон



Карандаши



Ластик



Краски



Баночка для воды



Салфетки



Задание 7. Познакомьтесь с названиями продуктов, которые понадобятся на мастер-классе по росписи пасхальных яиц (вариант 1).



Яйца



Лук



Вода



Соль



Растительное масло

Задание 8. Сходите в магазин и купите продукты, которые необходимы для проведения мастер-класса «Роспись пасхальных яиц», по списку, приведенному ниже.

Список продуктов: 10 яиц, соль (1 пакет), масло растительное (1 бутылка), вода (5 литров), лук (6 – 7 штук).



Задание 9. Прочитайте «Инструкцию по технике безопасности при работе на кухне» в приложении 2.

Занятие 4
МАСТЕР-КЛАСС «РОСПИСЬ ПАСХАЛЬНЫХ ЯИЦ»

Вариант 1

Сегодня мы будем расписывать пасхальные яйца.

Задание 1. Приготовьте и распишите пасхальные яйца, используя пошаговую инструкцию.



1. Возьмите лук.



2. Ножом снимите луковую шелуху с лука.



3. Возьмите кастрюлю.

4. Положите яйца в кастрюлю.



5. Положите луковую шелуху в кастрюлю.



6. Налейте в кастрюлю воду.



7. Включите электрическую плитку.





8. Поставьте кастрюлю с шелухой и яйцами на плитку.

9. Добавьте в воду соль и растительное масло.



10. Варите 10 – 15 минут.



11. Остудите яйца.

12. Выньте яйца из кастрюли.

13. Вытрите яйца салфетками.

14. Выберите орнамент для росписи пасхальных яиц.





15. Возьмите яйцо и нанесите карандашом выбранный вами орнамент.



16. Возьмите кисть и краски и раскрасьте рисунок.





17. Оставьте раскрашенное яйцо до полного высыхания.

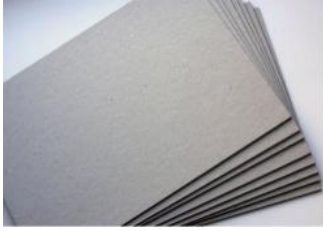
Задание 2. Определите по фотографиям мастер-класса «Роспись пасхальных яиц», проведенного нами ранее, какой процесс росписи яиц изображен. Используя данные фотографии, расскажите, что делают участники мастер-класса.



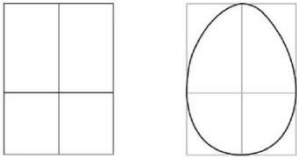


Вариант 2

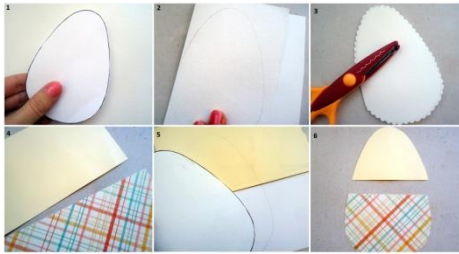
Задание 1. Распишите пасхальные яйца, используя пошаговую инструкцию.



1. Возьмите картон.

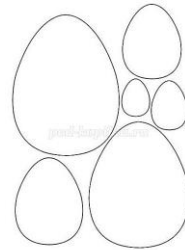
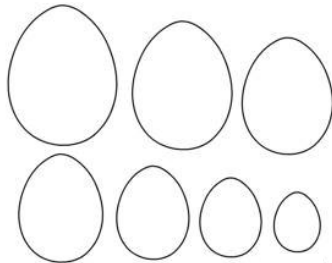


2. Карандашом нанесите на картон рисунок.



3. Вырежьте из картона яйцо.

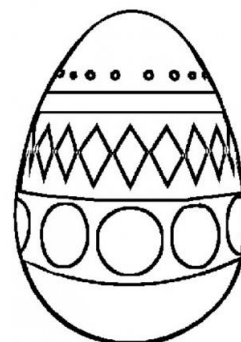
4. Выберите яйцевидную форму для последующей росписи.



5. Выберите орнамент для росписи.



6. Нанесите карандашом выбранный вами орнамент на яйцо.



7. Возьмите кисти и краски.



8. Раскрасьте полученный рисунок.

9. Оставьте изделие до полного высыхания.



Задание 2. Определите по фотографии мастер-класса «Роспись пасхальных яиц», проведенного нами ранее, какой процесс росписи яиц изображен. Используя данные фотографии, расскажите, что изобразили учащиеся. Определите вид росписи.





Задание 3. Поделитесь своими впечатлениями об участии в мастер-классе по росписи пасхальных яиц. Расскажите, что нового вы узнали.



ЛЮБОПЫТНЫМ НА ЗАМЕТКУ

Пасхальные игры и забавы

На Пасху вся семья (и стар и млад) собирается вместе за одним столом. Дети играют в пасхальные игры.

Игра «в каточки»

Веками любимой пасхальной игрой на Руси было катание яиц. Устраивали эту игру так: устанавливали деревянный или картонный «каток» и вокруг него освобождали ровное место, на котором раскладывали крашеные яйца, игрушечки, незамысловатые сувениры. Играющие дети подходили по очереди к «катку» и катили каждый свое яйцо. Выигрышем становился тот предмет, которого яичко коснулось.



Можно катать яйца и по земле, взобравшись на пригорок или небольшой холмик. Катать можно обычные яйца или раскрашенные деревянные – писанки.

Эту забаву очень любят малыши, особенно, если, выбив раскрашенное яйцо, его потом можно взять себе в подарок.

Охота за яйцами

Взрослые прячут пасхальные яйца в комнате или среди кустов и деревьев. Дети ищут их и складывают в корзинки. Можно прятать картонные, бумажные или пластиковые яички с сюрпризами. Чтобы получить сюрприз, надо отыскать яйцо.

Чоканье яйцами

Это тоже старинная русская забава: стучая тупым или острым концом крашеного яйца яйцо соперника, человек старается выиграть как можно больше целых яиц. Если яйцо треснуло – проиграл!

Сдувание яйца

Необходимо подготовить яйцо для игры. Для этого в сыром яйце пробиваем небольшое отверстие и выливаем из него содержимое. Промываем скорлупку изнутри. Хорошо, если яйцо будет окрашено или расписано, как полагается настоящему пасхальному атрибуту!

Кладем пустое яйцо в центр стола. Все гости – дети и взрослые – садятся вокруг стола как можно плотнее друг к другу и делятся на две команды. На счет «три-четыре» одна из команд начинает дуть на яйцо. Каждый игрок пытается сдуть его на противоположный конец стола так, чтобы в конце концов оно упало на пол. Вторая команда должна сопротивляться и изо всех сил сдувать яйцо в сторону соперников.

Яичные коллекционеры

Из белого плотного картона вырезаем 12 яиц и рисуем на них яркие весенние цветочки от одного до двенадцати. Можно изображать разные цветы, подписывая их названия.

Яйца раскладывают на столе цветочками вниз. Каждый игрок по очереди берет по одному яйцу. Тот, у кого на яйце нарисовано больше цветочков, оставляет «трофей» себе. Соперник кладет яйцо с меньшим количеством цветочков обратно на стол и перемешивает яйца-карточки.

За двумя зайцами

Для этой игры нам понадобятся 3 деревянных яйца (крашенки).

Две крашенки кладем рядом. Третьей нужно попасть так, чтобы две другие покатались в разные стороны. У кого так получится – тому достается какой-нибудь приз.

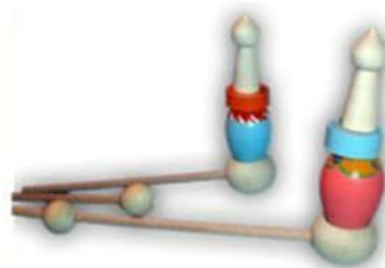
Шапки

Выбирают ведущего, все игроки отворачиваются. Ведущий прячет яйцо под одной из шапок. Игроки по очереди пытаются отгадать, под какой шапкой яйцо. Ведущий приподнимает ту шапку, на которую указывает игрок. Угадавший становится ведущим.

Яичные гонки

Для игры необходимо 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки.

Игроки делятся на 2 команды. Каждая команда получает столовую ложку, на которую кладется крашеное яичко. Цель – пробежать определенное расстояние (отмеченное флажком или кеглей), развернуться и отдать ложку следующему участнику, не уронив яйцо. Можно усложнить задачу, держа ложку не в руке, а во рту! Выигрывает команда, чьи игроки справятся с заданием быстрее.



Деревянный аналог этой забавной игры – «Несушки» для двух игроков. В зависимости от возраста на подставке дети или родители несут только яйцо или же еще шайбу, или шайбу и фигурку сверху.

Пробежать с шатающейся пирамидой из яйца, шайбы и фигурки сложно даже взрослым игрокам.

Интересные факты о Пасхе

- В России народные гулянья на Пасху с хороводами, играми, качелями продолжались в разных местностях от одного дня до двух-трех недель и назывались Красная горка. Под народную музыку люди водили огромный хоровод.

- В Болгарии сотни изготовленных перед Пасхой больших и маленьких глиняных горшков, разукрашенных добрыми пожеланиями, сбрасывают с верхних этажей в ознаменование пасхальной победы над злом. Любой прохожий может взять черепок от разбитого горшка на счастье.



- У католиков символ Пасхи – это кролик. Во многих европейских странах дети верят, что при условии примерного поведения с их



стороны пасхальный кролик приходит накануне праздника и приносит в гнездо цветные яйца. Удивительно, но более 75 % католиков в первую очередь съедают у шоколадных зайцев уши.

- Самым крупным пасхальным яйцом в мире является то, которое находится в городе Вегревилле, в провинции Альберта (Канада).



Вес данного яйца составляет почти 2 тонны, а длина – около 8 метров!

- В России самое большое пасхальное яйцо было изготовлено из льда в 2010 году. Его вес составил 880 килограммов, а высота 2,3 метра.



- В Швеции есть своя забава на Пасху. У них есть пасхальные ведьмы. Маленькие девочки одеваются в лохмотья и старую одежду, чаще всего их наряды состоят из слишком больших юбок и платков. В таком виде девочки ходят от двери к двери с медным чайником и собирают угощения.



- А в ряде латиноамериканских стран и некоторых частях Греции принято подвешивать чучело предавшего Христа апостола и сжигать его. Иногда в чучело устанавливаются фейерверки. А на Бермудах в Страстную пятницу запускают пасхальных воздушных змеев.

- Каждый год на Пасху в греческом городке Вронтадос на острове Хиос случается ракетная война. Общегреческая традиция запускать фейерверки в этот праздник трансформировалась здесь в противостояние между двумя церквями, чьи прихожане запускают десятки тысяч самодельных ракет. Их цель – поразить колокольную церкву противников, а победителя определяют на следующий день, подсчитывая количество попаданий.
- Три четверти россиян не соблюдают пост, но празднуют Пасху.

История яиц Фаберже

Прообразом первой работы Фаберже стало яйцо из датской королевской сокровищницы. В XVIII веке в Дании изготавливали ювелирные пасхальные яйца с курочкой-сюрпризом внутри. По принципу матрешки в курочке хранилась корона. Император Александр III подарил супруге Марии Федоровне, бывшей датской принцессе Дагмар, аналог работы Карла Фаберже. Этот подарок и послужил основой целой коллекции.



Принимаясь за работу, Карл Фаберже должен был придерживаться формы яйца, а тематику связывать с жизнью царской семьи и не допускать самоповторов. Император в нетерпении интересовался сюжетом новой работы, на что ювелир отвечал: «Ваше Величество будет довольно».



Фаберже оправдывал высокий статус придворного ювелира, сохраняя интригу. Сделано 71 яйцо, 54 – императорские. И каждый

сюрприз – чудо в миниатюре. Самый знаменитый – точная копия кареты коронации Николая II, самые неожиданные – маникюрный набор и карта империи с Транссибирской магистралью.

После смерти Александра III его преемник Николай II продолжил традицию отца. Теперь подарки работы Фаберже получали две венценосные дамы – супруга и мать императора. Лишь один подарок – «георгиевское» яйцо – Мария Федоровна смогла вывезти в 1918 году, уезжая из России в Данию.



Карл Фаберже – потомственный ювелир и над царскими подарками трудился целый концерн. В числе мастеров – самый известный Михаил Перхин и единственная дама-художник Алма Пихл, которая придумала изморозь на хрустале – «Зимнее яйцо». На каждую работу бригада ювелиров тратила год – как раз до новой Пасхи.

В ювелирной работе использовали не только благородные металлы. В предреволюционные годы многие мастера фирмы Фаберже отправились на фронт, и в тяжелые для страны времена Александра Федоровна получила в подарок яйцо «Военное стальное». А в 1917 году для Марии Федоровны было изготовлено яйцо из карельской березы.



Яйца Фаберже и криминальный интерес к ним – излюбленная тема для кинематографистов. Советские фильмы «Следствие ведут знатоки» и западные – одна из серий бондианы, картины с Миком Джаггером, Одри Хепберн, Мартином Лоуренсом. А для фильма «12 друзей Оушена» сделали металлическую копию яйца Фаберже. Работа обошлась в четыре тысячи долларов.

Ювелирные фантазии на пасхальную тему не дают покоя модельерам. По мотивам работ императорского ювелира создают целые модные коллекции. Первая – Валентина Юдашкина с платьями в форме яиц в стиле Фаберже – произвела фурор на показе в Париже. Первым с успехом поздравил молодого коллегу Пьер Карден.



Знак двуглавого орла – клеймо Фаберже – придает ювелирным яйцам художественную ценность и добавляет к рыночной



стоимости дополнительные нули. Работать «под Фаберже» пытались многие, и в конце XX века в Нью-Йорке даже состоялась выставка подделок. Подлинные работы есть в коллекциях пяти стран – России, США, Великобритании, Монако, Швейцарии.

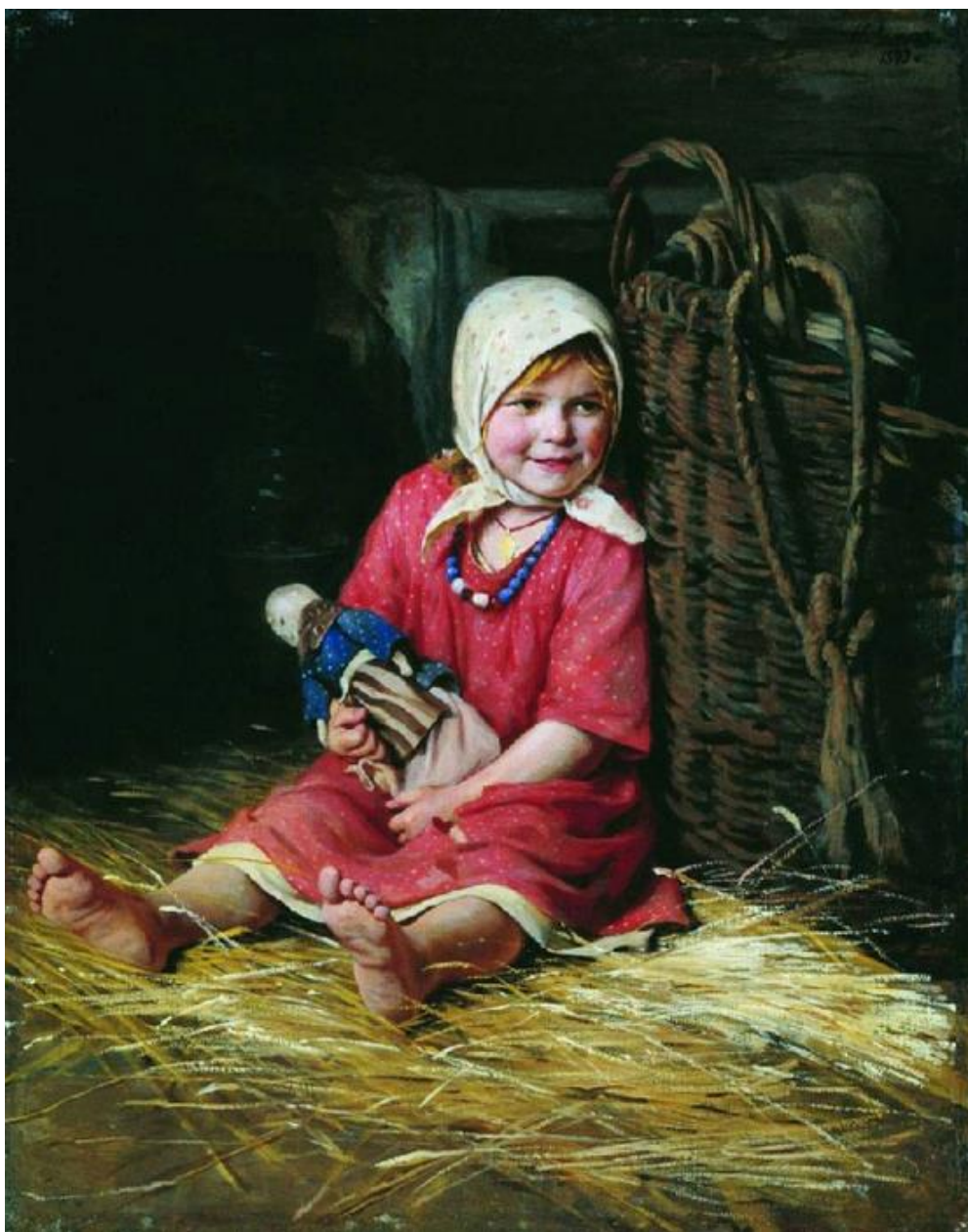
После продажи большевиками царского наследия лишь часть изделий Фаберже вернулась на родину. Самая большая в мире коллекция яиц находится в Санкт-Петербурге в музее Фаберже. Вторая по размерам – в Оружейной палате. Еще по одному – в экспозиции Эрмитажа и Минералогического музея, где находятся еще восемь императорских подарков – до сих пор неизвестно.



Раздел II

РУССКАЯ НАРОДНАЯ ТРЯПИЧНАЯ КУКЛА

*Кто в куклы не играл – тот счастья не видал.
(Русская народная пословица)*





О РУССКОЙ НАРОДНОЙ ТРЯПИЧНОЙ КУКЛЕ



Одной из самых распространенных форм оберегов была кукла. Она представляла собой скрутку из ткани или деревянное поленце, которое одевали и украшали, а со временем стали выделять и голову, укутывая белой тканью – символом чистоты.

Куклы сопровождали людей всегда. Они были в каждом доме и несли в себе добрые пожелания и молитвы на любой случай жизни. Были участниками больших и малых праздников. Присутствовали во всех сферах жизни: свадьбы, ведение хозяйства, рождение детей, посевная и уборочная пора.

Наши предки были близки к природе и хорошо понимали устройство нашего мира. Эта мудрость передавалась всему роду через куклу, которая выступала в роли и учителя, и учебного материала. С куклами переходили знания об истории края и семьи, обычаях и правилах, устройстве человеческого организма, способах врачевания и ухода за младенцами. Такой оберег был компактным и нес в себе универсальное знание, поэтому ему придавалось большое значение и он обладал удивительной энергией.

Ю. Моргуновская «Русские обережные куклы»

Занятие 1

РУССКАЯ НАРОДНАЯ ТРЯПИЧНАЯ КУКЛА: ОТ ИСТОРИИ К СОВРЕМЕННОСТИ



Тематическая лексика: *кукла, обряд, обрядовый символ, оберег, тряпичный, игровой, ритуал, рукоделие, поклонение, загадочный символ, магические свойства, неотъемлемый атрибут, культурные традиции и обычаи.*

Задание 1. Познакомьтесь с толкованием новых слов и словосочетаний.

Кукла – детская игрушка в виде фигурки человека.

Обряд – действия, отражающие религиозные представления, бытовые традиции.

Оберег – предмет, оберегающий, охраняющий от чего-нибудь.

Культ – преклонение перед кем-нибудь или чем-нибудь, почитание кого-нибудь или чего-нибудь.

Тряпичный – предмет, сделанный из тряпки, ткани.

Игровой – предмет, который предназначен (служит) для игры.

Злой дух – сила, причиняющая зло, дьявол.

Обрядовый символ – предмет, который служит для проведения обряда.

Тряпичная кукла – кукла, сделанная из ткани, тряпки.

Рукодельная кукла – кукла, выполненная своими руками.

Заклинание – слова, обычно сопровождавшиеся особыми действиями, которые, по суеверным представлениям, обладали магическими свойствами.

Мягкая на ощупь – предмет, трогая который чувствуешь мягкость.

Арт-терапия – лечение с помощью искусства.

Куклотерапия – лечение с помощью создания кукол и игры в куклы.

Задание 2. Познакомьтесь с глаголами, которые встретите в тексте. Придумайте предложения с данными глаголами.

Оберегать – оберечь (от чего? от кого?) – охранять, защищать. *Оберегать от злых духов.*

Принимать – принять (что? у кого?) – брать то, что кто-либо дает. *Принимать на себя болезни.*

Мастерить – смастерить (что? как?) – делать самому, ручным способом, руками. *Мастерить куклу.*

Хранить – сохранить (что? кого? где?) – беречь, содержать где-нибудь в безопасности, в целости. *Хранить куклу.*

Сопровождать – сопроводить (кого? куда?) – следовать (идти, быть) вместе с кем-нибудь. *Сопровождать человека.*

Поклоняться – поклониться (кому? чему?) – относиться к кому (чему)-либо с большим уважением. *Поклоняться куклам.*

Олицетворять – олицетворить (что?) – представлять что-либо в образе живого существа. *Олицетворять силы плодородия земли.*

Катать – скатать (что?) – сделать круглым. *Скатать шарик.*

Мешать – смешать (что? с чем?) – соединить с чем-либо. *Смешивать глину с водой.*

Крепить – прикрепить (что? к чему?) – присоединить (что-либо к чему-либо). *Прикрепить юбку к телу.*

Служить – послужить (для чего?) – использовать (для чего?). *Служить для проведения обрядов.*



Задание 3. Познакомьтесь со словосочетаниями, которые вы встретите в тексте.

На протяжении тысячелетий – очень долго, несколько тысяч лет.

Обрядовый символ – предмет, с помощью которого проводят обряд.

Магические заклинания – слова, имеющие, по суеверным представлениям, большую силу.

Созданные по образу человека – сделанные похожими на человека.

Загадочный символ – символ, заключающий в себе тайну.

Неотъемлемый атрибут – обязательный признак, предмет.

С незапамятных времен – с давних времен, очень давно.

Подручные материалы – материалы, которые есть дома.

Обладать магическими свойствами – иметь волшебные свойства, волшебную силу.

Отгонять злых духов – защищать от зла.

Задание 4. Образуйте прилагательные от существительных. При затруднении обратитесь к словам для справок.

Древность, традиция, магия, загадка, народ, обряд, ритуал, рукоделие, тряпка, культ.

Слова для справок: тряпичный, народный, загадочный, традиционный, древний, магический, обрядовый, культовый, ритуальный, рукодельный.

Задание 5. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Ритуал, защита, несчастье, история, христианство, посредник, культ, символ.

Слова для справок: горе, знак, предание, православие, представитель, обряд, верование, охрана.

Задание 6. Прочитайте текст «История появления русской тряпичной куклы».

История появления русской тряпичной куклы

История человечества с древнейших времен до наших дней – это и история кукол, которые на протяжении тысячелетий всегда были рядом. В древности куклы служили обрядовым символом, они участвовали в магических заклинаниях. Созданные по образу человека, куклы были посредниками между миром людей и духов. Куклам поклонялись, приносили жертвы, просили о заступничестве, с их помощью пытались причинять вред врагам.



Русская кукла считается одним из самых загадочных символов России. Это не просто детская игрушка, это неотъемлемый атрибут древних обрядов. С незапамятных времен мастерами было освоено искусство изготовления таких кукол, вобравших в себя все культурные традиции и обычаи Руси.

Считалось, что куклы, сделанные своими руками из подручных материалов, обладают магическими свойствами. Наши предки верили, что куклы способны отгонять злых духов и приносить счастье в дом. Наверное, поэтому эти куколочки довольно часто носили как талисманы.

Традиционной игрушкой в быту русской деревни с давних времен была тряпичная кукла. У русского народа кукла имела особое значение – она олицетворяла силы плодородия русской земли.

Народная кукла известна с тех пор, когда люди придумали и создали самую первую куклу.

Первоначально куклы делали из золы. Брели золу из очага и смешивали ее с водой. Потом скатывали шарик, сушили и к нему прикрепляли юбку. Такую куклу называли Баба – женское божество. Этой куклой не играли, она была оберегом и ее передавали от бабушки к внучке.

Сначала она служила для проведения обрядов, оберегала человека от могучих сил природы, защищала от злых духов, принимала на себя болезни и несчастья.

В старину к каждому празднику в семьях обязательно мастерили кукол. Рукодельных кукол берегли и передавали по наследству, про них сочиняли истории и сказки. Тряпичных кукол никогда не выбрасывали.

В обычном крестьянском доме иногда было до ста различных куколок. Они сопровождали человека на жизненном пути от появления на свет и до смерти.

Куклы появлялись с рождением ребенка, они оберегали его от всех бед и были его первыми игрушками.

Так в русской народной кукле одновременно соединились культовая и игровая направленность.



В настоящее время возрождается интерес к народной традиционной кукле: проводятся мастер-классы, издаются книги, снимаются фильмы. В арт-терапии появилось даже такое направление, как куклотерапия. Это связано с тем, что народная традиционная кукла является прекрасной альтернативой современным пластиковым игрушкам. Сделанная из натуральных материалов собственными руками или руками родных людей, она значительно теплее и добрее, чем кукла из пластмассы. Современная технологическая эра разрушает психику людей. Поэтому понятен интерес малышей к традиционной кукле, которая мягкая на ощупь, с ней так приятно засыпать. А еще детям нравится, что она не имеет нарисованных черт лица, а значит, можно нафантазировать все, что захочешь.

Традиционная народная кукла может помочь сохранить детское здоровье и воспитать искренние чувства любви к природе, труду, уважение к родной культуре и своей земле. У нее своя история создания и свой неповторимый образ.

Задание 7. Ответьте на вопросы, используя информацию из текста.

1. Когда люди создали первую тряпичную куклу?
2. С какой целью создавались первые тряпичные куклы?
3. Почему они назывались «рукодельными»?
4. Сколько кукол было в крестьянском доме?
5. Как долго куклы находились рядом с человеком и от чего оберегали его?
6. Почему в настоящее время возрождается интерес к традиционной народной кукле?
7. Что может помочь сохранить традиционная тряпичная кукла?
8. Какие качества характера она помогает воспитать у современных детей?

Задание 8. Прочитайте отрывки из стихотворений.

Тряпичная кукла

Свернута из тряпки
Кукла у Параши.
Не отыщешь краше:
Руки – словно лапки,
Глазки – пара точек,
А лицо – комочек.
Кукла смотрит косо,
Взгляд ее уныл.
Кто-то вместо носа
Пуговку пришил.
Но Параша любит,
Нежит и голубит,
И целует в щечку
Маленькую дочку.

М. А. Пожарова



Расскажите, как автор описывает куклу. Как девочка относится к своей кукле? Перескажите содержание стихотворения в прозаической форме.



Мы – куклы. Берите. И в дом свой несите.
И пусть на столе, на стене, на диване
Мы вам улыбнемся, когда захотите,
И, может, теплее кому-нибудь станет.
А если кому-то однажды взгрустнется –
Откройте нам то, что гнетет вашу душу.
И кукла поймет, и щекой к вам прижмется,
И, может быть, круг ваш печальный разрушит.
Но не обижайте, в нас спрятана сказка...
В нас столько тепла и доверия к людям.
И, может быть, кукла – всего только маска
Мечты о когда-то несбывшемся чуде...

Г. Н. Браиловская

Скажите, какое значение для взрослого человека может иметь кукла в доме. Перескажите содержание стихотворения в прозаической форме.

Задание 9. Расскажите, есть ли в национальной культуре вашей страны народные куклы. Какие они? Опишите их.

Занятие 2

ВИДЫ И НАЗНАЧЕНИЕ РУССКИХ ТРАДИЦИОННЫХ КУКОЛ



Тематическая лексика: *Крещение, Рождество, Пасха, отражение картины мира, традиционные приемы, народные поверья, куклы обереговые, обрядовые, игровые, беречь/оберечь, защищать/защитить, календарные/семейные обряды, женские божества, нести/носить на руках, вести/водить хороводы, давать/отдавать богам, жечь/сжигать на костре, топить/утопить в реке, ритуал, чтить/почитать, красный угол, усваивать традиции, семейный уклад.*

Задание 1. Познакомьтесь с толкованием новых слов.

Оберег – предмет, которому приписываются магические силы, который должен принести счастье и уберечь от потерь.

Обереговая кукла – кукла, которая издревле считалась хранительницей домашнего благополучия и занимала в доме одно из почетных мест.

Обряд – совокупность определенных традиционных действий, способных оказать влияние на естественный ход вещей в наиболее важные моменты жизни.

Обрядовая кукла – обязательный атрибут древних обрядов.

Игра – занятие, служащее для развлечения, отдыха, спортивного соревнования.

Традиционные приемы – способы, основанные на традиции.

Хоровод – древний народный круговой массовый обрядовый танец восточных славян.

Изготовление – процесс создания чего-то.

Младенец – дитя, маленький ребенок.

Урожай – количество уродившихся злаков или других растений, плодов, грибов.

Род – в традиционных и некоторых современных обществах группа людей, возводящих свое происхождение к общему предку-родоначальнику по одной линии.

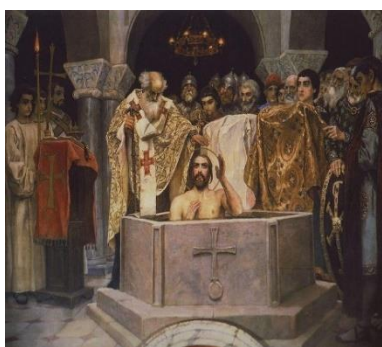
Задание 2. Познакомьтесь с комментарием.



Колыбель – детская кроватка – подвесная люлька или качающаяся на округлых опорах. Качать младенца в люльке.



Рождество – один из главных христианских праздников, установленный в честь рождения Иисуса Христа.



Крещение – первое и важнейшее таинство в христианской церкви. Через крещение человек становится членом Церкви. Таинство крещения состоит либо в погружении человека в воду, либо в обливании принимающего крещение человека водой с произнесением священником специальных молитв.



Пасха – Воскресение Христо́во, Светлое Христово Воскресение – древнейший и самый важный христианский праздник.

Красный угол – у восточных славян наиболее почетное место в избе, в котором находились иконы и стоял стол, обычно был обращен на юго-восток.



Задание 3. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

Картина мира – представление об окружающем мире.

По народным поверьям – в соответствии с народными приметами, по народным наблюдениям.

Заключат в себе оберегающее начало – быть оберегом.

Отвлекать на себя злые силы – принимать на себя все плохое, негативное.

Способствовать достатку – помогать, служить причиной благополучия, успеха.

Храниться в семье – сохраняться дома.

Передавать из поколения в поколение – передавать от отцов детям, от детей внукам, от внуков правнукам...

Выделять специальное место в доме – отводить особое место.

Сопровождать с самого рождения – быть, находиться рядом с самого рождения.

Принимать участие в судьбе – влиять на ход жизни.

Скручивать куклу – делать куклу.

Оберечь от нечистых сил, болезней, недоброго глаза – защитить от злых сил, болезней, плохих пожеланий.

Хранительница семьи – защитница семьи.

Отпугивать нечистую силу – не пускать, пугать злую силу.

Приносить в дом достаток – приносить в дом удачу, деньги, благополучие.

Посредник в отношениях человека с миром природы – тот, кто помогает при взаимодействии человека с миром природы.

Задание 4. Познакомьтесь с глаголами, с которыми вы встретитесь в тексте. Составьте словосочетания «глагол + существительное», используя слова для справок. Запишите их в тетрадь.

Согревать – согреть (что? кого?).

Пеленать – запеленать (кого?).

Беречь – уберечь (что? кого?).

Стричь – состричь (что? кого?).

Скручивать – скрутить (что?).

Мотать – смотать (что?).

Слова для справок: ребенок, дом, достаток, трава, люлька, кукла, колыбель.

Задание 5. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Поверье, оберег, несчастье, достаток, люлька, нечистые силы, бессонница, лоскуток, обряд, быт, посредник, уклад.

Слова для справок: горе, талисман, предание, колыбель, богатство, злые силы, бодрствование, кусочек ткани, ритуал, уклад повседневной жизни, представитель.

Задание 6. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

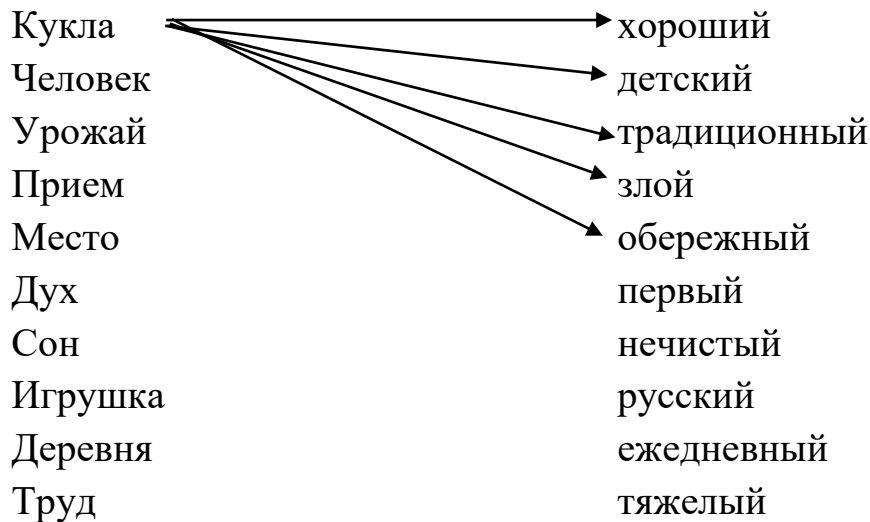
Отражение, выход, хранение, изготовление, выделение, сопровождение, служба, почитание, олицетворение, завершение, создание.

Задание 7. Подберите однокоренные прилагательные к существительным, используя слова для справок. Запишите их в тетрадь.

Обряд, игра, оберег, защита, традиция, сон, пеленание, несчастье, счастье, зло, добро.

Слова для справок: добрый, игровой, обрядовый, злой, несчастный, пеленальный, осторожный, традиционный, сонный, бессонный, счастливый.

Задание 8. Подберите определения к существительным. Составьте и запишите в тетрадь все возможные словосочетания «прилагательное + существительное».



Задание 9. Прочитайте текст «Виды и назначение русских традиционных кукол».

Виды и назначение русских традиционных кукол

По своему назначению куклы делятся на три большие группы: обрядовые, игровые, обереговые.

Обереговые куклы – это отражение той картины мира, в которой жили люди. По народным поверьям, кукла заключала в себе оберегающее начало, отвлекала на себя злые силы и защищала своих хозяев. Поэтому ее так и называли: оберег, или берегиня.



Большинство кукол на Руси были обереговыми. Каждая из них была связана с главными значимыми вещами и событиями в жизни русского человека – с родом, семьей, домом. Куклам-оберегам приписывались различные свойства: они могли защитить человека от злых сил, принять на себя болезни и несчастья, помочь женщине в хозяйстве, способствовать достатку семьи, хорошему урожаю.

Обереговые куклы хранились в семье, передавались из поколения в поколение вместе с традиционными приемами их изготовления. Им выделялось специальное место в доме.



Каждая из обереговых кукол выполняла свои «обязанности». Эти куклы сопровождали наших предков с самого рождения и даже принимали участие в судьбе еще не родившегося ребенка.

За две недели до рождения ребенка будущая мать скручивала куклу Кувадку и клала ее в колыбель. Кукла была нужна, чтобы согреть люльку для малыша, а с его рождением должна была отгонять злых духов. После крещения младенца она вывешивалась над колыбелью. Верили, что кукла охраняет детский сон и оберегает ребенка.

Пеленашка – это тоже и кукла-оберег, и первая игрушка новорожденного.

В колыбель к малышу клали куклу-пеленашку, которая должна была оберегать его от нечистых сил, болезней, недоброго глаза.

Защитить ребенка от злых духов и успокоить в колыбели была способна кукла Сонница-бессонница. Мать делала эту куклу, если ребенок без причины плакал и не мог уснуть. Эту куклу-оберег мать скручивала из двух лоскутов и подкладывала в люльку ребенка, приговаривая при этом: «Сонница-бессонница, не играй моим дитяtkом, а играй этой куколкой».

Кукла Берегиня имела особое значение. Она оберегала дом от несчастий и бед. Берегиню (хранительницу семьи) вешали над входной дверью, чтобы защищать дом от злых духов и сглаза. Ее наличие в доме отпугивало нечистую силу и злых духов. К тому же она приносила в дом достаток, для чего в руки ей давали узелок.

Обрядовые куклы

Другая значительная часть русских народных кукол – обрядовые.



Современному человеку сложно представить быт и традиции русской деревни. С одной стороны, они были связаны с тяжелым ежедневным трудом. С другой – известны разнообразные и многочисленные деревенские праздники, которые подчинялись календарному циклу сельскохозяйственных работ. Праздники были красивыми и яркими, сопровождалась разными обрядами.

В центре многих календарных и семейных обрядов была кукла. Она как самый понятный образ становилась посредником в отношениях человека с миром природы, миром богов и предков.

Обрядовые куклы делали к определенному ритуалу. Посвящались они в основном женским божествам. Служили такие куклы только определенное время. Во время обряда наряженных кукол с песнями носили на руках, водили вокруг них хороводы и играли в игры. Когда они выполняли свою функцию, их «отдавали» богам: топили в реках, сжигали на кострах, разбрасывали по полям.

А за это просили счастливой любви, хороших урожаев, здоровья. Только некоторых из обрядовых кукол хранили долго. Их почитали и ставили в избе в красный угол.

Примером таких кукол является кукла-ангел. Её дарили на Рождество и на Пасху. На Рождество делали белых и голубых ангелов, украшали золотыми и серебряными нитями, тесьмой. На Пасху делали красных, зеленых, белых. Также ангела вешали над кроваткой ребенка, «охраняя» его сон от злых помыслов.

Игровые куклы



Игровая кукла – это не просто игрушка. Играя среди предметов русского быта, ребенок усваивал народные традиции, семейный уклад и обычаи. В процессе игры в куклы дети разыгрывали бытовые сценки семейной жизни, фантазируя, придумывая свои интересные сюжеты, таким образом приобретая первый опыт взрослой жизни.

Стригушка – самая распространенная игровая кукла, сделанная из стриженной травы. Когда женщина уходила в поле, она брала ребенка

и, чтобы он мог играть с чем-то, делала ему куклу. Одевали и украшали таких кукол на свой вкус.

Одной из любимых игровых кукол для ребенка являлась кукла зайчик на пальчик. Это маленькая кукла надевалась на указательный палец. Ее делали для деток с трех лет, чтобы у ребенка появился настоящий дружок, с которым он мог поговорить, поделиться своей бедой или просто поиграть. Рассмотренные нами куклы – это лишь малая часть многообразия русских традиционных кукол, бытовавших на Руси.

Задание 10. Ответьте на вопросы, используя информацию текста.

1. На какие группы по своему назначению делятся русские традиционные куклы?
2. Какие свойства приписывались обереговым куклам?
3. Какие куклы являются обрядовыми?
4. Для чего детям нужны игровые куклы?

Задание 11. Расскажите, играли ли вы в детстве в куклы? Была ли у вас в детстве любимая кукла? Сохранилась ли у вас любимая кукла? Есть ли в вашей семье кукла, которую берегут и передают из поколения в поколение как талисман?

Задание 12. Прочитайте русскую народную колыбельную песню.

Паренек да девушка,
Баю-бай, люли-лю.
Уродилась девушка, будет белошвеюшка,
Будет белошвеюшка, прялки попрядеюшка,
Баю-бай, люли-лю.
Уродился паренек,
В чистом поле пахарек,
Баю-бай, люли-лю.
Будет пашенку пахать, огородку городить,



Огородку городить, на озерушках ловить.

Баю-бай, люли-лю.

Он и рыбки наловит,

Всех соседей накормит,

Баю-бай, люли-лю.

Бай да бай, дитя мило, засыпай,

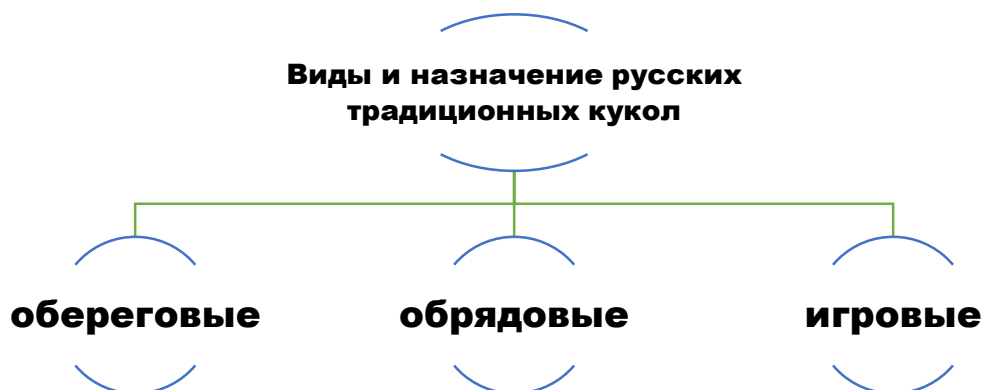
Свои глазки закрывай и скорее засыпай,

Баю-бай, люли-лю.

Скажите, о чем поется в колыбельной песне. Как вы поняли, какова роль мужчины и женщины в крестьянской семье?

Расскажите о роли мужчины и женщины в традиционной крестьянской семье вашего народа. Определите сходство и различие.

Задание 13. Расскажите о видах русских народных кукол, опираясь на предложенную схему. Приведите примеры.



Задание 14. Найдите соответствие вида русских традиционных кукол и описания их назначения.

Обереговые куклы

Обрядовые куклы

Игровые куклы

Куклы, предназначенные для того, чтобы ребенок усваивал народные традиции, семейный уклад и обычаи.

Куклы, которые отражают картину мира людей определенной эпохи и национальности.

Куклы, которые делали к конкретному ритуалу и посвящали женским божествам.

Задание 15. Найдите соответствие между изображением русской тряпичной куклы и ее описанием.

1. Кукла, которую будущая мать скручивала и клала в колыбель за две недели до рождения ребенка.



2. Кукла, которую надевали на указательный палец. Ее делали для деток с трех лет, чтобы у ребенка появился настоящий дружок, с которым он мог поговорить, поделиться своей бедой или просто поиграть.



3. Кукла, сделанная из стриженной травы, чтобы ребенок мог играть, пока мать работает в поле.



4. Куклу дарили на Рождество и на Пасху. На Рождество делали белых и голубых ангелов, на Пасху – красных, зеленых, белых.



5. Кукла оберегала дом от несчастий и бед, ее вешали над входной дверью.



6. Кукла была способна защитить ребенка от злых духов и успокоить в колыбели.

Задание 16. Найдите соответствие между названием русской традиционной куклы и ее изображением. Постарайтесь объяснить название куклы без обращения к словарю.



Пеленашка



Стригушка



Кувадка



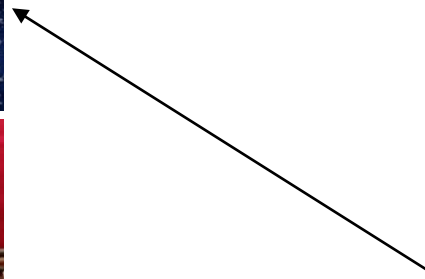
Сонница-бессонница



Ангел



Зайчик на пальчик



Задание 17. Найдите соответствие между названием русских традиционных кукол и их описанием.

1. Кукла, которую будущая мать скручивала и клала в колыбель за две недели до рождения ребенка.

Стригушка

2. Кукла, которую надевали на указательный палец. Ее делали для деток с трех лет, чтобы у ребенка появился настоящий дружок, с которым он мог поговорить, поделиться своей бедой или просто поиграть.

Ангел

3. Кукла, сделанная из стриженной травы, чтобы ребенок мог играть, пока мать работает в поле.

Кувадка

4. Куклу дарили на Рождество и на Пасху. На Рождество делали белых и голубых ангелов, на Пасху – красных, зеленых, белых.

Пеленашка

5. Кукла оберегала дом от несчастий и бед, ее вешали над входной дверью.

Сонница-бессонница

6. Кукла была способна защитить ребенка от злых духов и успокоить в колыбели.

Зайчик на пальчик

Задание 18. Прочитайте русские пословицы о куклах. Подумайте, какой смысл они имеют. Расскажите, в какой ситуации вы могли бы использовать их в речи.



Кто в куклы не играл – счастья не видал.

С куклами возиться – бытию учиться.

Первый ребенок – последняя кукла.

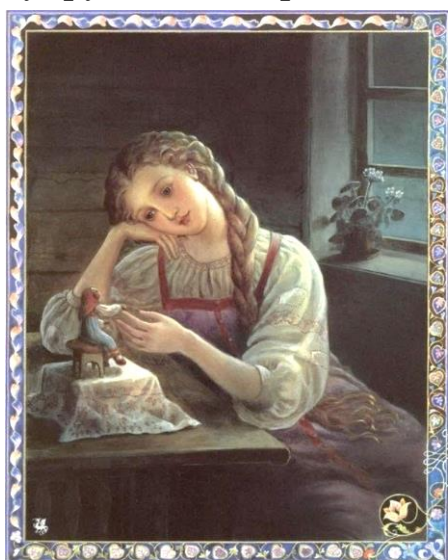
В поле пахать – не в куклы играть.

Задание 19. Посмотрите приложение 1 «Куклы на картинах русских художников». Используя сюжеты репродукций, расскажите о значении традиционной тряпичной куклы для русских людей.

Задание 20. Прочитайте сказку «Василиса Прекрасная». Скажите, как автор описывает в сказке куклу. Найдите в тексте диалог Василисы с куколкой.

Василиса Прекрасная

В некотором царстве жил-был купец. Двенадцать лет жил он в супружестве и прижил только одну дочь, Василису Прекрасную. Когда



мать скончалась, девочке было восемь лет. Умирая, купчиха призвала к себе дочку, вынула из-под одеяла куклу, отдала ей и сказала:

– Слушай, Василисушка! Помни и исполни последние мои слова. Я умираю и вместе с родительским благословением оставляю тебе вот эту куклу; береги ее всегда при себе и никому не показывай; а когда приключится тебе какое горе, дай ей поесть и спроси у нее совета. Покушает

она и скажет тебе, чем помочь несчастью.

Затем мать поцеловала дочку и померла.

После смерти жены купец потужил, как следовало, а потом стал думать, как бы опять жениться. Он был человек хороший; за невестами дело не стало, но больше всех по нраву пришлась ему одна вдовушка. Она была уже в летах, имела своих двух дочерей, почти одноленок Василисе, – стало быть, и хозяйка и мать опытная. Купец женился на вдовушке, но обманулся и не нашел в ней доброй матери для своей Василисы. Василиса была первая на все село красавица; мачеха и сестры завидовали ее красоте, мучили ее всевозможными работами, чтоб она от трудов похудела, а от ветру и солнца почернела; совсем житья не было!

Василиса все переносила безропотно и с каждым днем все хорошела и полнела, а между тем мачеха с дочками своими худела и дурнела от злости, несмотря на то что они всегда сидели сложа руки, как барыни.

Как же это так делалось? Василисе помогала ее куколка. Без этого где бы девочке сладить со всею работою! Зато Василиса сама, бывало, не съест, а уж куколке оставит самый лакомый кусочек, и вечером, как все улягутся, она запрется в чуланчике, где жила, и потчевает ее, приговаривая:

– Нá, куколка, покушай, моего горя послушай! Живу я в доме у батюшки, не вижу себе никакой радости; злая мачеха гонит меня с белого света. Научи ты меня, как мне быть и жить и что делать?

Куколка покушает, да потом и дает ей советы и утешает в горе, а наутро всякую работу справляет за Василису; та только отдыхает в холодочке да рвет цветочки, а у нее уж и гряды выполоты, и капуста полита, и вода наношена, и печь вытоплена. Куколка еще укажет Василисе и травку от загару.

Хорошо было жить ей с куколкой!..

Куколка помогла пережить много горя, которое принесли ей мачеха, сестры и Баба-Яга. Но она прошла через все испытания.

«Ах ты, избавительница моя! – всегда говорила Василиса куколке. – Ты от беды меня спасла!»

Помогла куколка, подаренная Василисе матерью, и счастье найти.

Вот как заканчивается сказка:

«Как увидел царь Василису Прекрасную, так и влюбился в нее без памяти.

– Красавица моя! Не расстанусь я с тобою!

Тут взял царь Василису за белые руки, посадил подле себя, а там и свадьбу сыграли. Скоро воротился и отец Василисы, порадовался ее судьбе и остался жить при дочери...»

Берегла свою куколку Василиса и до конца жизни своей всегда носила в кармане.

Задание 21. Посмотрите мультипликационный фильм-сказку режиссера Владимира Пекаря «Василиса Прекрасная». Как вы думаете, почему матушка перед смертью дала Василисе куколку? Скажите, какова главная мысль русской народной сказки. Чему учит сказка «Василиса Прекрасная»?

Занятие 3

СЕКРЕТЫ И ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТРАДИЦИОННОЙ ТРЯПИЧНОЙ КУКЛЫ



Тематическая лексика: *тряпичная кукла, обереговая, безлика, крутить/скрутить (что?), мотать/смотать (что?), завязывать/завязать (что?), делать/сделать (за какое время?), касаться/прикасаться (к кому?, к чему?) к родным людям, игла, ножницы, материя, ткань, нить, узел.*

Задание 1. Познакомьтесь с толкованием новых слов.

Узел – затянутая петля на ткани, веревке, канате и т. п. *Крепкий узел.*

Нить – тонко скрученная пряжа. *Красная нить.*

Характер – отличительное свойство, особенность, качество чего-нибудь. *Сильный характер.*

Помощница – та, кто помогает кому-нибудь в чем-нибудь. *Незаменимая помощница.*

Советчица – та, кто советует, дает советы. *Мудрая советчица.*

Злой дух – нечто дурное, вредное, противоположное добру.

Колыбельная – песня, исполняемая матерью или нянькой при укачивании ребенка. *Колыбельная песня.*

Задание 2. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре.

Крутить – скрутить (что?)

Сшивать – сшить (что?)

Завязывать – завязать (с помощью чего?)

Занимать – занять (чем?)

Творить – сотворить (что?)

Вселяться – вселиться (в кого? во что?)

Прикасаться – прикоснуться (к кому? к чему?)

Делиться – поделиться (чем?)

Рваться – порваться (что?)

Пачкаться – испачкаться (чем?)

Благодарить – поблагодарить за службу (кого?)

Жечь – сжечь (что?)

Отправлять – отправить по воде (кого? что?)

Копать – закопать (что? куда?)

Ступать – выступать (куда?)

Задание 3. Познакомьтесь со словосочетаниями, которые вам встретятся в тексте.

Благодарить/поблагодарить (кого? за что?) – сказать спасибо за работу, службу. *Поблагодарить за службу.*

Благодарю за службу! – спасибо тебе за помощь.

Ступай с миром! – иди со спокойной душой.

Пора попрощаться – пришло время сказать: «Прощай!»

Отправлять/отправить (что? как?) – бросить в реку, чтобы уплыла.

Отправить по воде.

Задание 4. Образуйте прилагательные от существительных, используя слова для справок.

Кукла, ритуал, оберег, одиночество, дело, без лица, родственник, ткань, нитки, мир.

Слова для справок: тканый, мирный, безликий, родственный, нитяной, кукольный, береговой, одинокий, ритуальный, деловой.

Задание 5. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Обряд, тряпичный, близкий, без лица, посторонний, оберег, служба, крутить.

Слова для справок: родной, ритуал, безликий, мотать, чужой, матерчатый, талисман, работа.

Задание 6. Подберите антонимы к выделенным прилагательным. Используйте слова для справок. Запишите антонимичные словосочетания в тетрадь.

Сильный оберег, *близкий* человек, *нечетное* количество, *глубокий* смысл, *мудрая* советчица, *посторонние* люди.

Слова для справок: чужой, слабый, поверхностный, глупый, родной, четный.

Задание 7. Прочитайте текст «Процесс изготовления обереговой тряпичной куклы».

Процесс изготовления обереговой тряпичной куклы

Русская тряпичная кукла может стать сильным оберегом для близкого человека или игрушкой для ребенка, наполненной живым теплом и глубоким смыслом.

Обереговую куклу «крутят», «мотают». Ткань для изготовления куклы лучше не резать ножницами, а рвать вручную. Сшивать иглой тело куклы нельзя, его завязывают нитками или просто делают узел из ткани.

Когда завязываете нить на кукле, делайте нечетное количество оборотов (один или три).

Все узлы вяжите с добрыми пожеланиями.

Славянских обереговых кукол делают только женщины и только в присутствии других женщин или в одиночестве.

В комнате, где крутят кукол, мужчин быть не должно.

Исключение – для детей, но в этом случае мальчика надо занять каким-то делом.

Обереговую куклу нужно сделать за один день (с утра и до отхода ко сну).

Прежде чем творить куклу-оберег, представьте, какой она будет, подумайте не только о ее внешнем виде, но и качествах характера. Будет куколка вам подружкой, помощницей или мудрой советчицей? Когда будете делать куклу, держите этот образ в своих мыслях.

Куклу лучше крутить на своих коленях, а не на столе.



Обереговым куклам не рисуют лиц, чтобы в них не могли вселиться злые духи. Поэтому обереговые куклы безликие. По этой же причине кукле не нужно давать имя, зовите ее по названию: обереговой куклой Берегиней, Желанницей и т. д. К кукле относитесь с уважением, помните о том, что она – ваша подруга и помощница.

Когда кукла готова, выберите для нее место в доме. Ее не дают в руки посторонним людям, к ней можно прикасаться только вам и вашим родным.

Разговаривайте со своей куклой не только когда просите ее о чем-то. Делитесь с ней новостями, рассказывайте о своих радостях и бедах, так вы быстрее подружитесь с оберегом.

Если кукла порвалась, сильно испачкалась или вы просто чувствуете, что она больше не готова вам помогать, значит, пора попрощаться с ней.

Поблагодарите оберег за верную службу и отдайте природе. Сами решайте, что вам и вашей кукле лучше: сжечь оберег, закопать или отправить по воде. Перед этим попрощайтесь с куклой и обязательно скажите: «Ты больше не кукла, теперь ты снова кусочки ткани, нитки, пряжа, ленты» (перечислите, из чего сделана именно ваша кукла).

Если кукла потерялась или ее украли, скажите: «Благодарю тебя за службу! Ступай с миром!».

Задание 8. Ответьте на вопросы.

1. С каким настроением приступают к созданию русской обереговой куклы?
2. Могут ли при этом присутствовать мужчины?
3. Сколько дней делают оберег?
4. С какой целью изготавливают обереговую куклу?
5. Почему все обереговые куклы безликие?
6. Есть ли у куклы свое место в доме?
7. Кто может брать в руки вашу обереговую куклу?
8. Что делать, если ваша кукла потерялась?

Задание 9. Прослушайте фрагменты колыбельных песен. Скажите, чем похожи эти песни. Как вы думаете, зачем люди поют колыбельные песни?

Задание 10. Прочитайте текст «Принципы построения цветовых сочетаний».

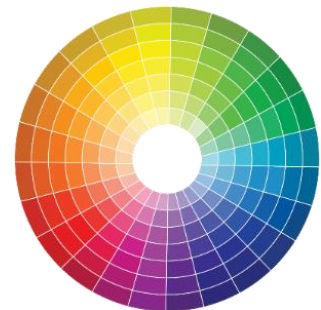
Принципы построения цветовых сочетаний

Существует большое количество цветовых сочетаний. Все цвета соединены в цветовой круг. Цвета в нем расположены в том же порядке, в котором они следуют в радуге. Изучив символику цвета, можно приступить к созданию цветовых композиций.

Все цвета собираются из различных оттенков одного цвета. Комбинируются те цвета, что находятся друг напротив друга в цветовом круге.

У каждого цвета есть свое значение.

Красный – главный цвет в круге. Это цвет праздника. Он означает жизнь, успех, процветание, силу, любовь, красоту. Этот цвет осторожный, он защищает человека.



Белый – это символ чистоты, свободы, справедливости.

Синий (голубой) – цвет воды, духовности и мудрости.

Зеленый – цвет природы, плодородия, здоровья.

Желтый – цвет солнца, богатства, божественности.

Черный – символ кормилицы-земли, а также темных сил.

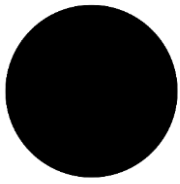
Главным принципом построения цвета является сочность. Например, синий придает сочность оранжевому, зеленый сочетается с красным.

Если хотите, чтобы кукла была яркой, то необходимо учитывать принципы построения цветовых сочетаний.

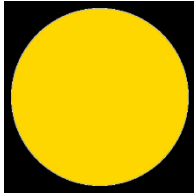
Задание 11. Ответьте на вопросы.

1. Как соединены все цвета?
2. Как цвета расположены в цветовом круге?
3. Как комбинируются цвета?

Задание 12. Найдите соответствие цвета его значению.



Символ чистоты, свободы, справедливости.



Цвет воды, духовности и мудрости.



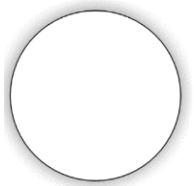
Цвет природы, плодородия, здоровья.



Цвет солнца, богатства, божественности.



Символ кормилицы-земли, а также темных сил.



Цвет праздника, жизни, успеха, процветания, силы, любви, красоты.

Задание 13. Прочитайте текст «Материалы и инструменты для изготовления традиционной русской куклы».

**Материалы и инструменты для изготовления
традиционной русской куклы**

Перед началом работы нужно приготовить необходимые материалы и инструменты.

Ткани

Основа большинства кукольных оберегов – льняная или хлопковая ткань. Важно, чтобы полотно было натуральное. Прекрасно, если это будет ношенная ткань, потому что она хорошо рвется и оставляет на месте обрыва готовую отделку – мохнатые ниточки.

Природные материалы

Такой природный материал, как прутья, ветки и лыко, используется при создании оберега в качестве прочной основы. Чаще всего это рябина, береза или ива. Каждому из этих деревьев приписывали свои обережные свойства.

Набивка

Для набивки куклы иногда используют синтепон, вату или шерсть. Эти материалы помогут придать кукле объем, а также сформировать голову.

Душистые растения, такие как хмель, ромашка, мята, шалфей, листья эвкалипта, молодые побеги сосны, также применяют в качестве набивки. Своими запахами они отгоняют болезни и приносят радость в нашу жизнь. Для наполнения некоторых кукол потребуются зерно – гречка, пшено, пшеница или другая цельная крупа. Нужно следить за тем, чтобы крупа была хорошо просушена.

Нитки

Приготовьте разноцветные нитки. Это могут быть ирис, мулине или что-нибудь еще, главное, натуральные. Возможно, пригодятся также шерстяная пряжа и бечевка.

Запаситесь и катушечными нитками разных цветов, они понадобятся для сшивания отдельных деталей куколок.

Декоративные материалы

Если имеются кружева, даже совсем небольшие кусочки, они будут прекрасным декором. Особо ценной будет кукла, украшенная прабабушкиной вышивкой или вязанием, красивой тесьмой, бусинами, декоративными фигурками птиц.



Инструменты

Нарядить и украсить куклу помогут ножницы и иголки. Иглы выбирают для ручного шитья и бисерную, с узким ушком, которое позволяет нанизывать даже самые тонкие бусинки.

Ножницы нужны самые обычные. Ими вы будете раскраивать плотную ткань, которую трудно разорвать на лоскуты, подрезать кончики ниток, ленточек, лыка. А для обрезания тонких прутков нужен секатор.

Задание 14. Познакомьтесь с материалами и инструментами, которые понадобятся в процессе изготовления тряпичной куклы Колокольчик.



Квадрат из белой ткани со стороной 15 см для лица и рубашки.

Три круглых лоскутка, диаметр каждого следующего должен быть на 1 см больше предыдущего (диаметр – 25, 20, 15 см).

Треугольный лоскутик, вырезанный по диагонали из квадрата со стороной 12 см для платка (красного цвета)



Маленький колокольчик



Вата, синтепон или ветошь

Тесьма



Красные и белые нитки



Ножницы



Иголка



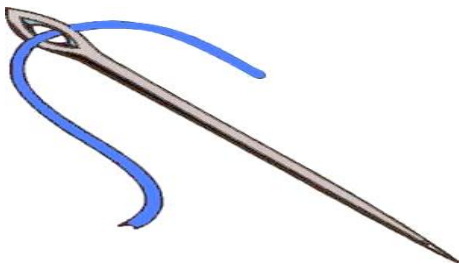
Задание 15. Посмотрите на фото и назовите материалы для изготовления русской тряпичной куклы.



Задание 16. Прочитайте загадки. Скажите, согласны ли вы с тем, что эти загадки отражают отличительные свойства основных инструментов для изготовления тряпичной куклы.



Два конца, два кольца,
Посредине гвоздик.



Маленького роста я,
Тонкая и острая.
Носом путь себе ищу,
За собою хвост тащу.



Железный жучок,
На хвосте – червячок.



Маленькое ведерко
На пальце сидит,
Сотнями глаз
Во все стороны глядит.

Задание 17. Прочитайте «Инструкцию по технике безопасности при работе с колюще-режущими предметами» в приложении 2. Расскажите, что должны делать люди в соответствии с правилами техники безопасности при работе с ножницами.

Задание 18. Познакомьтесь с глаголами, которые понадобятся вам при изготовлении тряпичной куклы.

Катать – скатать (что?) – *скатать шарик.*

Привязывать – привязать (что? к чему?) – *привязать колокольчик.*

Брать – взять (что?) – *взять самый большой круг.*

Стелить – расстелить (что?) – *расстелить круг из ткани.*

Класть – положить (что? куда?) – *положить вату в центр.*

Мотать – обмотать (что?) – *обмотать голову;*

Фиксировать – зафиксировать (что? чем?) – *зафиксировать вату нитью.*

Править – расправить (что?) – *расправить юбочку.*

Делать – проделать (что?) – *проделать то же.*

Отступать – отступить (куда?) – *отступить на несколько миллиметров от края.*

Обвязывать – обвязать (что? чем?) – *обвязать рукава; обвязать ниткой.*

Надевать – надеть (что?) – *надеть платочек.*

Украшать – украсить (чем?) – *украсить бусинами, нитями.*

Устанавливать – установить (что?) – *установить куклу.*

Собирать – собрать (что? как?) – *собрать ткань в шар.*

Получаться – получиться (что?) – *получились голова и туловище.*

Надевать – надеть (что?) – *надеть платочек.*

Загибать – загнуть (что? как?) – *загнуть два угла; загнуть край внутрь.*

Отходить – отойти (от чего?) – *отходить от головы.*

Скреплять – скрепить (что? чем?) – *скрепить края рук ниткой.*

Формировать – сформировать (что?) – *сформировать кисти рук.*

Примерять – примерить (что?) – *примерить платок.*

Завязывать – завязать (что?) – *завязать платок.*

Закреплять – закрепить (что?) – *закрепить тесемку.*

Задание 19. Образуйте форму инфинитива от глаголов.

Модель: *привязать – привяжите.*

Прикрепить, взять, положить, разместить, собрать, обвязать, надеть, загнуть, отойти, скрепить, сформировать, примерить, завязать, закрепить.

Задание 20. Составьте словосочетания с формами императива из задания 19, используя слова для справок.

Модель: привяжите + нитка = привяжите нитку.

Слова для справок: колокольчик, вата, шарик, наполнитель, ткань, нитка, кружок, край, голова, платок, кисть руки.

Задание 21. Прочитайте текст «Изготовление куклы Колокольчик».

*Есть ноги, но не ходит,
Есть рот, но не говорит,
Доставляет детям радость,
Но сама радоваться не может.*
(Загадка)

Изготовление куклы Колокольчик

Обереговую куклу добрых вестей Колокольчик еще называют Валдайским колокольчиком, так как родина куклы – Валдай.



Кукла Колокольчик – это оберег, предназначенный для защиты жилища от нечистой силы и недобрых вестей. Если в доме будет такой талисман, все его жители будут всегда радоваться, а неудачи и печали будут обходить их стороной.

Кукла Колокольчик имеет следующее значение: она создается для притягивания хороших новостей и отталкивания неприятностей. Если в доме будет такая кукла, в нем всегда будут царить любовь и радость. Кроме того, кукла защищает от недоброжелателей и различного магического воздействия.

Значение куколки обусловлено ее внешним видом:

1. Она имеет форму колокола. Он представляет женское начало.
2. Тело куколки в пересечении с руками образует форму защитного креста, который является главным символом христианской веры.
3. Куколку одевают в три юбки, которые символизируют Явь, Навь и Правь. Это три мира в славянской мифологии: Явь – материальный мир, Правь – божественный, Навь – мир духов.
4. Ее одежду создают из ярких тканей. Так куколка будет привлекать в дом радость и благополучие.
5. Немаловажен и звук колокольчика. Он защитит жилище от проникновения всякой нечисти.

Материалы:

1. Три отрезка ткани квадратной формы со сторонами 25, 22 и 20 см. Они должны быть разного цвета. Можно использовать ткань одного вида или сочетать несколько разновидностей, например, снизу ставить шифон, а сверху более плотный вариант. Из этих квадратов необходимо заранее вырезать ровные круги.
2. Отрезок белой ткани, необходимой для создания головы и туловища берегини. Его размер должен составлять 16×16 см.
3. Треугольный отрезок ткани для косынки. Материал должен быть довольно тонким – так его концы легче будет связывать.
4. Вата или высушенная трава для заполнения куколки.
5. Небольшой колокольчик, который можно будет вставить под платице берегини.
6. Красные нити. Желательно, чтобы они легко отрывались, так как в процессе создания оберега нельзя использовать ножницы. Но можно предварительно нарезать недлинные отрезки нитей.
7. Из таких материалов можно изготовить куколку высотой 11 см. Чтобы сделать оберег побольше, соответственно нужно будет брать отрезки тканей большего размера.

Этапы работы:

1. Из ваты или сухой травы скатать небольшой шарик диаметром до 3 см, который будет основой для головки куклы.
2. К вате необходимо привязать колокольчик, используя нить.

3. Взять самый большой круг из ткани, расстелить его на столе, в центр положить вату с колокольчиком. Обмотать «голову» тканью, а снизу зафиксировать нитью. Получится, что колокольчик будет телом куколки.

4. Расправить образовавшуюся юбочку. Прodelать то же самое с двумя оставшимися материалами, располагая головку по их центру и обвязывая нитью.

5. Взять отрезок ткани белого цвета. Загнуть два противоположных угла с небольшим наложением друг на друга. Полученный конвертик положить на голову куклы и зафиксировать снизу ниткой. А оставшаяся часть ткани с обеих сторон будет ручками оберега. Чтобы сделать ладошки, необходимо отступить на несколько миллиметров от края рукавов и обвязать несколько раз красной нитью.

6. Надеть на куколку косыночку. При желании можно украсить ее бусинами или разноцветными нитями, но делать это необязательно.

7. Также к ручкам куклы можно привязать тесемку, чтобы ее легко было установить над дверью.

Задание 22. Прочитайте текст «Вепсская кукла».

Вепсская кукла

Вепсская кукла, или, как ее еще называют, «Капустка» или кукла «Кормилка», – это обереговая кукла, воплощающая образы женского плодородия и зрелости. Это образ замужней женщины, матери-кормилицы. Ее большая грудь символизирует способность прокормить всех. Способствует обретению женской силы и семейного счастья.

Вепсская куколка – одна из самых привлекательных среди обереговых текстильных народных кукол.

Когда девушка была готова выйти замуж, продолжать род, рожать детей, она делала такую куколку и ставила ее на подоконник. Так парни узнавали, что можно засылать сватов, и кукла приводила в дом жениха. Когда жених входил в дом, кукла становилась оберегом отно-

шений жениха и невесты. Когда девушка выходила замуж, она забирала куклу с собой в дом мужа, и кукла становилась оберегом для семьи. Куклу до рождения малыша клали в колыбельку, чтобы согреть ее. После рождения куклу клали в колыбельку, чтобы ребенок был более спокоен. Когда ребенок подрастал, он с ней играл до тех пор, пока она не «уходила», т. е. не рвалась, портилась. Отсюда пошла традиция укладывать ребенка спать с мягкой игрушкой.



Обереговую куклу дарили для поддержки в жизни и охраны человека от всяких бедствий. А чтобы в обереговую куколку не поселился дух зла, ей нельзя было делать глаза.

Сделать ее может каждый.

Главное, приступая к работе, думать о хорошем и помнить, что обереги, сделанные с любовью, с добрыми мыслями, пожеланиями, способны брать заботу о «невидимых» событиях на себя.



Для изготовления Вепсской куколки нам понадобятся материалы, которые находятся у вас в наборах на рабочих местах:

- светлый материал – 22×22 см (для головы, тела, рук);
- три разноцветных лоскутка – 20×20 см (для груди и юбки);
- треугольная материя для платочка – 18×18 см;
- лента (двух цветов) – 15 см;
- кружево – 12×5 см;
- нитки;
- синтепон.

Занятие 4
МАСТЕР-КЛАСС «ИЗГОТОВЛЕНИЕ ТРАДИЦИОННОЙ
ТРЯПИЧНОЙ КУКЛЫ»

Вариант 1
Изготовление куклы Колокольчик

Сегодня мы будем делать куклу Колокольчик.

Задание 1. Сделайте куклу Колокольчик, используя пошаговую инструкцию.



1. Подберите и вырежьте три круга из подходящих по цвету тканей диаметром 24, 19, 16 см. Квадрат белой ткани для лица 20×20 см.



2. К колокольчику привяжите нитку, а затем привяжите его к синтепону.

3. Синтепон поместите в центр большого круга.



4. Обвяжите ниткой. Следите, чтобы центр не сместился и края юбки были ровными.

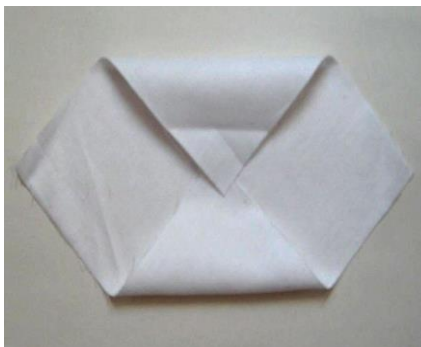
5. Затем второй лоскут так же ровно наденьте и закрепите.



6. Таким же образом наденьте и закрепите третий лоскут.



7. Белый лоскут для лица сверните противоположными углами к центру.



8. Примерьте сложенный лоскут к голове так, чтобы ниже шеи оставалось примерно 1 см подгиба.



9. При необходимости закрепите на шее.





10. Оформите руки.



11. Наденьте косынку и завяжите ее под ручками.

Задание 2. Определите по фотографиям мастер-класса по изготовлению куклы Колокольчик, проведенного нами ранее, какой этап создания куклы изображен. Используя данные ниже фотографии, расскажите, что делают участники мастер-класса.





Задание 3. Поделитесь своими впечатлениями об участии в мастер-классе по изготовлению традиционной русской тряпичной куклы Колокольчик. Расскажите, кому вы подарили бы сделанную вами куклу и почему.

Вариант 2

Изготовление Вепской куклы

Сегодня мы будем делать Вепскую куклу.

Задание 1. Сделайте Вепскую куклу, используя пошаговую инструкцию.



1. Заверните в белый лоскут шарик синтепона.



2. Расправьте руки. Уголки подверните внутрь, обвяжите нитью – сформируйте ладошки.



3. Затем сделайте талию.

4. Из квадратов цветного материала и синтепона сформируйте кукле две груди. Они должны быть немного меньше, чем голова.



5. Каждую грудь прикрепите к шее так, чтобы обе груди прикрепились к талии спереди – была имитация двух параллельных бретелей сарафана, идущих по плечам.



6. Сзади, на спине, красная нить перекрещивается, как в старинном северном сарафане, (это и есть обережный крест).



7. Третий квадрат из цветной ткани складывается сначала треугольником, потом снова квадратом так, чтобы все срезы оказались на двух сторонах маленького квадратика.





8. Квадрат обрезными краями вниз, углом со сложениями вверх приматывается к талии так, чтобы край поднимался над талией на 1,0 – 1,5 см.



9. Приготовленную для передника ткань согните вдвое, внутрь вложите белую ленту. Завяжите лентой передник вокруг талии.



10. Возьмите ленту (повойник), повяжите ее вокруг головы куклы-оберега.



11. Затем завяжите платок так, чтобы был виден повойник, концы складываем крест-накрест под подбородком и скрепляем сзади двойным узлом.

Куколка, изготовленная своими руками, будет особенной и неповторимой, у каждого получится своя «кукольная история».



Задание 2. Определите по фотографиям мастер-класса по изготовлению Вепсской куклы, проведенного нами ранее, какой этап создания куклы изображен. Используя данные ниже фотографии, расскажите, что делают участники мастер-класса.





Задание 3. Поделитесь своими впечатлениями об участии в мастер-классе по изготовлению традиционной русской тряпичной Вепской куклы. Расскажите, кому вы подарили бы сделанную вами куклу и почему.



Раздел III

РУССКАЯ КУХНЯ

«У каждого народа свой язык...»

*Познавай же язык народа:
ешь его кушанья, пей его вина!»*

(К. Чапек)





О РУССКОЙ КУХНЕ



Кухня каждого народа, традиции и обычаи, связанные с едой, – одна из важнейших частей его материальной культуры, ведь она отражает историю народа, его национальные вкусы, характер.

Русский стол является одним из самых богатых в мире. Русская печь во многом определила характерные черты национальной кухни: популярность вареных, тушеных и печеных блюд.

Русский народ всегда славился своим хлебосольством и гостеприимством. «Все, что есть в печи – на стол мечи» – говорит русская пословица, подчеркивая, что русское гостеприимство и русская печь неразрывно связаны между собой.

Русская кухня самобытна и своеобразна, она сформировалась под влиянием разных природных, социальных, географических, экономических и исторических факторов. В основе ее лежит гармоничное сочетание продуктов животного и растительного происхождения. Блюда русской кухни отличаются простотой, однако все они сытные и вкусные, хорошо сбалансированы и полезны.

Русский народ вписал в мировую кулинарную книгу сотни рецептов.

В разделе «Русская кухня» вы узнаете историю происхождения и рецепты некоторых исконно русских блюд, а также научитесь их готовить.



Часть 1

РУССКИЕ БЛИНЫ

*«Что такое – русские блины?
Это символ нашей доброты,
Это символ солнца и тепла,
Это центр нашего стола!»*

Е. Шевцова



Занятие 1

РУССКИЕ БЛИНЫ: ОТ ИСТОРИИ К СОВРЕМЕННОСТИ

Тематическая лексика: *чучело, солома, лепешка, кисель, роженица, печь, снежки.*

Задание 1. Познакомьтесь с комментарием.



Восточные славяне – культурно-языковая общность славян, говорящих на восточнославянских языках. Это большая группа родственных народов, которая на сегодняшний день насчитывает более 300 миллионов человек.



Ярило – славянский бог Солнца.



Чучело Масленицы – ритуальная соломенная кукла-чучело в женской одежде, которую сжигают в последний день масленичной недели.

Поминовение умерших (поминки) – обряды, совершаемые в память умершего, главным из которых является общий обед, устраиваемый родственниками в доме покойного или на кладбище сразу после похорон и в определенные сроки поминовения (9 дней, 40 дней, год).



Задание 2. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Подумайте, что объединяет все эти глаголы. Придумайте с ними предложения.

Протыкать – проткнуть (что? чем?)

Резать – разрезать (что? чем?)

Греться – нагреться (как?)

Печь – испечь (что? где?)

Жарить – зажарить (что? где?)

Задание 3. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

Иметь вид лепешки – быть похожим на лепешку, выглядеть как лепешка.

Мучное изделие – все, что сделано из муки.

Сопровождать всю жизнь – быть рядом на протяжении всей жизни.

Нести тепло – давать тепло.

Накликать беду – своими необдуманными словами привлечь что-то плохое.



Задание 4. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Румяный, привычный, блюдо, популярный, столетие, легенда, случайно, православный, обряд, могущество.

Слова для справок: сила, ритуал, христианский, неожиданно, поверье, век, известный, еда, обыкновенный, поджаристый.

Задание 5. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

Проводы, поминки, рождение, подача, начинка.

Задание 6. Прочитайте текст «Русские блины: от истории к современности».

Русские блины: от истории к современности

Блины... Что для русского человека может быть проще и привычнее этого блюда?

Блины – одно из самых популярных блюд в нашей стране, история которого насчитывает многие столетия. Известно, что еще в IX веке восточные славяне готовили блины. По легенде, это блюдо было изобретено так: однажды овсяный кисель, случайно оставленный в печи, нагрелся до такой степени, что зажарился, стал румяным и имел вид лепешки. Однако всем, кто попробовал этот кисель, понравился его вкус, и после этого появились блины.



Как блины получили свое название? Историк В. Похлебкин считает, что слово «блин» связано с древнерусским словом «млин», которое произошло от глагола «молоть». «Млин» означает мучное изделие, ведь мука – основной продукт в приготовлении блинного теста.

Самые разные поверья и обряды связаны у русских с блинами.

В древней дохристианской Руси блин сопровождал человека всю его жизнь от рождения (роженицу кормили блинами) и до самой смерти (блины изначально готовились для поминовения умерших).

Позже блины стали основным блюдом во время Масленицы (поскольку этот праздник связан с проводами и «поминками» зимы) и, вероятно, были символом бога Ярилы и солнца, несущего тепло и весну. Древние славяне верили, что, съедая румяный блин, похожий на солнце, они съедают частичку его тепла и могущества и приближают весну.

По традиции блины надо есть только руками. Если проткнешь вилкой блин или разрежешь ножом – накличешь беду, так как блин – это символ солнца.

На Масленицу в России не только целую неделю пекут и едят блины, но и пели песни, в которых звали весну, катались с гор, устраивали битвы снежками, жгли соломенное чучело Масленицы, которое воплощало уходящую зиму.

Блины – это блюдо, которое имеет множество вариантов подачи к столу. В блины часто добавляют множество разных начинок: фрукты, грибы, овощи, икру, соленую рыбу, селедку и т. д. Также блины поливают медом, растопленным сливочным маслом или сметаной, вареньем, джемом, сгущенным молоком.

О блинах русский народ сочинил много песен, загадок, пословиц и поговорок.



Задание 7. Ответьте на вопросы.

1. Как в русской кухне появились блины и как они получили свое название?
2. Как блины связаны с празднованием Масленицы?
3. Какие традиции, связанные с блинами, вам известны?

Задание 8. Расскажите, есть ли в национальной кухне вашей страны блюдо, похожее на русские блины. Как оно называется? Чем это блюдо отличается от русских блинов?



Задание 9. Прочитайте текст песни «Ой, блины мои, блины». Выучите ее наизусть. Попробуйте петь эту песню во время приготовления блинов на кулинарном мастер-классе «Русские блины».

Задание 10. Прочитайте русские пословицы и поговорки о блинах.



Скоро только блины пекутся (о быстроте действий).

Врет, что блины печет (врет не задумываясь).

Блин со сковороды (о быстром, умелом человеке).

Это не блин испечь (это не просто).

Блином масленым в рот лезет (о льстеце).

Первый блин – комом (при неудачном начале какого-либо дела).

Подумайте, что означают приведенные ниже пословицы и поговорки.

- Блин хорош не один.
- Сухой блин горло дерет.
- Блины – солнцу родственники.
- Блины и поцелуи счета не любят.

Объясните, в какой ситуации вы бы их использовали? Расскажите, есть ли в вашем языке пословицы о популярных блюдах национальной кухни.

Задание 11. Прочитайте загадки. Согласны ли вы с тем, что эти загадки отражают характерные особенности блинов?

Круглый, желтый, ароматный,
И на вкус такой приятный!
Словно солнышко горит,
Скушать быстренько манит.
И с икрой, и со сметаной –
Всеякие они вкусны!
Ноздреваты и румяны –
Наши солнышки...

Первый блин – ...,
Второй – знакомым,
Третий – родне,
А четвертый – мне.



блин



блины



КОМОМ

Задание 12. Посмотрите приложение 1 «Блины на картинах русских художников». Используя сюжеты репродукций, расскажите, что можно сказать о значении этого традиционного блюда для русских людей.

Задание 13. Прочитайте рассказ А. П. Чехова «О бренности». Как А. П. Чехов описывает блины? Найдите в тексте эпизод, в котором описано, как герой предвкушает наслаждение блинами.

О бренности

Надворный советник Семен Петрович Подтыкин сел за стол, покрыл свою грудь салфеткой и, сгорая нетерпением, стал ожидать того момента, когда начнут подавать блины...



Но вот, наконец, показалась кухарка с блинами... Семен Петрович, рискуя ожечь пальцы, схватил два верхних, самых горячих блина и аппетитно шлепнул их на свою тарелку.

Блины были поджаристые, пористые, пухлые, как плечо купеческой дочки... Подтыкин приятно улыбнулся, икнул от восторга и облил их горячим маслом. Засим, как бы разжигая свой аппетит и наслаждаясь предвкушением, он медленно, с расстановкой обмазал их икрой.



Места, на которые не попала икра, он облил сметаной... Оставалось теперь только есть, не правда ли? Но нет!.. Подтыкин взглянул на дела рук своих и не удовлетворился... Подумав немного,

он положил на блины самый жирный кусок семги, кильку и сардинку, потом уж, млея и задыхаясь, свернул оба блина в трубку, с чувством выпил рюмку водки, крякнул, раскрыл рот... Но тут его хватил апоплексический удар.

Занятие 2

ВИДЫ БЛИНОВ. ИХ ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Тематическая лексика: *губка, корочка, сдобность, припек.*

Задание 1. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Придумайте предложения с данными глаголами.

Лосниться – залосниться (как?)

Разрыхлять – разрыхлить (что? чем?)

Лить – полить (что? чем?)

Переверачивать – перевернуть (чем?)

Задание 2. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

Впитывать в себя – постепенно вобрать в себя.

Придавать вкус – давать вкус еде.

Укладывать стопкой – складывать один на другой.



Задание 3. Подберите к существительным определения и составьте словосочетания «прилагательное + существительное». Согласуйте их грамматическую форму.

Пирог	→	ноздреватый
Снег		рыхлый
Тесто		пышный
Блин		прозрачный

Задание 4. Образуйте прилагательные от существительных. В случае затруднения обратитесь к словам для справок.

Модель: объем – объемный.

Рожь, гречка, пшеница, овес, манка, блин, дрожжи, ноздря.



Слова для справок: ноздреватый, дрожжевой, блинный, манный, овсяный, пшеничный, гречневый, ржаной.

Задание 5. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Скороспелый, рыхлый, ингредиент, смесь.

Слова для справок: компонент, пористый, быстрый, соединение.

Задание 6. Образуйте пассивные причастия прошедшего времени от глаголов.

Модель: оставить – оставленный.

Подрумянить, заготовить, порубить.

Задание 7. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

Замешивание, обогащение, исчезновение, увеличение.

Задание 8. Прочитайте текст «Виды блинов. Их основные компоненты».

Виды блинов. Их основные компоненты

Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией: они мягкие, рыхлые, ноздреватые, пышные, легкие и при этом как бы полупрозрачные. Такие блины, как губка, впитывают в себя растопленное масло, сметану, отчего делаются сочными, лоснящимися и вкусными.

Какие бывают блины?

Блины различают и называют по тому виду муки, который идет на их изготовление: ржаные, гречневые, пшеничные, манные, овсяные. Исконно русские – это гречневые блины.

Существует много рецептов блинного теста, однако их можно разделить на группы – дрожжевые и бездрожжевые. Блины из бездрожжевого теста называются скороспелыми.

Интересным вариантом являются так называемые блины «с припеком»: на подрумянившийся на сковороде блин кладут заготовленную начинку (обычно это творог, мелко порубленные яйца, рыба, мясо, яблоки), которая и называется «припеком», после чего сверху льют следующую порцию блинного теста, а потом сразу переворачивают.

Довольно интересны и блинчатые пироги. Блины при этом складывают стопкой и на каждый добавляют начинку. Далее бока пирога покрывают смесью молока, яиц и муки, после чего это блюдо ставят в печь.



Каковы главные ингредиенты русских блинов?

Мука да какая-нибудь жидкость (молоко, вода, кефир) – вот основа любого блинного теста.

Сахар и соль придадут блинам вкус и румяную корочку.

Масло, яйца, сметана – дадут им сдобность.

Сода, дрожжи, лимонная кислота – разрыхлят тесто, сделают его более легким и пышным, пористым.

Задание 9. Ответьте на вопросы.

1. Какие виды блинов вам известны? Чем они отличаются друг от друга?
2. В чем состоит особенность русских блинов?
3. Каковы главные ингредиенты русских блинов?

Задание 10. Расскажите о видах русских блинов, опираясь на предложенную схему:



Задание 11. Познакомьтесь с названиями продуктов, которые понадобятся на кулинарном мастер-классе «Русские блины» в процессе приготовления бездрожжевых блинов.



Молоко

Мука



Сахарный песок



Яйца



Соль



Сода



Растительное масло





Сливочное масло



Сметана



Сгущенное молоко



Мед



Джем



Чай в пакетиках

Задание 12. Посмотрите на фото и назовите основные продукты для приготовления русских блинов.



Задание 13. Прочитайте загадки. Согласны ли вы с тем, что эти загадки отражают отличительные свойства основных ингредиентов блинного теста?

Бел как снег.
В чести у всех.
В рот попал – там пропал.



Сахар

Нашел я шар, разбил его –
Увидел серебро и золото.



Яйцо

Молоко



Белая водица всем нам пригодится.
Из водицы белой все, что хочешь,
делай: сливки, простоквашу, масло
в кашу нашу.

Соль



Не красива и не вкусна,
А без нее не проживешь.

Мука



Из меня пекут ватрушки,
И оладьи, и блины.
Если делаете тесто,
Положить меня должны.

Икра



Масленица – объеденье!
Напечем блины с утра.
К ним сметана и варенье
И, конечно же,...!

Задание 14. Сходите в магазин и купите по списку те продукты, которые необходимы для проведения кулинарного мастер-класса «Русские блины».

Список продуктов для приготовления блинов: 2 яйца (покупаем 10 шт.), 2 стакана молока (покупаем 1 бутылку), 2,5 стакана муки (покупаем 1 пакет), 3 столовые ложки растительного масла для теста и масло для жарки (покупаем 1 бутылку), 1/2 стакана кипятка, 1/2 чайной ложки соды (покупаем 1 пачку), 1/2 чайной ложки соли (покупаем 1 пачку), 2 – 3 столовые ложки сахарного песка (покупаем 1 пакет).

Для подачи на стол: 1 банка сметаны, 1 банка сгущенки (сгущенного молока), 1 банка меда, 1 банка любого фруктового джема или варенья, 1 пачка сливочного масла, чай в пакетиках.

Занятие 3

СЕКРЕТЫ, ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНОВ

Тематическая лексика: *черпак, емкость, пена, тесто.*

Задание 1. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Подумайте, что объединяет эти глаголы. Придумайте предложения с ними.

Пригорать – пригореть (где?)

Остывать – остыть (где?)

Накрывать – накрыть (что? чем?)

Задание 2. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

С пылу с жару – так говорят о чем-то очень горячем.

Есть «со вкусом» – есть с удовольствием.

Требовать к себе особого отношения и уважения – нужно относиться к чему-либо по-особенному.



Задание 3. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Наспех, черпак, прелесть, порция, прием.

Слова для справок: часть, чудо, быстро, половник, способ.

Задание 4. Образуйте пассивные причастия прошедшего времени от глаголов.

Модель: *оставить* – *оставленный*.

Растопить, подрумянить, заготовить, очистить, разрезать, наколоть, раскалить, смазать.

Задание 5. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

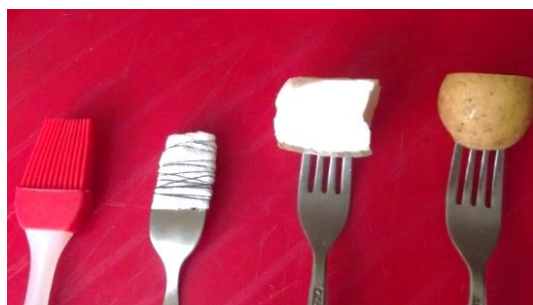
Замешивание (замес), обогащение, исчезновение, увеличение.

Задание 6. Прочитайте текст «Секреты и технология приготовления блинов».

Секреты и технология приготовления блинов

Каковы секреты приготовления вкусных блинов?

Итак, чтобы ни первый, ни второй блин не были «комом», нужно запомнить основные правила и приемы замешивания теста:



1. При замесе теста муку обязательно просеивают для обогащения кислородом.

2. Необходимо очень тщательно взбивать и растирать тесто, не оставляя ни единого комочка.

3. Если тесто будет слишком густым, его нужно разбавить теплым молоком.

Настоящие блины можно выпекать только на черных чугунных сковородах.



Тесто на сковороду лучше выливать деревянным черпаком или половником, главное, чтобы в нем помещалась порция теста для одного блина.

Если масла мало, блин будет пригорать, если много – будет толстым и неровным, поэтому масло не льют на сковороду, а смазывают ее маслом половинкой луковицы или сырой очищенной картофелины, разрезанной поперек и наколотой на вилку, предварительно обмакнув в масло.

Готовые блины укладывают стопкой, смазывая каждый блин сливочным или топленым маслом, и ставят в теплое место, чтобы они не остыли.

Лучше есть блины «с пылу с жару», т. е. сразу после того, как их испекли.

Блины нужно есть со «смаком», иначе не понять всей прелести этого замечательного блюда. Нельзя блины есть наспех: они требуют к себе особого отношения и уважения.

Задание 7. Познакомьтесь с названиями инструментов и материалов, которые понадобятся в процессе приготовления блинов.

Электрическая плитка (1 шт.)



Миска (2 шт.)



Чугунная блинница (2 шт.)



Венчик (2 шт.)/миксер (1 шт.)





Лопатка для переворачивания
(2 шт.)



Половник (2 шт.)



Столовая ложка (2 шт.)



Чайная ложка (2 шт.)



Мерный стакан /обычный стакан
(1 шт.)



Блюдо (1 шт.)

Кисть для смазывания блинов
(2 шт.)



Прихватка (2 шт.)



Сито (1 шт.)



Стол (2 шт.)



Скатерть (3 – 4 шт.)





Салфетки влажные (1 пачка)



Салфетки бумажные (1 пачка)



Одноразовые перчатки
(по количеству участников
мастер-класса)



Одноразовые шапочки
(по количеству участников
мастер-класса)



Фартук (4 – 5 шт.)

Одноразовая посуда: плоские и глубокие тарелки, столовые ложки, вилки, одноразовые стаканы (по количеству участников мастер-класса)



Задание 8. Назовите известные вам предметы кухонной утвари, изображенные на фото.



Задание 9. Прочитайте «Инструкцию по технике безопасности (ТБ) при работе на кухне» в приложении 2 и ознакомьтесь с правилами ТБ при выполнении кулинарных работ.

Задание 10. Назовите, какие пункты инструкции по технике безопасности изображены на фото.

Расскажите, используя приведенные ниже фото, что должны делать люди в соответствии с правилами ТБ.



Задание 11. Познакомьтесь с глаголами, которые понадобятся в процессе приготовления блинов. Скажите, что их объединяет.

Вводить – ввести (что? куда?) – *ввести яйца в тесто.*

Раскалять – раскалить / Разогреть – разогреть (что? до какой степени?) – *разогреть / раскалить сковороду докрасна.*

Вливать – влить (что? куда?) – *вливать молоко в тесто.*
Греть – нагреть (что?) – *нагреть молоко.*
Взбить – взбивать (что? чем? с чем?) – *взбить яйца с сахаром миксером.*
Растирать – растереть (что? с чем?) – *растереть желтки с солью.*
Размешивать – размешать / мешать – *перемешать (что? чем?) – размешать / перемешать тесто венчиком.*
Смазывать – смазать (что? чем?) – *смазать сковороду маслом.*
Переворачивать – перевернуть (что? чем?) – *перевернуть блин лопаточкой.*
Обжаривать – обжарить (что? на чем?) – *обжарить блин на масле.*
Просеивать – просеять (что?) – *просеять муку.*
Разбивать – разбить (что?) – *разбить яйца.*
Растапливать – растопить (что?) – *растопить масло.*
Обмакивать – обмакнуть (что? куда?) – *обмакнуть блин в сметану.*
Наливать – налить (что? куда?) – *налить молоко в миску.*
Растворять – растворить (что? в чем?) – *растворить дрожжи в молоке.*
Всыпать – всыпать (что? куда?) – *всыпать муку в тесто.*
Распускать – распустить (что? в чем?) – *распустить масло в кастрюле.*
Остужать – остудить (что?) – *остудить блины.*

Задание 12. Образуйте форму императива от глаголов.

Модель: разбить – разбейте.

Влить, разогреть, взбить, размешать, смазать, перемешать, перевернуть, просеять.

Задание 13. Составьте словосочетания с формами императива из задания 12, используя слова для справок.

Модель: разбейте + яйцо = разбейте яйцо.

Слова для справок: молоко, сковорода, тесто, яйца, сахар, масло, блин, мука.

Задание 14. Прочитайте текст «Рецепты приготовления блинов».

Рецепты приготовления блинов

Русская кухня знает сотни рецептов самых разных блинов. Мы же рассмотрим только два из них. В этом тексте вы познакомитесь с рецептом дрожжевых блинов, а на кулинарном мастер-классе мы приготовим бездрожжевые блины.

Русские дрожжевые блины

Ингредиенты:

40 г. сухих дрожжей, 3 стакана молока, 1 стакан воды, 3 стакана муки, 3 яйца, 100 г. сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Приготовление:

В теплой воде растворите дрожжи.

Всыпьте столовую ложку сахара и перемешайте.



Всыпьте стакан муки и размешайте до исчезновения комочков.

Накройте емкость полотенцем и поставьте в теплое место до увеличения объема.

Несколько раз перемешайте.

Масло распустите, остудите и добавьте в тесто. Яичные желтки разотрите с солью и оставшимся сахаром. Введите в тесто, помешивая.

Затем попеременно порциями добавляйте понемногу в тесто теплое молоко и оставшуюся муку. Мешайте до исчезновения комков.

Добавьте взбитые в устойчивую пену белки и аккуратно перемешайте.

Выдержите тесто 20 минут. Затем тесто порционно наливайте на раскаленную, смазанную маслом сковороду.

Обжарьте с одной и с другой стороны.

Складывайте блины стопкой, промазывая растопленным сливочным маслом.

Задание 15. Посмотрите на фоторецепт приготовления блинов. Попробуйте составить текст рецепта и рассказать о том, как можно приготовить такие блины.



Занятие 4

МАСТЕР-КЛАСС «РУССКИЕ БЛИНЫ»

Сегодня мы будем печь блинчики из бездрожжевого теста.

Задание 1. Приготовьте русские блины, используя пошаговый рецепт.



1. Возьмите миску и разбейте в нее яйца.



2. Положите соль, соду и сахарный песок.



3. Взбейте яйца с сахаром, солью, содой.



4. Влейте молоко и перемешайте.

5. Добавьте растительное масло.



6. Просейте муку.



7. Постепенно добавляйте муку в тесто.



8. Хорошо размешайте тесто.





9. Влейте в тесто кипяток, быстро все размешайте.



10. Оставьте тесто на 15 минут. Тесто должно быть эластичное, жидкое, без комочков, по консистенции как жидкая сметана.



11. Разогрейте сковороду.



12. Смажьте ее растительным маслом.

13. Вылейте на сковороду
1 половник теста.



14. Сделайте круговое движение,
чтобы тесто распространилось
равномерно по сковороде.



15. Поджарьте блин с одной
стороны.



16. Лопаточкой переверните
блин на другую сторону.





17. Снимите блин со сковороды.



18. Смажьте блин сливочным маслом.



19. Положите блин в стопку.



Приятного аппетита!

Задание 2. Определите по фотографиям мастер-класса «Русские блины», проведенного нами ранее, какой процесс приготовления блинов изображен. Используя данные ниже фотографии, расскажите, что делают участники мастер-класса.





Задание 3. Поделитесь своими впечатлениями об участии в кулинарном мастер-классе «Русские блины» и о приготовленном блюде. Расскажите, будете ли вы готовить блины у себя на родине.



ЛЮБОПЫТНЫМ НА ЗАМЕТКУ

Задание 1. Прочитайте текст «Интересные факты о Масленице».

Интересные факты о Масленице

- Масленица относится к подвижным праздникам, т. е. не имеет четкой даты и каждый год отмечается в разные дни.

- Празднуют Масленицу на последней неделе перед Великим постом, который длится семь недель и заканчивается Пасхой (самым важным христианским праздником, установленным в честь воскресения Христа).



- Название «*Масленица*» возникло потому, что на этой неделе по православному обычаю мясо уже не едят, а молочные продукты еще можно употреблять. Вот и пекут блины масленые.

- По поверью, если хорошо и весело отгулять Масленицу, то весь год проживешь в радости и счастье, а если не веселиться на Масленицу – жить в горе и беде.

- Масленичная неделя состоит из двух частей – узкой и широкой Масленицы, а каждый день имеет свое название. Раньше дни были строго расписаны: кто к кому в гости ходит и кто кого угощает.





МАСЛЕНИЧНАЯ НЕДЕЛЯ



ПОНЕДЕЛЬНИК «ВСТРЕЧА»

Начинали печь блины. Из соломы, старой одежды и других подручных материалов сооружали чучело Масленицы, которое насаживали на кол и возили в санях по улицам.



ВТОРНИК «ЗАИГРЫШ»

Все обряды сводились к сватовству, чтобы после Великого поста сыграть свадьбу.

СРЕДА «ЛАКОМКИ»

Зять приходил к теще на блины, которые она сама готовила.

ЧЕТВЕРГ «РАЗГУЛЯЙ»

Народ предавался всевозможным потехам. Устраивались катания на лошадях, кулачные бои, различные соревнования, которые завершались шумными пирушками.



ПЯТНИЦА «ТЕЩИНЫ ВЕЧЕРКИ»

Теща приходила в гости к зятю с ответным визитом. Блины в этот день пекла ее дочь - жена зятя.



СУББОТА «ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ»

Молодые невестки приглашали к себе в гости золовок и других родственников мужа.

ВОСКРЕСЕНЬЕ «ПРОВОДЫ»

Все люди просили друг у друга прощения за все неприятности и обиды, причиненные за год. В завершение торжественно сжигали чучело Масленицы.



Задание 2. Определите, какой день масленичной недели изображен на фотографиях. Скажите, что делают люди в этот день, используя слова для справок.





Слова для справок: наряжают соломенную куклу-чучело в женские одежды; строят снежные горы; в домах пекут блины; парни приглашают девушек кататься с гор; тещи угощают своих зятьев блинами; катаются на тройках; устраивают кулачные бои; зятья угощают блинами своих тещ; сжигают чучело Масленицы; едят блины; совершают обряд «прощения» – люди просят друг у друга прощения: «Прости меня, если виноват». – «И ты меня прости». – «Бог простит».

Задание 3. Прочитайте загадки о масленичных традициях. Скажите, согласны ли вы с тем, что эти загадки отражают традиции празднования Масленицы.

Масленица



Ты пришла с блинами, пирогами
да оладьями.

Думали, будет она семь годков,
А погостила всего семь деньков.

Прощай-прощай, ... ,
Ты прощай-прощай, широкая,
Ты не в среду и не в пятницу,
Ты в воскресенье –
Всю неделю веселье.

к теще



Праздник этот знаем мы –
Время проводов зимы.
Люди в эти дни должны
Веселиться, печь блины!
Ой, ты «лакомка-среда»!
Масляна сковорода!
Как повелось со старины –
Едем ... на блины!

В масленично воскресенье
Все старался старый дед
Попросить у всех прощенья
И ответить: ...



«Бог простит»

На шесте стою,
Свысока гляжу.
Тело, руки, голова –
Все из соломы у меня.
Обрядили, принесли,
С песнями меня сожгли.

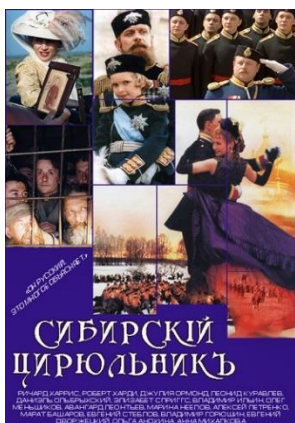


Чучело
Масленицы

Задание 4. Прочитайте русские пословицы и поговорки о Масленице. Подумайте, что они означают. Объясните, в какой ситуации вы бы их использовали. Расскажите, есть ли в вашем языке пословицы о национальных праздниках.

- Без блина не Маслена.
- Не все коту Масленица, а будет и Великий пост.
- Масленица семь дней гуляет.
- Масленица идет, блин да мед несет.
- Масленицу провожаем, света, солнца ожидаем.





Задание 5. Посмотрите фрагмент фильма Н. Михалкова «Сибирский цирюльник» о праздновании широкой Масленицы. Расскажите, что нового вы узнали о Масленице и ее традициях.



Задание 6. Прослушайте пьесу П. И. Чайковского «Времена года. Февраль. Масленица» и отрывок из оперы «Снегурочка» Н. А. Римского-Корсакова «Прощай, Масленица!». Расскажите, какое настроение создает эта музыка.

Задание 7. Посмотрите приложение 1 «Масленица на картинах русских художников». Используя сюжеты репродукций, расскажите, что можно сказать о традициях встречать и провожать Масленицу.

Задание 8. Прочитайте рассказ А. П. Чехова «Глупый француз». Расскажите, что вас удивило в этом рассказе.

Глупый француз

Клоун из цирка братьев Гинц, Генри Пуркуа, зашел в московский трактир Тестова позавтракать.

Первое, что бросилось ему в глаза, был какой-то полный господин, сидевший за соседним столом и приготавливавшийся есть блины.

«Как, однако, много подают в русских ресторанах! – подумал француз, глядя, как сосед поливает свои блины горячим маслом. – Пять блинов! Разве один человек может съесть так много теста?»

Сосед помазал блины икрой, разрезал все их на половинки и проглотил скорее, чем в пять минут...

– Человек! – обернулся он к официанту. – Подай еще порцию! Да что у вас за порции такие? Подай сразу штук десять или пятнадцать! Дай балыка, семги, что ли?

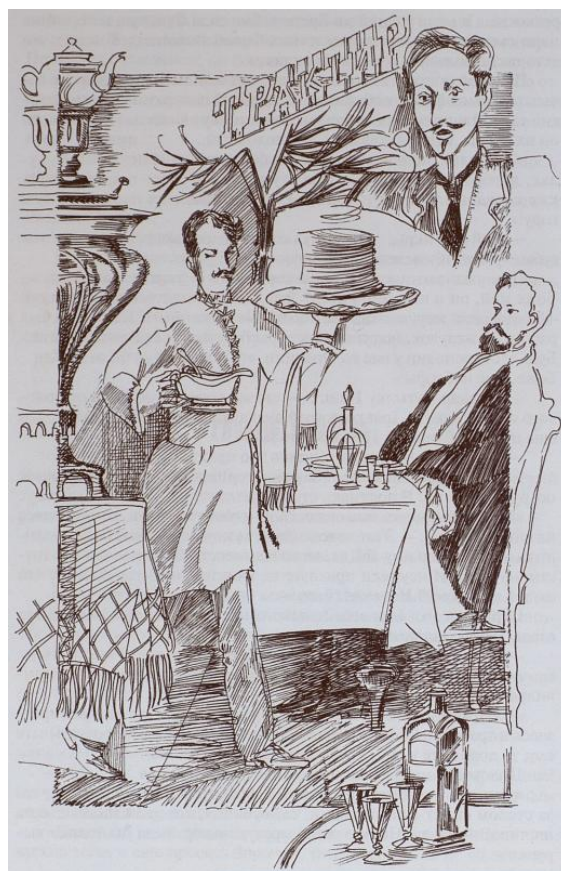
«Странно... – подумал Пуркуа, рассматривая соседа. – Съел пять кусков теста и еще просит! Говорят, что есть также болезни, когда много едят...»

Официант поставил перед соседом гору блинов и две тарелки с балыком и семгой. Благообразный господин выпил рюмку водки, закусил семгой и принялся за блины. К великому удивлению Пуркуа, ел он их спеша, едва разжевывая, как голодный...

«Очевидно, болен... – подумал француз. – И неужели он, чудак, воображает, что съест всю эту гору? Не съест и трех кусков, как желудок его будет уже полон, а ведь придется платить за всю гору!»

– Дай еще икры! – крикнул сосед, утирая салфеткой масляные губы. – Не забудь зеленого лука!

«Но... однако, уж половины горы нет! – ужаснулся клоун. – Боже мой, он и всю семгу съел? Это даже неестественно... Неужели человеческий желудок так растяжим? Не может быть! Как бы ни был растяжим желудок, но он не может растянуться за пределы живота... Будь



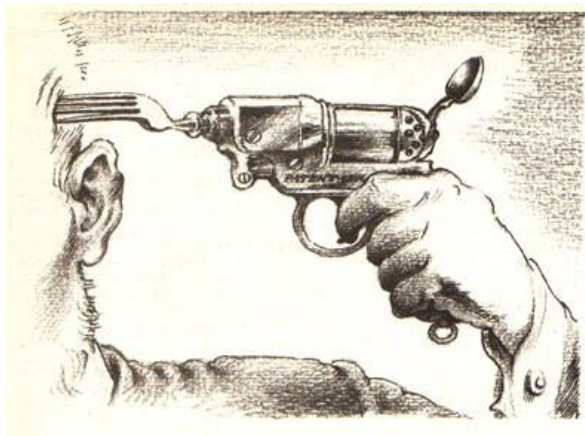
этот господин у нас во Франции, его показывали бы за деньги... Боже, уже нет горы!»

– Подашь бутылку воды... – сказал сосед, принимая от официанта икру и лук. – Что еще? Пожалуй, дай еще порцию блинов... Поскорей только...

– Слушаю... А на после блинов что прикажете?

– Что-нибудь полегче... Закажи порцию селянки из осетрины по-русски и... и... Я подумаю, ступай!

«Может быть, это мне снится? – изумился клоун, откидываясь на спинку стула. – Этот человек хочет умереть! Нельзя безнаказанно



съесть такую массу! Да, да, он хочет умереть. Это видно по его грустному лицу. И неужели прислуге не кажется подозрительным, что он так много ест? Не может быть!»

Пуркуа подозвал к себе официанта и спросил шепотом:

– Послушайте, зачем вы так много ему подаете?

– То есть, э... э... они требуют-с! Как же не подавать-с? – удивился официант.

– Странно, но ведь он таким образом может до вечера сидеть здесь и требовать! Если у вас у самих не хватает смелости отказывать ему, то доложите администратору, пригласите полицию!

Официант ухмыльнулся, пожал плечами и отошел.

«Дикари! – возмутился про себя француз. – Они еще рады, что за столом сидит сумасшедший, самоубийца, который может съесть на лишний рубль! Ничего, что умрет человек, была бы только выручка!»

– Порядки, нечего сказать! – проворчал сосед, обращаясь к французу. – Меня ужасно раздражают эти длинные антракты! От порции до

порции изволь ждать полчаса! Этак и аппетит пропадет к черту, и опоздаешь... Сейчас три часа, а мне к пяти надо быть на юбилейном обеде.

– Pardon, monsieur, – побледнел Пуркуа, – ведь вы уж обедаете!

– Не-ет... Какой же это обед? Это завтрак... блины...

Тут соседу принесли селянку. Он налил себе полную тарелку, поперчил кайенским перцем и стал хлебать...

«Бедняга... – продолжал ужасаться француз. – Или он болен и не замечает своего опасного состояния, или же он делает все это нарочно... с целью самоубийства... Боже мой, знай я, что наткнулся здесь на такую картину, то ни за что бы не пришел сюда! Мои нервы не выносят таких сцен!»

И француз с сожалением стал рассматривать лицо соседа, каждую минуту ожидая, что вот-вот начнутся с ним судороги, какие всегда бывали у дяди Франсуа после опасного пари...

«По-видимому, человек интеллигентный, молодой... полный сил... – думал он, глядя на соседа. – Быть может, приносит пользу своему отечеству... и весьма возможно, что имеет молодую жену, детей... Судя по одежде, он должен быть богат; доволен... но что же заставляет его решаться на такой шаг?.. И неужели он не мог избрать другого способа, чтобы умереть? Черт знает, как дешево ценится жизнь! И как низок, бесчеловечен я, сидя здесь и не идя к нему на помощь! Быть может, его еще можно спасти!»

Пуркуа решительно встал из-за стола и подошел к соседу.

– Послушайте, monsieur, – обратился он к нему тихим, вкрадчивым голосом. – Я не имею чести быть знаком с вами, но, тем не менее, верьте, я друг ваш... Не могу ли я вам помочь чем-нибудь? Вспомните, вы еще молоды... у вас жена, дети...

– Я вас не понимаю! – замотал головой сосед, тараща на француза глаза.

– Ах, зачем скрытничать, monsieur? Ведь я отлично вижу! Вы так много едите, что... трудно не подозревать...

– Я много ем?! – удивился сосед. – Я?! Полноте... Как же мне не есть, если я с самого утра ничего не ел?

– Но вы ужасно много едите!

– Да ведь не вам платить! Что вы беспокоитесь? И вовсе я не много ем! Поглядите, ем, как все!

Пуркуа поглядел вокруг себя и ужаснулся. Официанты, толкаясь и налетая друг на друга, носили целые горы блинов... За столами сидели люди и поедали горы блинов, семгу, икру... с таким же аппетитом и бесстрашием, как и благообразный господин.

«О, страна чудес! – думал Пуркуа, выходя из ресторана. – Не только климат, но даже желудки делают у них чудеса! О страна, чудная страна!»



Часть 2

РУССКИЕ ЩИ

*«Щи не просто еда для русских,
С ними радуйся, плачь и паши.
Вовсе это не суп капустный,
А частица русской души».*

С. Лебедев



Занятие 1

РУССКИЕ ЩИ: ОТ ИСТОРИИ К СОВРЕМЕННОСТИ

Тематическая лексика: *похлебка, короб, крупяной, квашеный.*

Задание 1. Познакомьтесь с комментарием:



Борщ – разновидность супа на основе свеклы, которая придает ему характерный красный цвет.



Рассольник – суп, рецепт которого основан на соленых огурцах или огуречном рассоле.



Солянка – густой суп, рецепт которого предусматривает его приготовление на крутом мясном, рыбном или грибном бульоне с острыми приправами и большим количеством копченых мясопродуктов.

Уха – русская национальная разновидность супа с рыбой.



Окрошка – традиционное блюдо национальной русской кухни, холодный суп, сделанный на основе кваса и мелко порезанных ингредиентов.



Свекольник – русский холодный суп из свеклы, своеобразный холодный борщ.



Крещение Руси – принятие христианства в качестве государственной религии в 988 году киевским князем Владимиром.



1812 год – Отечественная война между Российской и Французской империями на территории России. В это время Россией правил Александр I, а Францией – Наполеон Бонапарт.



Задание 2. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Придумайте предложения с данными глаголами.

Хвастать – похвастать (чем?)

Хлебать – похлебать (что? чем?)

Пахнуть – запахнуть (чем?)

Надоедать – надоесть (кому?)

Квасить – заквасить (что? где?)

Морозить – проморозить (что? где?)

Усиливаться – усилиться (от чего?)

Плести – сплести (что? из чего?)

Колоть – отколоть (что? от чего?)

Задание 3. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

Широкий ассортимент – большой выбор.

Занимать особое место – быть особенным.

Найти отражение – отразиться.

Отправляться в поездку – куда-то поехать.

Включить в книгу – сделать частью книги.

Задание 4. Подберите синонимы к словам, используя слова для справок.

Ассортимент, предположение, пища, особенность, аромат, удивительный.

Слова для справок: запах, качество, еда, гипотеза, выбор, оригинальный.

Задание 5. Подберите антонимы к словам, используя слова для справок.

Царь, неизменный, северный, вывезти, длительный.

Слова для справок: постоянный, крестьянин, южный, краткосрочный, ввезти.

Задание 6. Образуйте пассивные причастия прошедшего времени от глаголов.

Модель: квасить – квашеный.

Сплести, восхищать, вскипятить.

Задание 7. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

Похлебка, крещение, употребление, заморозка.

Задание 8. Прочитайте текст «Русские щи: от истории к современности».

Русские щи: от истории к современности

Многие кухни мира могут похвастать оригинальными супами.

Ассортимент русских супов очень широк. Они делятся на две большие группы – горячие и холодные: одни лучше есть зимой, а другие – летом. К горячим супам относятся щи, борщи, рассольники, солянки, уха, разные овощные, молочные, крупяные супы. Холодных супов в русской кухне значительно меньше, что объясняется климатическими особенностями страны. Наиболее распространены окрошка и свекольник.

Одно из древнейших блюд русской кухни, ее символ – это щи. Они занимают особое место на русском столе.

По предположению историков, это блюдо было известно на Руси задолго до ее крещения.

Когда-то щами называли практически все похлебки, т. е. то, что хлеблют ложкой. Позднее щами стали называть только капустные похлебки.



Вкусы постоянно менялись, а любовь русских людей к щам на протяжении многих столетий оставалась неизменной. Ели их и цари, и бедные крестьяне. Это нашло отражение в пословицах, поговорках и загадках, которые русский народ создал о своей любимой еде.



Особенно распространены щи в северных и центральных регионах России, на Урале и в Сибири.

Удивительная особенность русских щей состоит в том, что они не надоедают даже при ежедневном их употреблении.

Задание 9. Ответьте на вопросы.

1. Какие оригинальные русские супы вам известны?
2. В чем нашла свое отражение любовь русских людей к щам?
3. В каких регионах России особенно распространены щи? Как вы думаете, почему?

Задание 10. Расскажите, есть ли в кухне вашей страны традиционный национальный суп. Как он называется?

Задание 11. Прочитайте русские пословицы и поговорки о щах.



Щи да каша – пища наша (на крестьянском столе основной едой были щи и каша).

Щи поел – словно шубу надел (поешь щи – становится тепло).

Кипятите щи, чтобы гости шли (у гостеприимного хозяина в доме должно пахнуть щами).

Не та хозяйка, что красиво говорит, а та, что хорошо щи варит (по умению варить щи определяли мастерство хозяйки).

Подумайте, что означают приведенные ниже пословицы и поговорки.

- Без капусты щи не густы.
- Добрая жена да жирные щи – другого добра не ищи.
- Родной отец надоест, а щи – никогда.
- От щей добрые люди не уходят.
- Лаптем щи хлебать.

Расскажите, в какой ситуации вы бы их использовали.

Задание 12. Прочитайте загадки. Согласны ли вы с тем, что они отражают особенности щей?

Варим в воде мы капусту и соль,
Свеклу в супе ты не ищи.
Лук, лист лавровый, томат
и морковь,
Ну, и картофель – так это же...



ЩИ

Лук, капуста и картошка,
Разных овощей немножко.
Ты в кастрюле их ищи.
Это суп с названием...



ЩИ

Задание 13. Посмотрите приложение 1 «Щи на картинах русских художников». Используя сюжеты репродукций, расскажите о русских щах, об их вкусовых качествах.

Занятие 2

ВИДЫ ЩЕЙ. ИХ ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Тематическая лексика: крапива, щавель, шпинат, крупа, говядина, баранина, свинина, коренья, петрушка, укроп, перловка.

Задание 1. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Придумайте предложения с данными глаголами.

Подавать – подать (что? с чем?)

Разделять – разделить (что? на что?)

Составлять – составить (что?)

Отражать – отразить (что?)

Задание 2. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.



Сваренное вкрутую яйцо – яйцо, у которого белок и желток твердые.

Получить распространение – стать известным, популярным.

Задание 3. Подберите к существительным определения и составьте словосочетания «прилагательное + существительное». Согласуйте их грамматическую форму.

Хлеб	→	пряный
Начинка		рассыпчатый
Каша		черный
Аромат		мясной
Щи		серый

Задание 4. Подберите антонимы к словам, используя слова для справок.

Свежий (капуста), сушеный (гриб), внешний, толстый, ежедневный.

Слова для справок: свежий, квашеный, внутренний, худой, праздничный.



Задание 5. Образуйте прилагательные от существительных. В случае затруднения обратитесь к словам для справок.

Модель: глина – глиняный

Крупа, молоко, овощи, климат, капуста, мясо, место, национальность, лен, перловка, Урал, старина.

Слова для справок: мясной, капустный, климатический, овощной, молочный, крупяной, старинный, уральский, перловый, ленивый, национальный, местный.



Задание 6. Прочитайте текст «Виды щей. Их основные компоненты».

Виды щей. Их основные компоненты

Существует множество вариантов щей, отражающих местные особенности: вкусы жителей, наличие продуктов для их приготовления и др.

В русской национальной кухне насчитывается более шестидесяти видов щей: например, серые щи (из внешних зеленых капустных листьев), ленивые щи и др.



По жидкой основе щи в русской кухне разделяются на *мясные, рыбные, грибные* и на *овощных отварах*. Все они составляют три группы: из свежей капусты, квашеной капусты (*кислые щи*) и зеленые (из щавеля, крапивы, шпината).



С середины XIX века получили распространение щи с картофелем. Одной из разновидностей этого блюда являются щи с крупами (уральские, или «толстые», с перловой крупой).

Щи состоят из пяти основных компонентов: 1) капусты (свежей или квашеной); 2) мяса (говядины, баранины, свинины), а в редких случаях из рыбы, домашней птицы (курицы, утки, гуся) или грибов (сушеных или соленых); 3) корнеев (моркови, корня петрушки); 4) пряной заправки (лука, сельдерея, чеснока, укропа, перца, лаврового листа); 5) кислой заправки (сметаны, яблок, капустного рассола). Первый и последний компоненты являются обязательными.



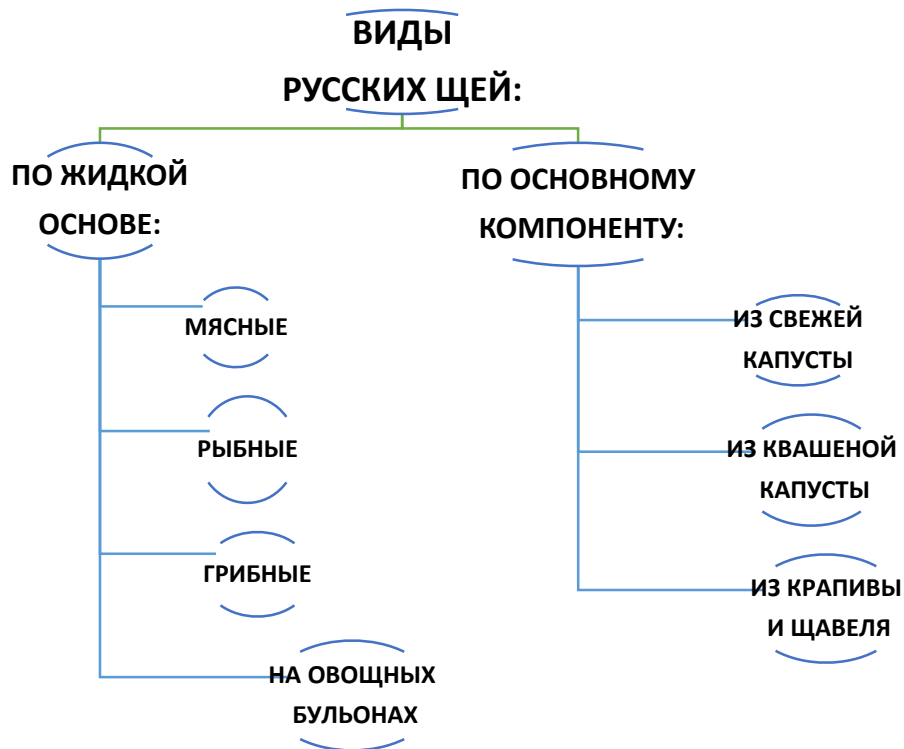
Мясные щи подают с кусочком мяса, а рыбные – с кусочком рыбы. В зеленые щи кладут сваренные вкрутую яйца. В тарелку со щами всегда добавляют ложку сметаны и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Едят щи обычно с черным хлебом. Щи из свежей капусты обычно едят с пирожками с мясной начинкой. К щам из квашеной капусты хорошо подать рассыпчатую гречневую кашу, пироги с рыбой.

Задание 7. Ответьте на вопросы.

1. Какие виды щей вам известны?
2. Какие элементы щей являются обязательными?
3. Какие варианты подачи щей вам известны?

Задание 8. Расскажите о видах русских щей, опираясь на предложенную схему.



Задание 9. Познакомьтесь с названиями продуктов, которые понадобятся в процессе приготовления щей.

Говядина с косточкой



Вода



Свежая капуста





Картофель



Морковь



Лук



Пучок зелени петрушки, укропа
и зеленого лука



Томатная паста



Лавровый лист

Черный молотый перец



Соль



Растительное масло



Сливочное масло



Сметана



Черный хлеб



Чеснок

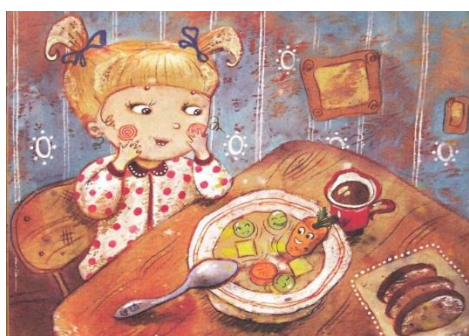


Задание 10. Посмотрите на фото и назовите основные продукты для приготовления русских щей.



Задание 11. Прочитайте загадки. Скажите, согласны ли вы с тем, что они рассказывают о некоторых видах щей и об основных ингредиентах их приготовления?

щи



Чтоб сварила мама ...,
Покупаем овощи –
Вот капуста, вот лучок,
И морковь, и чесночок!
Режем, варим и солим,
Со сметанкою едим!

щавеля



У царя король обедал
И зеленых щей отведал.
С той поры для короля
Варят щи из

Если нет ее, то щи
Ты в кастрюле не ищи.
Без нее там будет пусто,
В щах же главное...



капуста

Над землей зеленый хвост,
Под землю красный нос.
Зайчик уплетает ловко...
Как зовут ее?..



морковка

Злой он очень, но полезный,
Защищает от болезней.
Всем микробам враг, не друг,
Как его назвали...



лук

Кругла, рассыпчата, бела
На стол она с полей пришла.
Ты посоли ее немножко,
Ведь правда вкусная...



картошка

Догадайтесь, кто такая?
Белоснежная, густая.
Сливки взбили утром рано,
Чтоб была у нас...



сметана

Задание 12. Посмотрите приложение 1 «Щи на картинах русских художников». Используя сюжеты репродукций, расскажите, как изображены ингредиенты русских щей и что можно сказать о продуктах, необходимых для их приготовления.

Задание 13. Сходите в магазин и купите по списку, приведенному ниже, те продукты, которые необходимы для проведения кулинарного мастер-класса «Щи по-русски».

Список продуктов для щей:

300 – 400 г говядины с косточкой, 1 вилок свежей капусты средней величины, 6 – 7 картофелин среднего размера, 1 большая морковка, 1 луковица, пучок зелени петрушки, укропа и зеленого лука, 3 столовые ложки томатной пасты (покупаем 1 банку), лавровый лист (покупаем 1 пакетик), черный молотый перец (покупаем 1 пакетик), соль (покупаем 1 пачку), 4 столовые ложки растительного масла (покупаем бутылку) или 50 г сливочного масла (покупаем пачку) для обжаривания некоторых ингредиентов.

Для подачи на стол: 1 банка (250 г) сметаны, 1 головка чеснока, 1 буханка черного хлеба.

Занятие 3

ТЕХНОЛОГИЯ И РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЩЕЙ

Тематическая лексика: *духовка, заправка, горшок, сутки, плита.*

Задание 1. Прочитайте глаголы. Посмотрите их значение в словаре. Подумайте, что объединяет эти глаголы, придумайте с ними предложения.



Отжимать – отжать (что? чем?)

Распаривать – распарить (что? где?)

Замачивать – замочить (что? куда?)

Процеживать – процедить (что? через что?)

Сливать – слить (что? куда?)

Разводить – развести (что? чем?)

Настаиваться – настояться (где? сколько времени?)

Парить – упарить (что? где?)

Задание 2. Обратите внимание на словосочетания, которые встретятся в тексте. Подумайте, в какой ситуации вы можете их использовать.

Довести до кипения – сделать так, чтобы что-либо начало кипеть.

Ни в коем случае – нельзя ни при каких обстоятельствах.

Задание 3. Образуйте прилагательные от существительных. В случае затруднения обратитесь к словам для справок.

Модель: пшено – пшенный.

Томат, мука, сутки, глина.

Слова для справок: мучной, томатный, суточный, глиняный.

Задание 4. Подберите к существительным определения и составьте словосочетания «прилагательное + существительное». Согласуйте их грамматическую форму.

Форма	→	томатный
Этап		пшенный
Паста	→	выпуклый
Крупа		копченный
Кость		предварительный
Сувенир		заветный

Задание 5. Образуйте пассивные причастия прошедшего времени от глаголов.

Модель: коптить – копченный.

Заморозить, тушить, обжарить, приготовить, смешать.

Задание 6. Определите, от каких глаголов образованы существительные.

Тушение, пассировка, окончание, заправка, готовность, кипение, варка, употребление.

Задание 7. Прочитайте текст «Технология приготовления щей».

Технология приготовления щей

Простое блюдо: свежая или кислая капуста, вода и мучная заправка с луком – вот и все основные продукты, а как удивляются иностранцы, впервые попробовав щи. И сегодня многие иностранцы как самый заветный сувенир увозят с собой из России рецепт русских щей.



Есть мнение, что особый вкус щей получался только в глиняной посуде и в русской печи, где они настаивались несколько часов после готовности. Это не совсем так. Отличные щи можно приготовить и на плите, если их долго варить на слабом огне без кипения, а затем упаривать на той же плите.



Можно применить и смешанный способ варки, т. е. сварить на плите, а потом поставить в духовку.

Традиционно *порядок приготовления русских супов* приблизительно следующий.

Вначале варят бульон. Он может быть из говядины, свинины, грибов, птицы.

Пока бульон варится, обжаривают в масле коренья (петрушку, сельдерей, лук, морковь и др.), они придают супам особый вкус и привлекательный внешний вид.

Обычно бульон заправляют овощами, которые, как правило, предварительно тушат или пассируют.

Тушеные овощи и коренья закладывают в бульон и варят до готовности.

Чтобы суп был гуще, в него кладут поджаренную на масле муку.

Задание 8. Ответьте на вопросы.

1. Какие особенности приготовления щей вам известны?
2. Каков традиционный порядок приготовления русских супов?
3. Чему удивляются иностранцы, впервые попробовав щи?

Задание 9. Познакомьтесь с названиями инструментов и материалов, которые понадобятся в процессе приготовления щей.

Электрическая плитка (1 шт.)



Кастрюля с крышкой (1 шт.)



Миска (3 – 4 шт.)



Разделочная доска (3 – 4 шт.)



Нож (3 – 4 шт.)





Сковорода с крышкой (1 шт.)



Лопатка для перемешивания
(1 шт.)



Терка (1 шт.)



Половник (1 шт.)



Столовая ложка (2 шт.)



Чайная ложка (2 шт.)



Шумовка (1 шт.)

Прихватка (2 – 3 шт.)



Стол (2 шт.)



Скатерть (3 – 4 шт.)



Салфетки влажные (1 пачка)



Салфетки бумажные (1 пачка)



Одноразовые перчатки
(по количеству участников
мастер-класса)





Одноразовые шапочки
(по количеству участников
мастер-класса)



Фартук (3 – 4 шт.)



Одноразовая посуда:
глубокие тарелки, столовые
ложки (по количеству
участников мастер-класса)

Задание 10. Назовите известные вам предметы кухонной утвари, изображенные на фото.



Задание 11. Прочитайте «Инструкцию по технике безопасности (ТБ) при работе на кухне» в приложении 2 и ознакомьтесь с правилами ТБ при выполнении кулинарных работ.

Задание 12. Назовите, какие пункты инструкции по технике безопасности изображены на фото. Расскажите, используя приведенные ниже фото, что должны делать люди в соответствии с правилами техники безопасности.





Задание 13. Познакомьтесь с глаголами, которые понадобятся в процессе приготовления щей. Скажите, что их объединяет.

Мыть – вымыть (что? чем?) – *вымыть овощи водой.*

Заливать – залить (что? чем?) – *залить мясо водой.*

Доводить – довести (что? до чего?) – *довести бульон до кипения.*

Снимать – снять (что? чем?) – *снять пену шумовкой.*

Очищать – очистить / Чистить – почистить (что? чем?) – *очистить картофель ножом.*

Натирать – натереть (что? на чем?) – *натереть морковь на терке.*

Нарезать – нарезать (что? каким образом?) – *нарезать лук кубиками.*

Запускать – запустить (что? куда?) – *запустить «пережарку» в бульон.*

Перебирать – перебрать (что?) – *перебрать капусту.*

Шинковать – нашинковать (что? чем?) – *нашинковать капусту ножом.*

Измельчать – измельчить (что? чем?) – *измельчить лук ножом.*
Вливать – влить / Выливать – вылить (что? куда?) – *вливать томатную пасту в суп.*
Добавлять – добавить (что?) – *добавить соль.*
Тушить – потушить (что? где?) – *тушить овощи на сковороде.*
Убавлять – убавить (что?) – *убавить огонь.*
Солить – посолить (что?) – *посолить суп.*
Давить – раздавить (что? с чем?) – *раздавить чеснок с солью.*
Растирать – растереть (что? чем? с чем?) – *растереть ножом чеснок с солью.*
Пассировать (что? на чем?) – *пассировать овощи на масле.*
Перемешивать – перемешать (что? чем?) – *перемешать овощи лопаткой.*
Подавать – подать (что? с чем?) – *подать щи со сметаной.*
Заправлять – заправить (что? чем?) – *заправить щи сметаной.*

Задание 14. Образуйте форму императива от глаголов.

Модель: *вымыть – вымойте.*

Залить, довести, снять, очистить, натереть, нарезать, запустить, перебрать, нашинковать, измельчить, влить, потушить, убавить, посолить, раздавить, растереть, перемешать, подать, заправить.

Задание 15. Составьте словосочетания с формами императива из задания 12, используя слова для справок.

Модель: *разбейте + яйцо = разбейте яйцо.*

Слова для справок: овощи, вода, бульон, щи, картофель, лук, пена, шумовка, нож, терка, морковь, лук, огонь, суп, чеснок, масло, лопатка, сметана.

Задание 16. Прочитайте текст «Рецепты приготовления щей».

Рецепты приготовления щей

Существует множество рецептов приготовления щей. Мы предлагаем вам познакомиться с самыми популярными рецептами. В этом тексте вы прочитаете о приготовлении щей из квашеной капусты, а на кулинарном мастер-классе «Русские щи» вы приготовите щи из свежей капусты.

Щи из квашеной капусты

500 – 600 г квашеной капусты, 1 – 2 морковки, 1 – 2 корня петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 столовые ложки сливочного масла, пучок



зелени (петрушка или укроп), лавровый лист, перец по вкусу, 1/2 стакана сметаны, 2 литра мясного бульона.

Сварите мясной бульон из говядины, баранины или свинины.

Пока варится бульон, квашеную капусту переберите, нашинкуйте (измельчите крупные куски), отожмите сок, положите в кастрюлю, добавьте ложку томатной пасты,



влейте стакан бульона или воды, закройте крышкой и тушите 1,5 – 2 часа. Можно добавить немного сахара. Огонь сначала должен быть сильный, а когда капуста прогреется, убавьте его до минимума. Чем тушеная капуста мягче, тем вкуснее щи. За 10 – 15 минут

до окончания тушения капусты добавьте в нее обжаренные на масле коренья и лук.

В кипящий бульон положите капусту и варите до готовности 30 – 40 минут. За 15 минут до окончания варки положите лавровый лист, перец по вкусу, влейте в бульон мучную пассировку (муку, которую обжаривают с ложкой жира, разводят стаканом бульона и доводят до кипения).

Ни в коем случае при варке щей из квашеной капусты нельзя солить бульон, так как капуста довольно соленая.

Можно приготовить такие щи с грибами, картофелем или крупой. В этом случае 2 – 3 картофелины нарезают кубиками или ломтиками. Две столовые ложки крупы (лучше перловой или пшенной) отдельно распаривают до полуготовности. Подготовленные продукты кладут в кипящий бульон на 20 минут раньше, чем тушеную капусту. Сушеные грибы (5 – 6 штук) предварительно замачивают в воде на 5 – 6 часов, а затем эту воду процеживают и используют в качестве бульона.

В готовые щи можно добавить 2 – 4 дольки чеснока, растертые с солью, а в тарелку со щами кладут сметану и зелень.

РУССКИЕ ЩИ



Щи суточные

Это старинный рецепт русской кухни. Такие щи варят в основном так же, как и щи из квашеной капусты, только используют копченые свиные кости.

Название суточных щей происходит от старого способа их приготовления: щи немного недоваривают, сливают в горшок и выносят на мороз (ставят в холодильник) на всю

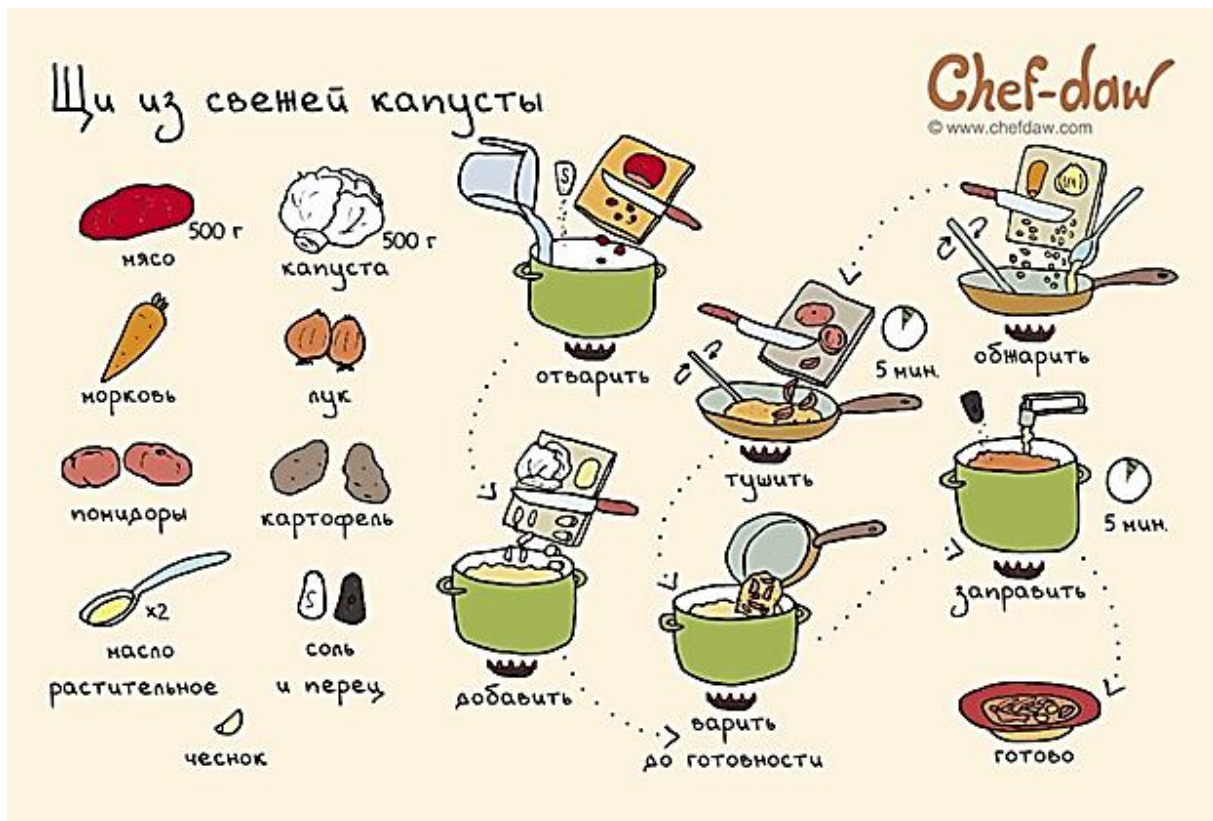


ночь. На другой день горшок с замороженными щами накрывают крышкой из теста и ставят в духовку. Когда лепешка-крышка подрумянится и станет выпуклой, щи готовы.

Готовые щи подают прямо в горшочке. Отдельно подают сметану.

Суточные щи вкуснее есть деревянной ложкой прямо из горшочка.

Задание 17. Посмотрите на фоторецепт приготовления щей. Попробуйте составить текст рецепта и рассказать о том, как можно приготовить такие щи.



Занятие 4

МАСТЕР-КЛАСС «РУССКИЕ ЩИ»

Сегодня мы будем варить щи из свежей капусты.

Задание 1. Приготовьте щи из свежей капусты, используя пошаговый рецепт.

1. Приготовьте мясной бульон.



2. Вымойте мясо в воде.



3. Положите мясо в кастрюлю и залейте водой на 2 – 3 см. от краев.





4. Поставьте кастрюлю на сильный огонь.



5. Доведите до кипения, а потом убавьте огонь.



6. Пока бульон будет вариться, не забывайте периодически снимать шумовкой пену. Время варки бульона 1 – 1,5 часа.



7. Помойте лук и морковь.

8. Очистите лук и морковь.



9. Лук нарежьте кубиками. Морковь натрите на крупной терке.



10. Картофель очистите, помойте и нарежьте некрупными кусочками.



11. Помойте и нарежьте зелень.





12. Капусту нашинкуйте
(нарежьте тонкой соломкой).



13. Когда бульон будет почти готов (через час), запустите в него картошку и капусту.



14. Пока варится бульон, сделайте «пережарку»: на сковороду, смазанную растительным или сливочным маслом, положите тертую на крупной терке морковь и нарезанный репчатый лук.



15. Пассируйте на среднем огне 5 – 7 минут, а в конце добавьте в сковороду томатную пасту.

16. Все перемешайте.



17. Вылейте готовую «пережарку»
в кастрюлю с бульоном
и варите еще минут 5 – 7.



18. В конце посолите щи, если
это необходимо.





19. Добавьте лавровый лист.



20. Варите на самом маленьком огне под крышкой еще 5 минут.



21. По желанию чеснок почистите, раздавите с солью.



22. Перед окончанием варки добавьте по желанию растертый с солью чеснок и перец.



23. Мясо подавайте, нарезав порционными кусками.

24. При подаче на стол по желанию заправьте щи сметаной и зеленью.



Приятного аппетита!



Задание 2. Определите по фотографиям мастер-класса «Русские щи», проведенного нами ранее, какой процесс приготовления щей изображен. Используя данные ниже фотографии, расскажите, что делают участники мастер-класса.







Задание 3. Поделитесь своими впечатлениями об участии в кулинарном мастер-классе «Русские щи» и о приготовленном блюде. Расскажите, будете ли вы готовить щи у себя на родине.

Задание 4. Подготовьте монологическое высказывание по теме «Мое любимое блюдо национальной кухни». В своем сообщении используйте видеопрезентацию или фотовидеоматериалы.

Задание 5. Подготовьте монологическое высказывание по теме «Мое любимое блюдо русской национальной кухни». В своем сообщении используйте видеопрезентацию или фотовидеоматериалы.



ЛЮБОПЫТНЫМ НА ЗАМЕТКУ

Задание 1. Прочитайте текст «Интересные факты о щах».

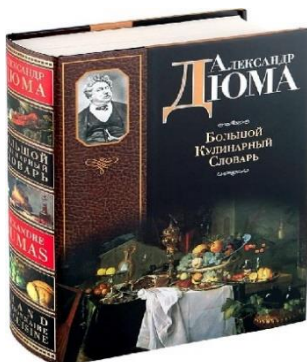
Интересные факты о щах



- Без щей русский человек не мог прожить и дня. Русский желудок настолько привык к щам, что русские солдаты во время войны 1812 года квасили себе листья винограда и варили из них щи, потому что не было капусты.



- Особый аромат и вкус имеют щи из квашеной капусты, которые после варки промораживают. При заморозке вкусовые качества щей только усиливались. Отправляясь зимой в длительные поездки, щи замораживали в специально сплетенных для этого коробах объемом более ведра. Достаточно было отколоть нужный кусок, вскипятить щи – и обед на столе.



- Известный французский писатель Александр Дюма, восхищенный прекрасным вкусом русских щей, вывез из России оригинальный рецепт и включил его в свою кулинарную книгу.

Задание 2. Прочитайте текст И. Тургенева «Щи». Скажите, что вас удивило в этом рассказе. Как вы думаете, какую роль играют щи в этом рассказе?

Щи

У бабы-вдовы умер ее единственный двадцатилетний сын, первый на селе работник.

Барыня, помещица того самого села, узнав о горе бабы, пошла навестить ее в самый день похорон.

Она застала ее дома.

Стоя посреди избы, перед столом, она, не спеша, ровным движением правой руки (левая висела плетью) черпала пустые щи со дна закоптелого горшка и глотала ложку за ложкой.

Лицо бабы осунулось и потемнело; глаза покраснели и опухли... но она держалась истово и прямо, как в церкви.

«Господи! – подумала барыня, – она может есть в такую минуту... Какие, однако, у них у всех грубые чувства!»

И вспомнила тут барыня, как, потеряв несколько лет тому назад девятимесячную дочь, она с горя отказалась нанять прекрасную дачу под Петербургом и прожила целое лето в городе!

А баба продолжала хлебать щи.

Барыня не вытерпела наконец.

– Татьяна! – промолвила она. – Помилуй! Я удивляюсь! Неужели ты своего сына не любила? Как у тебя не пропал аппетит? Как можешь ты есть эти щи!

– Вася мой помер, – тихо проговорила баба, и наболевшие слезы снова побежали по ее впалым щекам. – Значит, и мой пришел конец: с живой с меня сняли голову. А щам не пропадать же: ведь они посоленные.

Барыня только плечами пожала – и пошла вон. Ей-то соль доставалась дешево.



БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. *Асессорова, Н. П.* Роспись. Народное декоративно-прикладное искусство России : учеб. пособие / Н. П. Асессорова ; Владим. гос. ун-т. – Владимир : Изд-во ВлГУ, 2011. – 218 с. – ISBN 978-5-9984-0219-7.
2. *Ковалев, Н. И.* Русская кухня : учеб. пособие / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева. – М. : Деловая лит., 2000. – 520 с. – ISBN 5-93211-006-6.
3. *Моргуновская Ю. О.* Русские обережные куклы : семейная энцикл. / Ю. Моргуновская. – М. : Эксмо, 2016. – 192 с. – ISBN 978-5-699-82941-5.
4. *Технология блюд русской кухни : курс лекций / сост. : Г. Е. Рысмухамбетова.* – Саратов : Саратов. гос. аграр. ун-т, 2016. – 57 с.
5. *Титюник, И. А.* Советская национальная и зарубежная кухня / И. А. Титюник, Ю. М. Новоженев. – М. : Высш. шк., 1981. – 482 с. – ISBN 978-5-458-25904-0.
6. *Щербакова, Е. И.* История русской кухни : учеб. пособие / Е. И. Щербакова, О. В. Корнилова ; под ред. А. Д. Тошева. – Челябинск : ЮУрГУ, 2010. – Ч. 1. – 64 с.

Интернет-источники

1. **Барыня с сюрпризом.** – URL: <https://www.culture.ru/materials/52302/baryshnya-s-syurprizom> (дата обращения: 05.02.2020).
2. **Виды кукол.** – URL: <https://ds04.infourok.ru/uploads/ex/0c62/000144e1-e5391107/1/img9.jpg> (дата обращения: 10.03.2020).
3. **Виды матрешек.** – URL: <http://samoydelkin.ru/kukli/vidyi-matreshek/index.html> (дата обращения: 17.02.2020).
4. **Виды пасхальных яиц и их рецепты.** – URL: <https://foma.ru/vidyi-pashalnyih-yaits-ih-retseptyi-komu-krashenku-komu-krapanku-komu-drapanku.html> (дата обращения: 17.02.2020).
5. **Виды тряпичных кукол.** – URL: <https://bereginya1564.jim-dofree.com/%D0%BE%D0%B1%D0%BE-%D0%B2%D1%81%D1%91%D0%BC/%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D1%8B-%D1%82%D1%80%D1%8F%D0%BF%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D1%85-%D0%BA%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BB/> (дата обращения: 10.03.2020).

6. **Восточные славяне.** – URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/> (дата обращения: 17.01.2020).

7. **Восточные славяне в древности.** – URL: <https://istoriarusi.ru/kiiev/vostochnie-slavjane.html> (дата обращения: 17.01.2020).

8. **Древние символы в современной игрушке.** – URL: <https://urok.1sept.ru/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/630232/> (дата обращения: 05.02.2020).

9. **Дымковская игрушка.** – URL: http://www.rukukla.ru/article/gigr/vid/dymkovskaa_igrubka.htm (дата обращения: 05.02.2020).

10. **Дымковская игрушка.** – URL: <https://www.i-igrushki.ru/igrushkapedia/dymkovskaya-igrushka.html> (дата обращения: 05.02.2020).

11. **Дымковская игрушка. Роспись.** – URL: <http://dymka.ter-loruk.ru/article/rospis.html> (дата обращения: 05.02.2020).

12. **Дымковская расписная игрушка как гордость Вятского края.** – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/dymkovskaya-raspisnaya-igrushka-kak-gordost-vyatskogo-kрая-i-otrazhenie-narodnyh-traditsiy> (дата обращения: 05.02.2020).

13. **Дымковские узоры.** – URL: <https://www.pinterest.ru/pin/357825132870930921/> (дата обращения: 05.02.2020).

14. **Загадки.** – URL: <http://mirdetstva5.ru/zagadki-pro-kapustu> (дата обращения: 05.01.2020).

15. **Загадки и пословицы.** – URL: https://go.mail.ru/search_images?q=%D0%B7%D0%B0%D0%B3%D0%B0%D0%B4%D0%BA%D0%B8%20%D0%B8%D0%BB%D0%B8%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%86%D1%8B%20%D0%BE%D0%B1%20%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D0%BB%D0%BA%D0%B0%D1%85%2C%20%20%D0%BD%D0%B8%D1%82%D0%BA%D0%B0%D1%85&sbmt=1583091706400&rch=1&fr=ch_ntp&frm=web&src=go#urlhash=2138364680485605577 (дата обращения: 19.02.2020).

16. **Загадки о народных куклах.** – URL: <https://en.ppt-online.org/289033> (дата обращения: 19.02.2020).

17. **Изготовление матрешек.** – URL: <https://ru.russianarts.online/crafts/9074-izgotovlenie-matryoshek/> (дата обращения: 17.02.2020).

18. **История дымковской игрушки.** – URL: <https://ru.russianarts.online/history/46278-istoriya-dymkovskoj-igrushki/> (дата обращения: 05.02.2020).

19. **История матрешки.** – URL: <https://www.vipdoll.ru/%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%8F%D0%BC%D0%B0%D1%82%D1%80%D0%B5%D1%88%D0%BA%D0%B8/> (дата обращения: 05.02.2020).

20. **История Пасхи: символы и традиции.** – URL: https://www.kp.ru/best/msk/paskha_2017/ (дата обращения: 17.12.2019).

21. **История праздника Масленицы.** URL: <http://www.acc.com.ru/index.php?p=news&area=1&newsid=12&name=istoriya-pravzdника-maslenitsy> (дата обращения: 05.01. 2020).

22. **Как русская матрешка завоевала планету?** – URL: <https://histrf.ru/biblioteka/b/kak-russkaia-matrieshka-zavoievala-planietu> (дата обращения: 05.02.2020).

23. **Какие бывают матрешки.** – URL: <https://ru.russianarts.online/114267-kakie-byvayut-matryoshki/> (дата обращения: 17.02.2020).

24. **Картины Масленицы в творчестве художников разных лет.** URL: <https://ismcomp.ru/kartiny-maslenica-na-rusi-kartina-maslenica-v-tvorchestve/> (дата обращения: 05.01.2020).

25. **Колыбель.** – URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D0%BB%D1%8B%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D1%8C> (дата обращения: 19.02.2020).

26. **Колыбельные.** – URL: <https://www.magichild.ru/St/musicbaby.htm> (дата обращения: 19.02.2020).

27. **Красный угол.** – URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D1%83%D0%B3%D0%BE%D0%BB (дата обращения: 10.03.2020).

28. **Крещение.** – URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B5%D1%89%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5> (дата обращения: 19.02.2020).

29. **Кукла Колокольчик – чтобы дома всегда было счастье и благодать.** – URL: <https://grimuar.ru/zashita/kukly/kukla-kolokolchik.html> (дата обращения: 19.02.2020).

30. **Кукла Колокольчик: Делаем своими руками.** – URL: <https://vashobereg.ru/kukly/kolokolchik#i-3> (дата обращения: 19.02.2020).

31. **Кукла-пеленашка.** – URL: <https://www.stranamam.ru/post/5471308/> (дата обращения: 10.03.2020).

32. **Куклы из бабушкиного сундучка.** – URL: <https://irinazaytseva.ru/kukly-iz-babushkinogo-sunduchka.html> (дата обращения: 19.02.2020).

33. **Матрешка – образ русской красавицы.** – URL: <http://www.gm4.ru/pril/porova/Matrehka.html> (дата обращения: 17.02.2020).

34. **Назначение кукол.** – URL: https://go.mail.ru/search_images?q=%20%D0%BD%D0%B0%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%20%D0%BA%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%BB&sbmt=1582831937123&rch=l&fr=main&src=go#urlhash=120829316329655453 (дата обращения: 10.03.2020).

35. **Народные художественные промыслы и ремесла Кировской области.** – URL: <http://nhp43.ru/%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%8F%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D1%8B%D1%85%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B2/%D0%B4%D1%8B%D0%BC%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%D0%B8%D0%B3%D1%80%D1%83%D1%88%D0%BA%D0%B0> (дата обращения: 05.02.2020).

36. **Орнамент пасхальных яиц.** – URL: <https://ru.depositphotos.com/stockphotos/%D0%BF%D0%B0%D1%81%D1%85%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5%D1%8F%D0%B9%D1%86%D0%B0-%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%B0%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82.html> (дата обращения: 17.12.2019).

37. **Пасха.** – URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D1%85%D0%B0> (дата обращения: 10.03.2020).

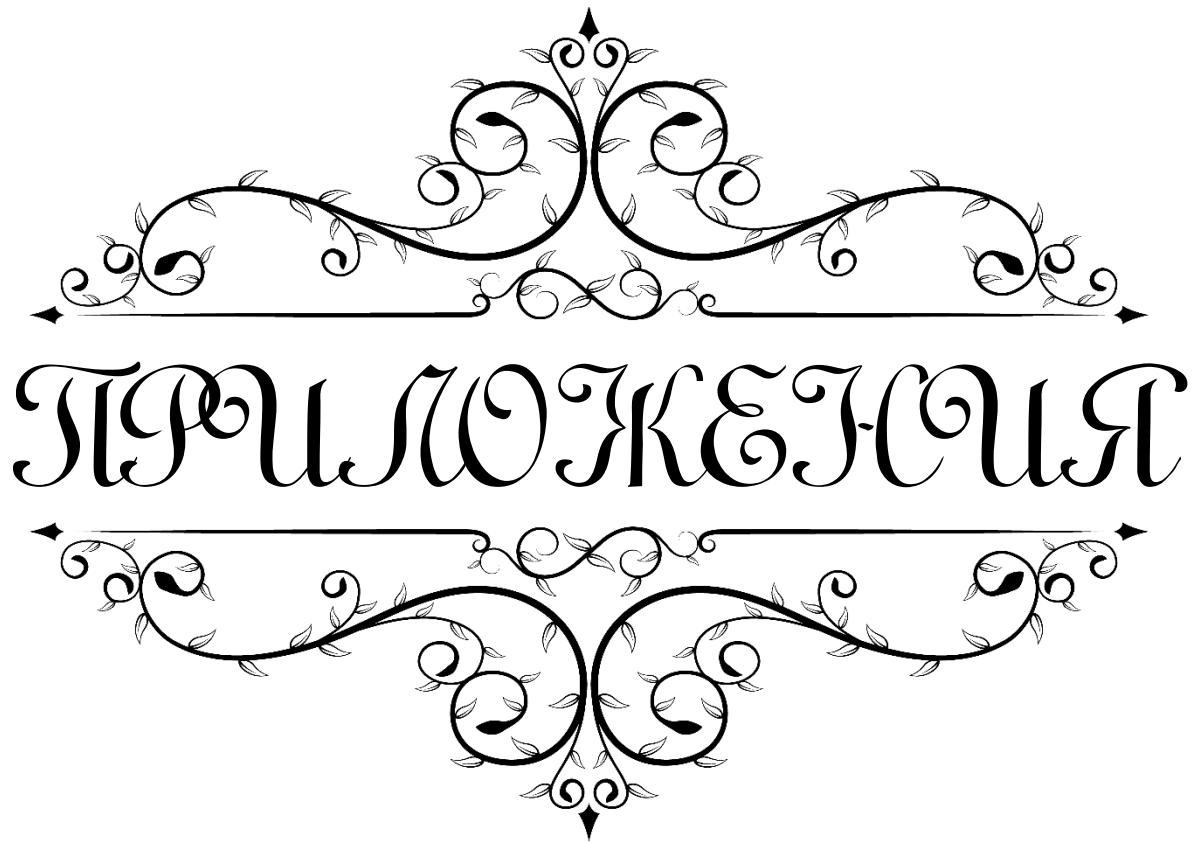
38. **Пасха. Роспись пасхальных яиц.** – URL: <https://kopilkaurokov.ru/izo/presentacii/paskha-rospis-paskhal-nykh-iaits> (дата обращения: 17.02.2020).

39. **Пасха: история и традиции праздника.** – URL: <https://ruvera.ru/pasha> (дата обращения: 17.12.2019).

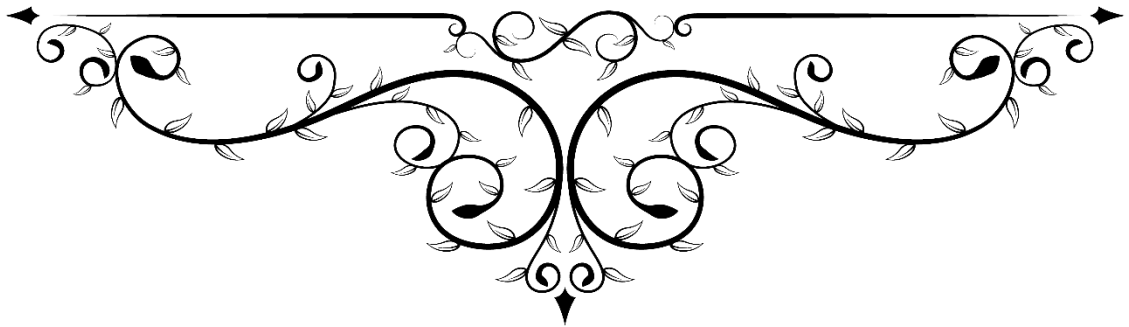
40. **Различные виды росписи пасхальных яиц.** – URL: <https://subscribe.ru/group/mir-iskusstva-tvorchestva-i-krasoty/11602247/> (дата обращения: 17.02.2020).

41. **Рождество Христово.** – URL: https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE_%D0%A5%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BE (дата обращения: 10.03.2020).

42. **Русская кухня. Рецепты.** – URL: <https://allcafe.ru/readingroom/kitchen/russian/173/> (дата обращения: 05.01.2020).
43. **Русская кухня. Рецепты.** – URL: <https://ote4estvo.ru/russkaya-kuhnya/327-shhi-iz-svezhej-kapusty.html> (дата обращения: 05.01.2020).
44. **Русская кухня. Рецепты.** – URL: <http://trawolta.ru/kuhni-narodov-mira/russkaya-kuhnya/> (дата обращения: 05.01.2020).
45. **Русская кухня. Рецепты.** – URL: <https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=36615/> (дата обращения: 05.01.2020).
46. **Русская обережная кукла. Семейная энциклопедия.** – URL: <https://www.mastera-rukodeliya.ru/russkie-oberezhnye-kukly> (дата обращения: 19.02.2020).
47. **Русские пословицы.** – URL: <https://sites.google.com/site/muzejrusskogoslova/mudroe-russkoe-slovo/poslovicy-i-pogovorki-a-n> (дата обращения: 05.01.2020).
48. **Семеновские матрешки.** – URL: <https://rus-promisel.ru/istoriya-promyslov/semenovskie-matreshki.html> (дата обращения: 17.02.2020).
49. **Символы Пасхи.** – URL: <https://www.prichod.ru/parishioners-on-the-feasts/21264/> (дата обращения: 17.12.2019).
50. **Сколько должно быть матрешек?** – URL: https://yandex.ru/znatoki/question/matreshki_skolko_dolzno_byt_po_russkim_025842fb/ (дата обращения: 17.02.2020).
51. **Традиции дымковской росписи: основные этапы и цвета.** – URL: <https://masteridelo.ru/remeslo/rukodelie-i-tvorchestvo/rospis/dymkovskaya-tradiczii-dymkovskoj-rospisi-osnovnye-etapy-i-czvet.html> (дата обращения: 05.02.2020).
52. **Традиции, символы, атрибуты.** – URL: http://paskhaday.ru/?Tradicii_simvoly_atributy (дата обращения: 17.12.2019).
53. **Этюды о питании. Домашняя библиотека, немного истории.** – URL: https://booksafe.net/read/mogilnyu_n-etyudy_o_pitanii-209756.html#p1 (дата обращения: 04.01.2020).



TRUWORTHEN





**ДЫМКОВСКАЯ ИГРУШКА НА КАРТИНАХ
РУССКИХ ХУДОЖНИКОВ**

А. Храмов
«Дымковские мастерицы»



Г. Верещагин
«Дымковская игрушка»



А. Широкова
«Дымковские игрушки»



МАТРЕШКА НА КАРТИНАХ РУССКИХ ХУДОЖНИКОВ



**А. Широкова
«За прилавком»**



**А. Широкова
«Матрешки»**



**А. Широкова
«На ярмарке»**

ПАСХА НА КАРТИНАХ РУССКИХ ХУДОЖНИКОВ

С. Жуковский
«Пасхальный натюрморт»



Л. Архипова
«Пасхальная ночь»



А. Гурьева-Сажаяева
«У тети Дуси»

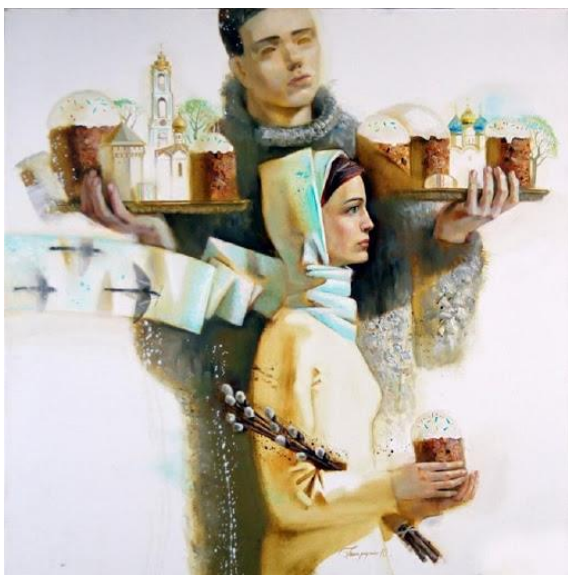




М. Шаньков
«Пасха»



Б. Кустодиев
«Пасхальный обряд»



М. Лазарева
«Пасха»

КУКЛЫ НА КАРТИНАХ РУССКИХ ХУДОЖНИКОВ

В. Тропинин
«Девочка с куклой»



А. Рябушкин
«Девочка с куклой»



К. Маковский
«Портрет великой княжны
Марии Николаевны»





К. Петров-Водкин
«Девочка с куклой»



А. Харламов
«Сестры»



Б. Кустодиев
«Японская кукла»

БЛИНЫ НА КАРТИНАХ РУССКИХ ХУДОЖНИКОВ

А. Корабельников
«Блины с икрой»



О. Симонова
«У самовара»





А. Черкашина
«Масленица»



Э. Панов
**«Стиль жизни
с блинами»**



Т. Тарасова
«Натюрморт»

МАСЛЕНИЦА НА КАРТИНАХ РУССКИХ ХУДОЖНИКОВ

В. Суриков
«Взятие снежного
городка»



П. Грузинский
«Масленица»



И. Шаймарданов
Картина из цикла
«Псковская
Масленица»





С. Сочивко
«Масленица»



В. Сыров
«Ярмарка в Здемирово»



В. Теплин
«Тещины блины»

ЩИ НА КАРТИНАХ РУССКИХ ХУДОЖНИКОВ

Б. Кустодиев
«Торговка
с овощами»



И. Юдин
«Овощи на щи»





В. Маковский
«Обед»



В. Арпьев
**«Эх, щей горячих бы
врезать»**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ НА КУХНЕ

Требования безопасности перед началом работы:

1. Надеть спецодежду (фартук, перчатки), волосы убрать под шапочку.
2. Проверить исправность кухонного инвентаря.
3. Проверить правильность установки стола.
4. Подготовить к работе рабочее место, убрав все лишнее со стола. Используемые инструменты и приспособления, продукты разместить таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание.
5. Не включать оборудование и приспособления в электрическую сеть мокрыми и влажными руками.
6. Тщательно вымыть руки с мылом или вытереть одноразовыми антибактериальными салфетками.

Требования безопасности во время работы:

1. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки.
2. Хлеб, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках.
3. Соблюдать осторожность при чистке овощей.
4. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.



5. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
6. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край.
7. Крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
8. Сковородку ставить и снимать с плиты с помощью прихватки.
9. На сковороду с горячим жиром продукты класть аккуратно.
10. При приготовлении пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.
11. Наполнять кастрюлю жидкостью, не доливая до края 5 см.

Требования безопасности после работы:

1. Тщательно вымыть рабочие столы, кухонный инвентарь и посуду.
2. Вынести мусор.
3. Тщательно вымыть руки с мылом.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ (ТБ)
ПРИ РАБОТЕ С КОЛЮЩЕ-РЕЖУЩИМИ ПРЕДМЕТАМИ**

Правила безопасной работы с ножницами:

- Соблюдать порядок на своем рабочем месте.
- Перед работой проверять исправность инструментов.
- Не работать тупыми ножницами и с ослабленным шарнирным креплением.



- Работать ножницами только на своем рабочем месте.
- Не резать ножницами на ходу.
- Следить за движением лезвий во время работы.
- Удерживать материал во время работы левой рукой так, чтобы пальцы были в стороне от лезвия.
- Класть ножницы кольцами к себе.
- Ножницы должны лежать с правой стороны режущей стороной от себя.

- Подавать ножницы кольцами вперед.
- Не оставлять ножницы открытыми.
- Хранить ножницы в чехле лезвиями вниз.
- Не играть с ножницами, не подносить ножницы к лицу.
- Использовать ножницы по назначению.

Правила безопасной работы с пластиковым ножом:

– Работать пластиковым ножом на рабочей доске.

– Выполнять разрезы, крепко держа нож одной рукой, а второй – материал.

– Убирать пластиковый нож после работы в коробку.

– Не играть ножом, не подносить его к лицу.

– Использовать инструменты только по назначению.



Правила безопасной работы с иглой:

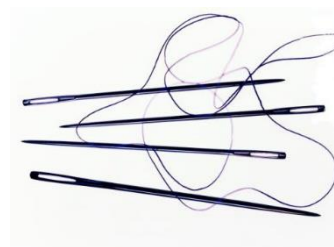
– Хранить иглы нужно в определенном месте (в игольнице, специальной коробке).

– Запрещается брать иглу в рот, вкалывать ее в одежду.

– Шить необходимо с наперстком, чтобы не поранить палец.

– Нельзя шить ржавой иглой: она плохо входит в ткань, портит ее и может сломаться.

– По окончании работы сложить иглы в футляр для колюще-режущих предметов.



Учебное издание

СЕНАТОРОВА Ольга Анатольевна
ТАИРОВА Алена Вениаминовна
КАМОЛКИНА Наталья Геннадьевна
и др.

КУЛЬТУРА РУССКОГО НАРОДА: ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ
ИСКУССТВО, ТРАДИЦИОННАЯ ТРЯПИЧНАЯ КУКЛА, КУХНЯ

Учебно-практическое пособие
для изучающих русский язык как иностранный

Редактор А. П. Володина

Технический редактор А. Ш. Абдуллаева

Корректор О. В. Балашова

Компьютерная верстка Л. В. Макаровой

Дизайн обложки П. А. Некрасова

Выпускающий редактор А. А. Амирсейидова

Подписано в печать 19.06.20.

Формат 60×84/8. Усл. печ. л. 31,39. Тираж 70 экз.

Издательство

Владимирского государственного университета
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых.
600000, Владимир, ул. Горького, 87.

Заказ №

Отпечатано с готового оригинал-макета в Рекламно-производственной группе

"Дейли", ИП Стреков П.М.

119361, г. Москва, ул. Большая Очаковская, 47а, БЦ "Очаково"

тел.: +7 (499) 755 6144,

e-mail: info@lets-work.ru