«Архангельский праздник» (урок лепки), Выучейская Елена Александровна, преподаватель МБОУ ДОД «ДШИ г. Нарьян-Мара»

**Тип урока: у**рок комбинированный (урок получения новых знаний и урок формирования и закрепления способов деятельности).

**Цель урока:** приобщение к культуре севера, через изготовление архангельского «пряника».

**Обучающие цели.**

1. Побуждать к самостоятельному выбору изображаемого предмета.

2. Учить создавать плоское изображение пряника с помощью шаблона.

3. Учить украшать изделие с помощью налепов.

4. Формировать навыки работы в технике соленого теста.

**Развивающие цели.**

1. Познакомить с пряничным искусством, с русскими обычаями.

2.Развивать творческое мышление, аккуратность, самостоятельность.

**Воспитывающие цели.**

1. Воспитывать интерес к народным традициям, эстетический вкус.
2. Воспитывать у учащихся уважение к труду и людям труда, интерес и любовь к искусству своего народа, чувства ответственности за сохранение и развитие художественных традиции.

**Оборудование урока:**

*для учителя:*

**-**компьютерная презентация « Архангельские пряники»;

**-**соленое тесто: коричневого, желтого, голубого, розового цветов. шаблоны, стека, клеенка, баночка с водой, картон, ножницы, карандаш.

*для учащихся:* соленое тесто (коричневого, желтого, голубого, розового цветов); шаблоны, стека, клеенка, баночка с водой, картон, ножницы, карандаш.

**Пояснительная записка к уроку**

Урок проводился в 3(7) классе художественного отделения МБОУ ДОД «ДШИ г. Нарьян-Мара». Длительность урока 1ч 20мин. На уроке присутствовало 10 учащихся.

Данный урок пройдет успешно, если дети уже знакомы с приемами лепки из соленого теста. В процессе урока не отводится много времени на объяснение технологических приемов. Так как уровень подготовки уже имеется (2 урока лепки в неделю), то шаблоны разрабатывали сами. Если не уверены в способностях детей, нужно иметь несколько уже готовых шаблонов для затрудняющихся.

На доску вывесить несколько распечаток с фотографиями «Архангельских пряников», в зависимости от того, что хотим слепить (лошадок, птичек, ненецкая тематика и т.д.)

Подводя итоги можно составить общую композицию. Ребята с удовольствием обсуждают и оценивают работы. Подчеркиваем лучшие качества каждого пряника. В конце занятия можно угостить учащихся настоящим архангельским пряником.

**Ход урока**

**Организационный момент.**

**Сообщение темы и цели урока.**

Ребята, сегодня мы познакомимся с одним из народных промыслов- это лепка архангельского пряника, с некоторыми русскими народными обычаями и попытаемся “испечь” пряники.

**Изложение нового материала.**

(Используется презентация, можно обратиться в ГБУ НАО «НРЦРО»)

Пряники распространены на Руси с самых древних времен. Было их множество: медовые, сусляные, сахарные, в каждой местности свои «фирменные».

Самым древним способом приготовления пряников была ручная лепка. Это так называемые лепные «козули», а также «тетёры» или «витушки», которые до сих пор делают на Мезени. А в каргопольском районе козули делали в виде свернутых в круги змеевидных завитков под названием «тетерки» и пекли их в середине марта, что тоже относится к очень древнему обряду, приуроченного к весеннему равноденствию.

Первые козули появились на поморской земле много веков назад. Их считают наиболее древним видом печеного фигурного теста, восходящим к культовым фигуркам XII века. Имеется летописное свидетельство, что еще в XII веке наши предки лепили из теста фигурки быков и коров. Пряники  представляли собой полоски из теста, сплетённые в причудливые извивы. За извитую, змееобразную форму древнее поморское печенье и получило свое название - козули, от поморского слова «козуля» - змейка, завиток. Образ козули-змейки был связан с осенним сбором урожая, а точнее с его завершением – с осенним Новым годом или Новолетием (14 сентября). Позже эта традиция была перенесена на зимнее Рождество и январский Новый год. Поморы верили, что такие козули-змеи принесут в дом богатство, достаток. В старину пряники делали и в виде животных – оленей, коньков, бычков, коровок, козликов, тюленей. Было такое поверье, чем больше люди напекут фигурок животных, тем больше будет дичи в лесах и скота во дворах. Также славяне считали, что козули приносят в дом счастье, поэтому их хранили в доме до года, а то и больше. Такая традиция сохранилась и по сей день.

В некоторых местах (например, в Саратовской и Калужской губерниях) пряники имели совсем неожиданное применение: в них играли. Во время ярмарок и базаров собирались люди и кидали пряники. Для этого брали их размером не более 20 сантиметров. Выигрывал тот, чей пряник летел дальше всех и, падая плашмя, не разбивался. Бывали среди играющих такие ловкие, что за время ярмарки (она обычно длилась около недели) выигрывали по 15-20 пудов (240-320 килограммов) пряников. Играли в пряники и по-другому: надо было взять его в руку так, чтобы от одного удара он разломился на три части.

Позже появились печатные пряники, на которые наносился рисунок с помощью доски и резные пряники (из теста вырезали форму по трафарету***).***  Такие вырезные или силуэтные пряники под старинным названием «козули» выпекают до сих пор в Архангельске.

Архангельские козули настоящие произведения народного искусства. Козулями их называют потому, что раньше наиболее часто встречающимися было изображение козы. Коза являлась символом достатка в доме, а изготовление козуль символизировало благополучие семьи.

Традиция изготовления пряников связана с празднованием Рождества. В святочные недели «козули» выставляли на окна изб, ими одаривали родственников и колядующих, особенно детей, чтобы обеспечить благополучие в доме; прикрепляли к воротам скотного двора, чтобы скот плодился и не терялся летом в лесу.

Персонажами этих козуль, приуроченных к новогодним праздникам, традиционно были Дед Мороз, Снегурочка, Рождественская звезда,а также приезжавшие в город ненцы, отраженные в таких сюжетах, как оленья упряжка или ненки в национальных одеждах.

Пряники были излюбленным лакомством. Особенно любили их дети. Для них изготавливали специальные пряники с изображением птичек, петушков, рыб, различных животных, а пряники с изображением отдельных букв служили своеобразной вкусной азбукой.

Ни одна свадьба на Руси не обходилась без пряников. Пряник дарили невесте на свадьбе с изображением коня с заплетенной в тройную косичку гривой – как символ Веры, Надежды и Любви, а заканчивалось свадебное пиршество тем, что гостям давали отведать по кусочку особого пряника. Получив этот кусочек, гости знали, что праздник окончен, и пора расходиться по домам. Такой пряник назывался «разгонным» или «разгоняя». На другой день после свадьбы молодожёны шли в дом к родителям молодой с пряником, а на него там клали подарки и деньги. Отсюда и пошло выражение «класть на пряник».

Для торжественных случаев пряники выпекали в большом количестве, вот и мы «напечём» сегодня в преддверии Нового года много-много пряников.

Необходимо помнить, что пряники пекут из теста, а потому форма изображаемого на прянике персонажа стилизована, условна будь то ёлочка, цветок, птичка, человек или животное.

Что такое ***стилизация формы*** предмета?

- Правильно, стилизация - это декоративное обобщение и подчёркивание особенностей формы предметов с помощью ряда условных приёмов.

- Что это за условные приёмы?

- Конечно, это упрощение формы, изменение цвета, отказ от передачи объёма.

Хочется напомнить вам, что упростить форму - вовсе не значит обеднить её, упростить – это значит подчеркнуть выразительные стороны, опустив малозначащие детали.

Пряники, как любые изделия в народном декоративно-прикладном искусстве, создаются, как правило, на основе стилизации реальных природных форм.

Мы сегодня «печём» резные пряники.

По традиции выпечка козуль была семейным делом. Мужчины изготовляли из полос кровельного железа специальные контурные формы для вырезания пряников: изображения животных, птиц, людей. Женщины готовили тесто. Вырезанные пряники пекли в печи, затем украшали, расписывали всей семьей цветной сахарной глазурью. Для получения оранжевого цвета добавляли в глазурь сок моркови, фиолетового – сок свёклы и т.д. Искусство передавалось из поколения в поколение и сохранилось как домашнее ремесло до нашего времени. У каждой семьи был свой стиль форм, свои приемы украшения.

Перед нами ***(настоящий пряник)*** пряник, изображающий лошадку. Обобщенный выразительный силуэт передает самое характерное в фигуре - человек обычно изображается в фас, животное – в профиль. Изображения монументальны, замкнуты, статичны. Роспись выполняется сахарной поливой (глазурью). Глазурью изображаются в фигурке самые характерные детали: грива, глаз, хвост, седло. На земле в виде спиралек, капелек, завитушек - снег. Так простыми приёмами достигали мастера яркого художественного образа.

**Требования к работе.**

Разберем последовательность выполнения работы.

1.Сначала необходимо выполнить эскиз пряника на картоне. Вырезать его.

2.Раскатать из куска коричневого теста пласт толщиной примерно 1 см. Положить на тесто трафарет и стекой обвести его, словно острым ножом вырежем по трафарету форму пряника.

*3.*Убрать шаблон. Выровнять края изделия, смачивая не много руки водой.

4. Украсить свой пряник тоненькими жгутиками, словно сахарной глазурью, подчеркнём характерные особенности лошадки: гриву, хвост, глаз и т.д. места соединения смочим водой. Все будет зависеть от вашей фантазии и аккуратности.

Вот и готов наш пряник!

А теперь приступаем к самостоятельной работе.

**Самостоятельная практическая работа.**

Помощь учащимся при необходимости.

**Подведение итогов.**

Посмотрите, какие чудные пряники у нас получились! *(оценка формы, декоративного оформления, аккуратность)*

В наше время пряничное дело не имеет такого широкого размаха, как прежде. И все же не стоит забывать о том, что и по сей день существуют знаменитые тульские, вяземские, городецкие, ржевские, архангельские пряники, а значит, есть надежда на то, что мастерство изготовления пряников, пришедшее к нам из глубины веков, будет продолжать жить и радовать всех – от мала до велика.

**Рефлексия:** оформление доски.

 

**Литература**

1. С.В. Большакова «Архангельские козули (история, рецепты, рисунки)» Архангельск,1990 г.
2. И. Малахин «Пряники»Журнал «Вокруг света”»№2/2002 г.
3. Интернет-ресурс:http://pryanik33.narod.ru/STATJA/Trditions.html
4. h ttp://staraya-koryaga.livejournal. com/pics/catalog/361/212984
5. http://smartntnews.ru/photostream/2702.html
6. <http://beejoy.ru/pchelinyie-retseptyi/42.-pechene-arhangelskie-kozuli.htm>
7. <http://www.livemaster.ru/pryaniki?cid=14237&clb=1&sort=&sorder>
8. <http://www.liveinternet.ru/users/nina-1963pr/post254749757>