

Декоративное рисование. Выполнение эскиза фигурного пряника.

История тульского пряника

Задачи:

воспитывать уважение к труду и людям труда, интерес и любовь к искусству своего народа, чувство ответственности за сохранение и развитие художественных традиций;

формировать умение в декоративном рисунке выразить свои зрительные представления об украшении предмета;

развивать творческое воображение учащихся.



Фото детских рисунков.

Оборудование:

Для учителя: таблицы «Пряничные доски и печатные пряники», «Силуэтные архангельские козули», современные детские работы, «Примеры сочетание коричневого цвета с другими цветами», открытки, книги, коробки «Тульский пряник», стихи, загадки, пословицы о русском прянике.

Для учащихся: бумага, акварельные и гуашевые краски, кисти, палитра, тряпочки, палочки (в форме тычка, банка для воды).

Ход урока:

1. Оргмомент.

2. Сообщение темы и целей урока.

Учитель обращает внимание детей на отрывок из былины, который записан на доске:

Учили добры молодцы

Есть пряники печатные.

(Из былины)

Ребята, все вы, наверное, любите сладкие пряники. Сегодня мы заглянем в историю рождения русского пряника. Мы будем выполнять эскиз тульского печатного пряника.

3. Беседа о русском прянике. Резные пряничные доски и пекарское

искусство на Руси. Тульский пряник – гордость туляков.

Пряники. Это лакомство любили на Руси и взрослые, и дети с древнейших времен. Легко представить, какими они были, потому что при археологических раскопках найдены пряничные деревянные формы. Память о пряниках сохранилась и в народном эпосе. В одной былине говорится: «Учили добры молодцы есть пряники печатные». А немецкий путешественник Адам Олеарий, посетивший в 30-е годы 17 века русское государство, в путевых дневниках писал: «... позабавившись охотой, угощал нас царь под палаткой... пряниками, астраханским виноградом и вишневым вареньем».

С пряниками было связано много народных обычаев, использовали в различных обрядах, праздниках. Их дарили в знак любви и уважения. Особые пряники делались в связи с каким-либо торжественным событием.

Некоторые старинные документы прямо указывают, в каких случаях дарили пряники. Пеклись иногда пряники по несколько пудов, и, чтобы доставить такой подарок по назначению, везли его на санях, да не на одних, а на двух сразу.

Кроме обряда подношения «в почесть», с пряниками связывались многие старинные обычаи и поверья. Пряник дарился невесте на свадьбу, а заканчивалось свадебное пиршество тем, что гостям давали по кусочку пряника. Получив угощение, гости знали, что праздник окончен, пора расходиться по домам. Поэтому этот пряник называли «разгонный» или «разгоня». Такого обряда порой не хватает на теперешних свадебных пирах, которые растягиваются на несколько дней. На другой день после свадьбы молодожены шли в дом к родителям молодой с пряником, а на него клали подарки и деньги. Отсюда и пошло выражение «класть на пряник».

На Руси существовал обычай к каждому значительному дню выпекать строго определенные виды пряников. Так, в Егорьев день (23 апреля) – день первого выгона скота и лошадей – пекли козули – сделанные из ржаного теста фигурки птиц, лошадей, коров, овец, оленей с ветвистыми рогами. Козули раздавались детям, ставились на окна и даже скармливались домашним животным для того, чтобы скот летом ходил сам домой и лучше плодился. По народному поверью, считалось, что пряники имели целебные свойства и помогали в лечении тяжелых болезней. В таких случаях их украшали с особым тщанием.

Употреблялись пряники и в печальных обрядах. Когда по умершему справлялись поминки, трапеза оканчивалась угощением пряником.

В некоторых областях (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 см. Выигрывал тот, чей пряник летел дальше всех и падая, не разбивался. Бывали среди играющих такие ловкие, что за время

ярмарки, которая длилась обычно неделю, увозили по 15 – 20 пудов вкусного трофея.

Пряники всегда были излюбленным народным лакомством, особенно детворы. Для них делали специальные пряники в виде птичек, петушков, рыбок, различных животных. Пряники с изображением букв служили азбукой.

Разнообразно было на Руси употребление пряников, велик поэтому на них был и спрос. Покупали и продавали пряники на торгах, ярмарках пудами. Людей, которые изготавливали их называли «прянишниками». Профессия эта передавалась из поколения в поколение: из рода в род, от отца к сыну передавали пекари-умельцы свое мастерство. Так появились распространенные в наши дни фамилии «Прянишниковы» и «Пряниковы». Выпекались пряники по готовым деревянным формам (пряничным доскам). Внешний вид и красота продукции зависели от этих форм. Многообразием, богатством декоративного убранства отличались деревянные пряничные доски. Любимым занятием на Руси всегда было печение пряников на меду. Уже в 17 веке пряничные доски получили широкую известность. Различную форму пряникам придавал резной узор, которым декорировалась доска. Рельефная, углубленная резьба доски при выпечке давала на пряниках выпуклое изображение. Иногда по краям пряника делались надписи на славянском языке. Резчики пряничных досок предпочитали для своей работы мягкие породы дерева: липу и березу. Мотивы петушка, рыбы, лошади, лебедя, фантастических зверюшек были наиболее распространенными на пряничных досках. Народными мастерами был особенно любим образ птицы. Давайте рассмотрим фрагмент пряничной доски 19 века. Кто на ней изображен? Рассмотрите его внимательно. Каким изображен петух?

Ответы детей: У него пышный гребень, напоминающий большую корону, четкие узоры перьев, плавный контур шеи, туловища, крыльев и лап. Видна замечательная работа искусного мастера.

Трудно вырезать рисунок на доске, а сделать надпись резцом еще труднее. Ведь на пряничной доске надпись сделана в зеркальном отражении. Лишь на отпечатке она станет правильной и понятной. Так же вырезаются и цифры. Сейчас деревянные пряничные доски хранятся в музеях, и насчитываются их десятки и сотни. Почти все они попали туда в конце 19 века, когда возрос интерес к старине, к народному творчеству.

В разных областях страны готовили пряники по-разному, в каждом городе были свои излюбленные образцы. Тульские пряники не похожи на вологодские, а нижегородские разрисовывались и выпекались иначе, чем калужские, редкой красотой отличались архангельские «козули».

Существовали разные способы приготовления пряников: лепили, вырезали из теста с помощью металлической формы, делали на тесте оттиски с печатных досок – печатные пряники.

Самыми красивыми считались печатные пряники. В них сочеталось мастерство резчиков пряничных досок и творчество пекарей-пряничников. Что поражает воображение зрителя при взгляде на пекарское искусство? Орнаментальное украшение и многообразие декоративных сюжетов. Конь, птица, лев – древние образцы; бытовые мотивы: самовар, кувшин, рыба, прялки, часы, пароходы, люди.

Сегодня в ассортимент кондитерской промышленности входят пряники: тульские, вяземские, архангельские, московские, городецкие, воронежские. Печатные пряники выпускает Тульская кондитерская фабрика. Издавна славилось тульское сладкое угощение. Ссылаясь на давние сказания, знатоки утверждают, что пряничное ремесло здесь возникло гораздо раньше оружейного или самоварного.



Памятник ПРЯНИКУ. (Тула - 2014)

Древний промысел в наши дни переживает второе рождение. Сейчас увеличена мощность производства тульских пряников. Особенно большим спросом пользуются сувенирные пряники. Тульские пряники любят и взрослые, и дети. Готовится тульский пряник по оригинальному рецепту из муки высшего сорта с добавлением меда, сиропов, яичной массы, сливочного масла и других компонентов.

Для усиления декоративной выразительности пряников важно умение применить различные приемы декоративного украшения изделия. Цвет темно-коричневого медового теста красиво сочетается с украшениями, выполненными сахарным сиропом (белым, светло-коричневым и т. д.) . Чтобы тесто превратилось в готовое изделие, нужна форма. Лучшие тульские

резчики по дереву вкладывают свое умение и фантазию в изготовление этих, пришедших из древности приспособлений.

Большинство форм сделаны самобытным художником, потомственным оружейником Василием Борисовичем Соколовым. За несколько десятков лет по его формам в Туле и других городах России выпущено более 800 образцов пряников. Талант искусного резчика унаследовал от Василия Борисовича его сын Александр. Его формы отлично выполнены и посвящены родному городу и области, 600-летию Куликовской битвы, Ясной Поляне, персонажам детских сказок.

4. Объяснение учебного задания. Приемы декоративного изображения форм действительности. Значение цветового контраста.

Приступая к самостоятельной работе, ребята, вы должны помнить, что эскиз выполняется крупно, во весь размер альбомного листа. Форму пряника вы выбираете сами: он может быть круглый, овальный, прямоугольный, сердечком или птичкой... *(показать таблицу)*. В линейном рисунке отмечается лишь силуэт пряничной фигурки. Цветовое решение должно быть близко к оригинальному прянику (показать фотографии пряников или сами пряники). Все детали орнаментального украшения наносятся кистью и тычком по цветной поверхности изделия.

5. Физкультминутка.

6. Самостоятельная работа учащихся – выполнение линейного рисунка и завершение эскиза фигурного пряника в цвете.

7. Коллективный анализ детских уроков.

Предлагаю организовать выставку работ, их коллективное обсуждение, анализ и оценка.

8. Домашнее задание.

По своим эскизам вы можете дома вылепить из пластилина или теста объемные пряники. Также к следующему уроку вам нужно подобрать занимательный материал о пряниках: стихи, пословицы, поговорки и т. д.



"Пекарь" (рисунок на конкурс Дарьи Г., 3 класс)

9. Подведение итогов урока.

Наше занятие подходит к концу. Что нового вы узнали и чему научились? Молодцы! Всем спасибо!

Литература по теме урока:

1. Бойков В. Русский народный пряник. – Художник, 1976, №6;
2. Жегалова С., Жижина С. и др. Пряник, прялка и птица Сириус. М., 1971;
3. Званцев М. Нижегородские мастера. Горький, 1978;
4. Шкаровская Н. Пекарское искусство. Обрядовые фигурки и декоративные пряники. – Советское декоративное искусство, вып. 5. М., 1982, с. 238 – 258;
5. Шпикалова Т. Я. Изобразительное искусство в 3 классе. М., 1985.
6. Щербаков С. Н. История пряника. – Педагогическое творчество, 2004, №2.

Тульский пряник.

Где родился пряник тульский?

Там, где медом

в день июльский
Пахнут русские луга,
А зимой –
Метут снега.
Там, где, словно на крылечке
Светлый лес стоит у речки,
И в Упу
Роняет он
Золотистых
Листьев
Звон.
Пряник тульский
Рос на поле
Там, где пот
Рубаху солит,
Там, где дождик проливной
Клонит колос наливной.
Пряник тульский
Там родился,
Где с любовью потрудился
Возле мельниц и печей
Хлебопек страны моей.
Пряник мастером замешан
На цветущей рябины здешней
И на песнях
Тех, что пели
Мамы нам у колыбели.
Ты возьми его в ладони,
Аромат земли вдохни
И увидишь:
Мчатся кони,
Летний вечер
В травах тонет,
По реке плывут огни.
(В. Степанов)