Тема: «Пряники»

**Цель** – создание условий для выполнения рисунка и росписи пряника.

**Задачи:**

Познакомить с различным изготовлением и оформлением пряников: Тульский, Архангельский (печатный, вырезной).

Познакомить с новыми и закрепить понятия учащихся о прежде используемых художественных терминах (пропорции, контраст, контур, силуэт, линия, штрих, мазок, живописные и графические средства выразительности).

Формировать и совершенствовать навыки анималистического изображения.

Развивать эмоциональный отклик на изделия декоративно прикладного искусства.

Воспитывать доброжелательность, аккуратность.

Планируемые результаты:

личностные:

• развитие способности к художественному познанию мира;

• реализация потребности учащихся в творчестве;

• совершенствование умений и навыков при работе с художественными материалами.

метапредметные:

• формирование мотивации самостоятельной художественно-творческой деятельности,

• совершенствование способности продуманно организовывать рабочее место

• осознанно выбирать средства для реализации деятельности и достижения планируемого результата

предметные:

• знакомство с разными приемами рисования графическими и живописными техниками

• изображение пряника по предложенному алгоритму и образцу;

• развитие навыков работы по представлению

• обогащение опыты создания выразительного образа

Оборудование урока:

для учителя: видео сюжет о технологии изготовления Тульского пряника, показ экспонатов музея пряника; показ этапов выполнения изображения на доске. Компьютер, проектор, экран, магнитная доска.

для учащихся: графические (карандаш) и живописные (гуашь, акварель, кисть) материалы; белая бумага А3, палитра, тряпочка, баночка с водой.

**Ход урока:**

**I. Организационный момент** (Приветствие, проверка готовности класса к уроку.)

II. **Постановка темы урока.**

Любите ли Вы сладости? А какие?

А сегодня мы поговорим о пряниках и научимся их изображать и расписывать

**Сегодня тема нашего урока: «Пряники»**

запись на доске

Пря́ник — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального пряничного теста; для вкуса могут добавляться мёд, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло. На вид пряник чаще всего — слегка выпуклая в середине пластина прямоугольной, круглой или овальной формы, на верхней части обычно выполнены надпись или несложный рисунок, часто сверху нанесён слой кондитерской сахарной глазури.

Исторически пряник — символ праздника, поскольку его ингредиенты не относились к дешевым и повседневным.

Пряник происходит от прилагательного пряный (др.-русск. пьпьрянъ), которое, в свою очередь, образовано от слова перец (др.-русск. пьпьрь), обозначавшего пряности, приправы.Тот же смысл имеют названия пряника и в других языках: фр. pain d'épice, исп. pan pepato (букв. перчёный хлеб), нем. Pfefferkuchen, голл. peperkoek, норв. pepperkake, швед. pepparkaka, фин. piparkakku (перечный кекс).

История

Первое письменное упоминание о приправленных специями медовых лепёшках — около 350 г. до н. э. Уже древние египтяне знали о них. Римляне знали «panus mellitus»: намазанные мёдом лепешки, которые с мёдом же и выпекались.

Медовые лепёшки впервые в истории известны под названием «Лебкухен» (сегодня это немецкие рождественские пряники), которые в известной нам сегодня форме первоначально были изобретены в Бельгии в городе Динан.

Первые пряники на Руси назывались «медовым хлебом» и появились ещё около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причём мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «медовый хлеб» стали добавлять лесные травы и коренья, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил своё название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам. Вкусовое разнообразие русских пряников зависело от теста и, конечно, от пряностей и добавок, называвшихся в старину «сухими духами», среди которых наиболее популярными были чёрный перец, итальянский укроп, померанцевая корка (горький апельсин), лимон, мята, ваниль, имбирь, анис, тмин, мускат, гвоздика.

К XVIII—XIX векам производство пряников процветало уже в Перми, Архангельске, Курске (в том числе «коренские пряники», которыми славилась Коренная пустынь), Харькове, Рязани, Калуге, Твери, Вязьме (см. вяземский пряник), Туле (см. тульский пряник), Новгороде, Городце (см. городецкий пряник). Тверские пряничники держали магазины в Берлине, Париже и Лондоне. Среди европейских «пряничных» городов — польский Торунь, чешский Пардубице, немецкий Нюрнберг.

**Познакомимся с технологией изготовления пряника**

Сейчас мы отправимся в виртуальное путешествие в город Тулу на кондитерскую фабрику

Просмотр видео сюжета

Мы посмотрели как изготавливают печатные пряники

**Почему их называют печатными?** Их печатают в вырезных досках

Печатный — самый распространённый, изготавливался с помощью пряничной доски, сделанной из дерева твёрдой породы. Одной из разновидностей печатных пряников являются так называемые "разгонные" пряники или «разгони». Под конец трапезы хозяин вручал такие пряники особо засидевшимся гостям, намекая, что пора и расходиться.

**Из чего начинка?** - изюм

**Сколько весит самый большой пряник в тульском музее?** 1 пуд=16,380 кг

**Почему они выглядят как мраморные?** Их покрывают глазурью из сахарного сиропа

Но есть и другой тип пряников, например, в Архангельской области вырезные пряники. Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы; самый простой и эффективный способ приготовления. Называются Архангельские пряники Козули.

Козули первоначально являлись лакомством поморов (жителей Архангельской губернии), которые изготовляли их только на Рождество. В настоящий момент козули изготавливают в Архангельской и Мурманской областях, в Карелии, а также на Урале.

Рецепты теста для козуль разнообразны и зачастую хранятся в семьях десятилетиями. Характерным компонентом такого теста является «жжёнка» — карамелизованный до янтарно-коричневого цвета сахарный сироп. Почти всегда козули богато декорированы — расписаны взбитой белковой массой с добавлением разных красителей.

Козули принято считать разновидностью пряников; также используются детьми как игрушки.

Считается, что козули, находящиеся в доме, охраняют его от злых духов. Поэтому изготовленные и выпеченные козули не съедают сразу и ни в коем случае не выкидывают.

Традиция изготовления козуль от поморов была перенята и жителями Урала. На Урале козуль также изготовляли к Рождеству. Изготовляли и выпекали козуль здесь в форме северных оленей, кота (кот также считался символом дома), ангелов, ёлочек и домиков. Готовыми выпеченными фигурками украшали рождественскую ёлку

**III. Практическая часть.**

Педагогический рисунок

Рисуем рыбку и кота

**Самостоятельная работа.**

Выполняем рисунок

перемена

10. Переходим к цвету: выполняем коричневым цветом ( гуашью) фигурки животных

**физкультминутка:**

11. Подбираем цвет украшений для рыбы

12. Подбираем цвет украшений для кота

**IV. Выставка рисунков.**

**V. Итоги урока.**

Ребята, у каждого из вас получился очень красивые праздничные пряники Молодцы!

**VI. Рефлексия.**

Что понравилось? Что узнали нового?

Что показалось трудным??

**VII. Уборка рабочего места.**

Пословицы и поговорки

«И пряником не заманишь»

«Ломается как дешевый пряник»

«Без работы пряников не купишь»

«Кнутом и пряником»