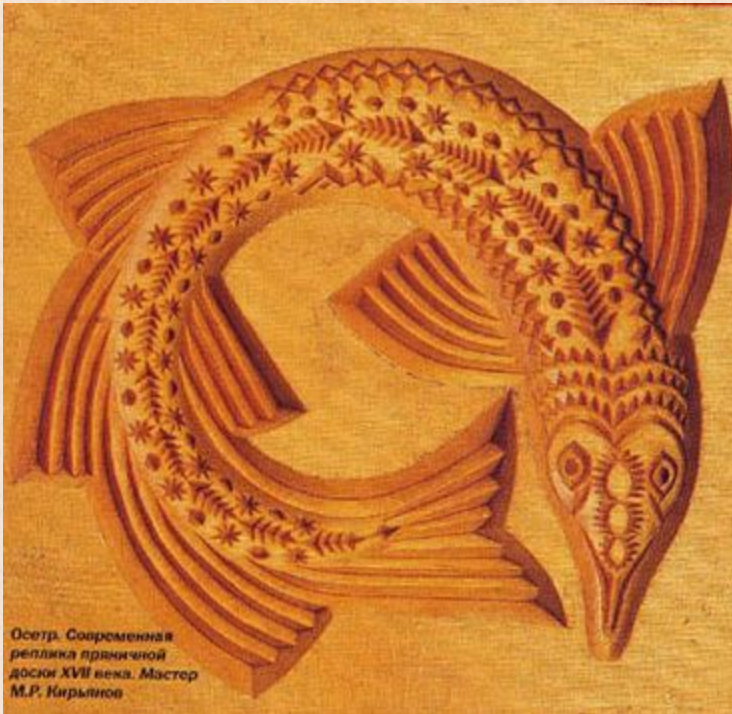


**Создание сложной
формы предмета с
последующим
декорированием.
«Печатный
пряник»**



*Осетр. Современная
реплика пряничной
доски XVII века. Мастер
М.Р. Кирьянов*



**Очень ароматные,
Сладкие и мятные.**



**Сверху мы
в глазурном глянце**

Словно в

рагосетном румяна





Пряники были распространены на Руси с древнейших времён.

Их дарили ко дню рождения, в знак уважения, любви.

Пряничное дело в XVII-XIX вв.

было очень распространённым народным промыслом.

Особенно славились этим искусством города: Архангельск, Вологда, Городец, Москва, Тула, Тверь.



Пряников было множество: медовые, сусляные, сахарные, в каждой местности – свои «фирменные». Особенно пряники любили дети. Для них делали специальные пряники с изображением птичек, рыб, различных животных, а пряничные буквы служили своеобразной вкусной «азбукой».





Некоторые из них были так велики, что весили по несколько пудов (Пуд – 16кг). Чтобы такой подарок доставить по назначению, его везли на санях, а то и на двух.

Пряники выполнялись различными способами:

Лепные пряники

Были распространены более всего на Севере. Лепили руками, иногда даже из простого хлеба. Из-под рук неизвестных крестьянских скульпторов появлялись лошадки, птички, олени. Называли такие пряники в старину «козули».



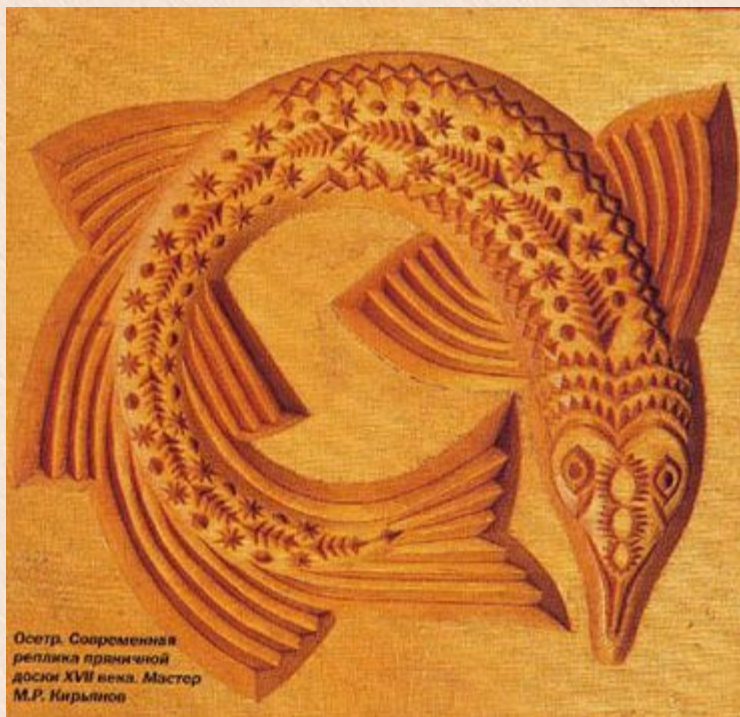
Вырезные пряники

Выполняли при помощи металлических форм, которые как бы контуром обводили изображения на тесте. Большие подарочные пряники изготовляли самые искусные мастера вручную, ножом вырезая их контур. Эти пряники обычно сделанные из тёмного медового теста, обильно украшались затейливыми узорами из белого и розового сахара и даже покрывались специальной позолотой.



Печатные пряники

Выполняли при помощи деревянных резных досок, которые накладывали на тесто и отпечатывали на нём определённую форму и узор. Рисунки, вырезанные на досках, отличались большим разнообразием и виртуозным исполнением. В них была продумана и общая форма пряника, и его отделка.



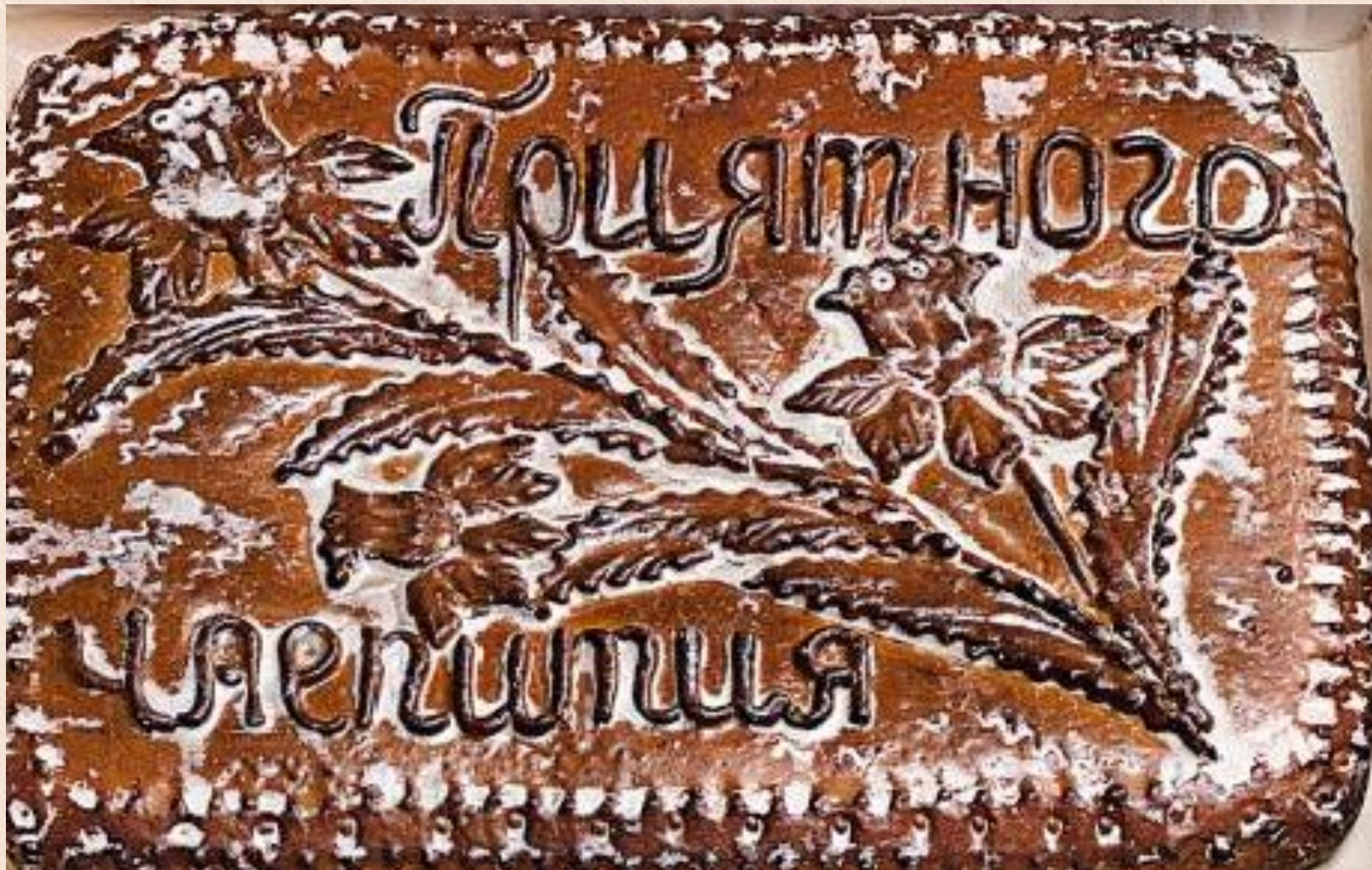
Печатные пряники



Печатные пряники



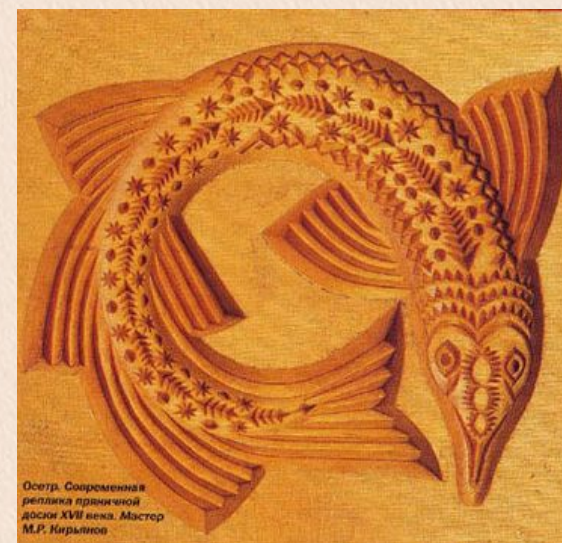
Печатные пряники



Печатные пряники



Контур изделия пластичный, линия изящная, упругая, она сообщает всему изображению силу, движение. В узор переделаны такие элементы реальных форм, как перья у птиц, чешуйки у рыб и т.д.; они украшают поверхность изделия.



Осетр. Современная реплика прагмичной доски XVII века. Мастер М.Р. Кирьяков

Искусство изготовления пряников не умерло, оно продолжает жить и в наши дни. Особой популярностью пользуются печатные пряники из Тулы. Они являются не только вкусными лакомствами, но и хорошими сувенирами.



Игра «Кто быстрее сложит пряник»



Правила работы с пластилином.

1. Выбери нужный для работы цвет пластилина.
2. Отрежь стеклой нужное количество.
3. Согрей кусочек пластилина теплом своих рук, чтобы он был мягким.
4. После работы хорошо вытри руки сухой мягкой тряпочкой и только затем вымой руки с мылом.

Самостоятельная работа

Определить форму печатного пряника.

1. Вырезать форму из картона.
2. Нанести пластилин на картон-основу пряника толщиной 1 см.
3. На выровненной поверхности острием стеки нанести контурный рисунок, используя свой эскиз.
4. Начинать работу от общего к деталям: крупный элемент в центре, растительные элементы по краю.
5. Закрепить детали нужной формы и цвета, придавливая и примазывая их к основе.
6. Стекой проработать более мелкие детали барельефа, отсечь лишнее или дополнить изображение необходимыми элементами.
7. Декорировать изделие с помощью семечек, бисера.

Самостоятельная работа

1.



2.



3.



4.



5.



6.



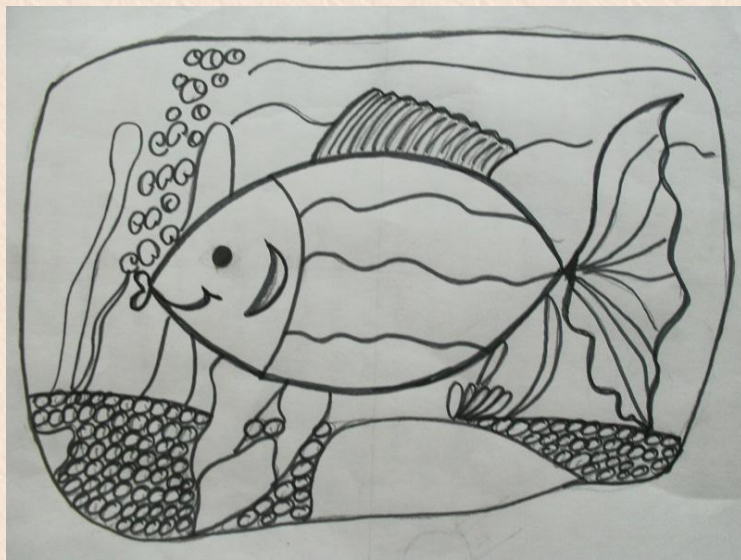
7.



Домашнее задание



Выполнить эскиз тульского печатного пряника.



Литература

Горичева В.С., Нагибина М.И. Сказку сделаем из глины, теста, снега, пластилина.- Ярославль: Академия развития, 1998.

Глазова М. Я леплю из пластилина.- М.: Первое сентября, 2003.

Коньшева Н.М. Лепка в начальных классах. - М.: Просвещение, 1980

Лыкова И.А. Лепим, фантазируем, играем. – М.: Творческий центр, 2001.

Интернет- источники

<http://images.yandex.ru/>

<http://pedagogic.ru/books/item/f00/s00/z0000013/st080.shtml>

[www. dom-ka.ru](http://www.dom-ka.ru)

<http://www.pryanik.info/ru/pryaniki/>