

Загадка.

Стоит толстячок,
Подбоченивши бочок,
Шипит и кипит,
Всем чай пить велит.



«Тульские самовары. Русский самовар. Пряничные доски»

Презентация к уроку
изобразительного искусства
в 4 классе.



Самовар.



- Всем известно, что **самовар** - это устройство для приготовления кипятка. «Сам варит» отсюда и слово произошло.

Самый большой самовар



Тульские самовары известны во всей России.



- Самовар и Тула неразделимы. В любом уголке России и далеко за ее пределами можно встретить тульский самовар.

Предназначение самовара.



- Всем известно, что самовар - это устройство для приготовления кипятка. "Сам варит" - отсюда и слово произошло. И самовар не мог появиться ни в какой другой стране.

Изобретатель самовара.



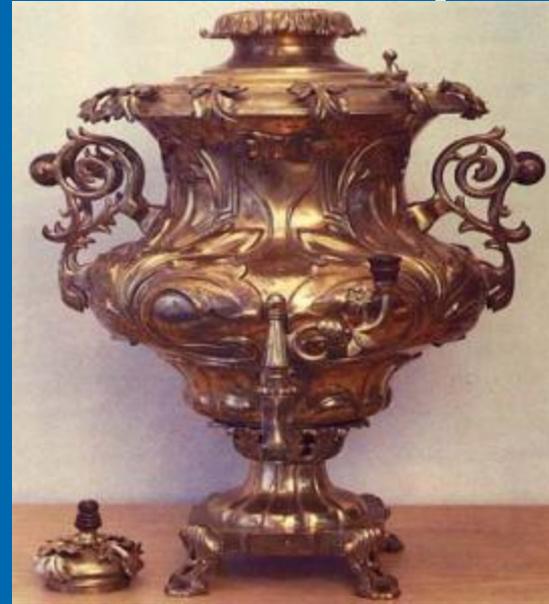
- Неизвестно имя изобретателя самовара. Известно лишь, что, отправляясь на Урал в 1701 году, тульский кузнец-промышленник И. Демидов захватил с собой и искусных рабочих, медных дел мастеров.

Семья Лисициных.



- В 1778 году на улице Штыковой, что в Заречье, братьями Иваном и Назаром Лисицыными изготовлен самовар в небольшом, поначалу, первом в городе самоварном заведении.
- Основателем этого заведения был их отец, оружейник Федор Лисицын.
- Самовары Лисицыных славились разнообразием форм и отделок: бочонки, вазы с чеканкой и гравировкой, самовары яйцевидной формы, с кранами в виде дельфина, с петлеобразными ручками. Тульский музей самоваров может похвастаться старейшим самоваром Лисицыных.

Стоимость самоваров.



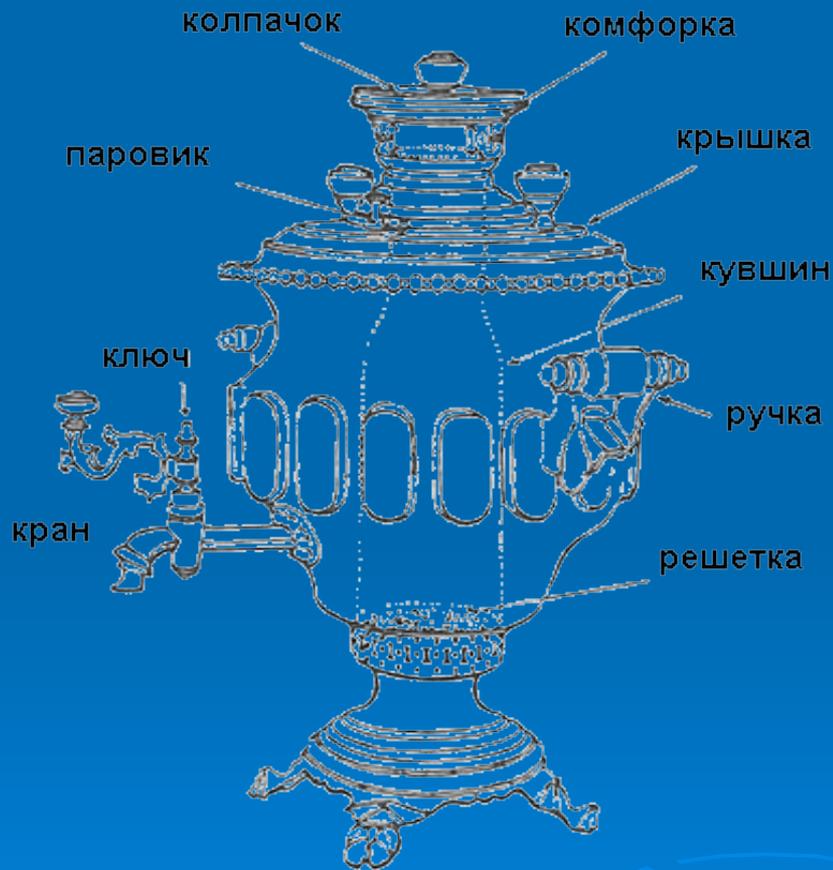
- Самовары тогда продавались на вес.
- из латуни - 64 рубля за пуд.(1 пуд = 16,380496 кг)
- из красной меди - 90 рублей за пуд.

Тульские самовары на ярмарках.



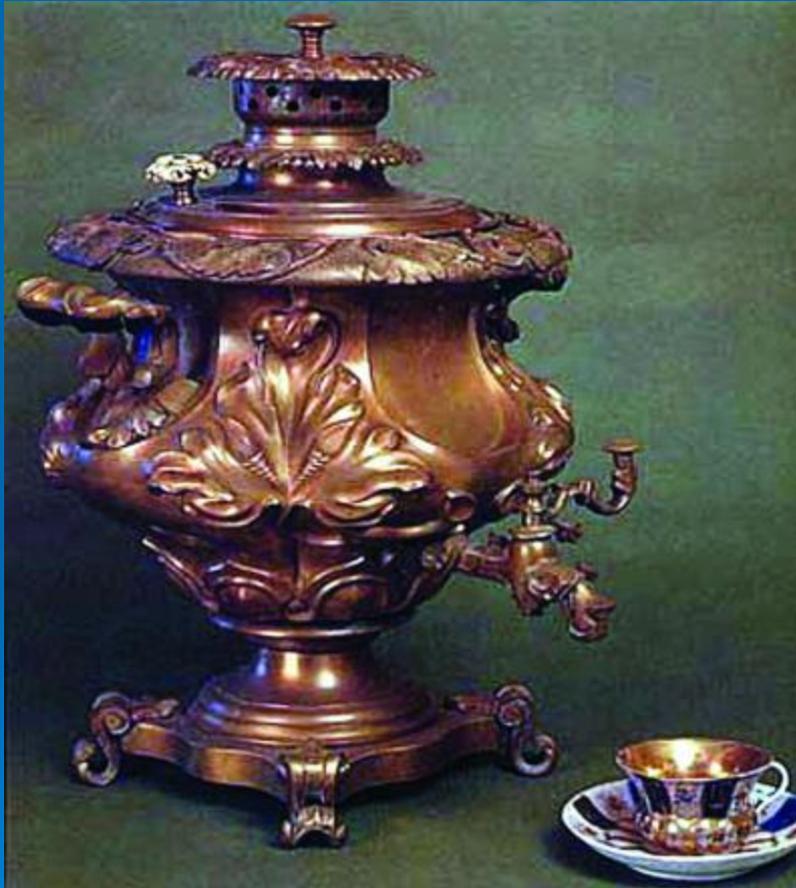
- Тульские самовары проникали во все уголки России, становились украшением ярмарок.
- Ежегодно с 25 мая по 10 июня из Тулы по реке Оке самовары (до Оки их везли на лошадях) переправлялись на Нижегородскую ярмарку.

Устройство самовара.



- Каждый самовар состоял из следующих частей: стенки, кувшина, круга, шейки, поддона, ручек, репейка, стебла крана, ветки, донышка, решетки, душничка, подшишек, деревянных приделок, комфорки и заглушки. Непросто было овладеть ремеслом самоварщика.

Самовары изготовлялись не только в Туле.



- Самовары и детали к ним изготовлялись не только в Туле, но и в окрестных селах в радиусе примерно 40 км от города. Так, население деревень Нижние Присады, Хрущево, Банино, Осиновая Гора, Барсуки, Маслово, Михалково Тульского уезда и деревень Изволь, Торчково, Скороварово и Глиница Алексинского уезда из поколения в поколение специализировалось на самоварном промысле.

Дорожные самовары.



- Самоваром пользовались не только дома, его брали в дорогу, на гулянье.
- Для этой же цели использовались дорожные самовары. Эти самовары необычны по форме, удобны в транспортировке (съёмные ножки привинчивались шурупами, ручки прилепали к стенке).
- По форме они многогранные, кубические, иногда цилиндрические.

Керосиновый самовар.



- В конце XIX - начале XX века появляются новые типы самоваров – керосиновые.

Музей самоваров в Туле.



Тульские пряники.



Тульские пряники по всей России.



- В тульских пряниках, пожалуй, вся история России. Мастеров в Туле было много, и каждый из них пек пряники по своим уникальным рецептам, которые хранились в строгой тайне и передавались только по наследству и исключительно по мужской линии.
- Ни один из мастеров никогда не пользовался гирями, на которых написан вес, чтобы "шпионы" не смогли вызнать, сколько по рецепту требуется муки, сколько мёда и т.д.
- Пекари пользовались разновесами - камушками, кусочками железа, которые прятались в укромное место под замок, чтобы, не дай Бог, никто их не нашёл, не взвесил и не вычислил рецепт.

Тульские пекари.



- 19-м веке в Туле было около десяти пекарей: Василий Сериков, считающийся прародителем фабрики, организовавший своё производство в 1870-м году, братья Белолипетские, Пётр Козлов, братья Гречишины, которые в 1900-м году потрясли весь мир, соорудив на Международной выставке в Париже из пряников целый павильон. Всех и не перечислишь.

Как пекли пряники



- Тульский пряник - печатный. Сделать его непросто. Сначала нужно изготовить дощечку для формы. Материал для неё вырезается из берёзы и должен "вылежаться" — от пяти до 20-ти лет. Когда дощечка просыхала, на неё наносили узор в зеркальном отражении. По этой форме и пекли пряники.

Пряник для Николая II.



- Уникальным можно считать пряник, форма которого использовалась всего один раз, в 1896-м году, ко дню коронации последнего российского императора
- Николая II.

Возрождение Тульского пряника.



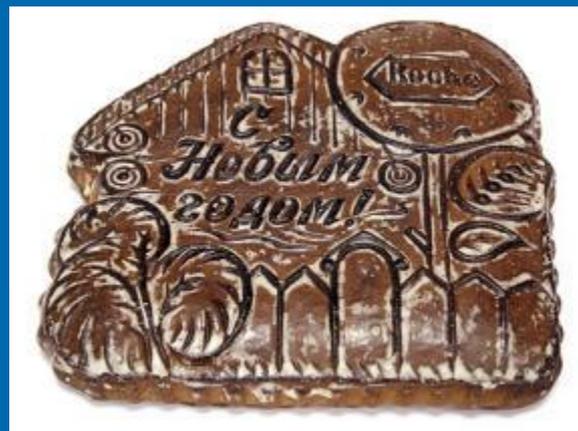
- Существует легенда, согласно которой после войны решили возродить забытое искусство выпечки пряника. Однако все рецепты приготовления пряников умерли вместе с их изобретателями.
- Степан Севостьянов оказался единственным, кто помнил уникальный рецепт. В 13-тилетнем возрасте он работал на знаменитых Гречиных подмастерьем. Однажды в воскресный день, когда все рабочие пошли в церковь, он притворился больным, потихоньку залез в чулан, отмычкой вскрыл ящики, где хранились разновесы, перемерил их на весах и так запомнил рецепт пряников.

Виды пряников.



- Пряники были разных видов и сортов, с начинкой и без начинки, с разным составом теста, степенью его насыщенности специями, выдержкой, качеством муки и формой - лепные, вырезные и печатные. Среди печатных пряников наиболее известны тульские сырцовые, медовые, сливочные, коричневые с мраморно-глянцевой поверхностью, зубчатым краем, золотистым тестом и фруктово-ягодной начинкой; тверские белые мятные; городецкие, приготовленные на меду из крутозамешенного теста; московские и петербургские заварные.

Надписи на пряниках.



- Темы изобразительных сюжетов самые разнообразные: изображения самовара, птицы Счастья, тульского Левши, соборов Тулы, тульского Кремля, видов Ясной Поляны, героев народных сказок и легенд; надписи в центре пряника - "Тульский пряник", "От всей души", "Подарок из Тулы", "Свадебный подарок", "С днём рождения"; "Клубничный", "Смородиновый", "Яблочный" и т. д. в соответствии с вкусовыми качествами начинки; "Оля", "Вера", "Таня" - именные пряники.



- Самый большой Тульский печатный пряник был зарегистрирован в Книге Рекордов России.
- 2 февраля Тула весело отпраздновала День Тульского печатного пряника. Это новый и совместный проект ОАО «Тульская кондитерская фабрика «Ясная Поляна», входящего в состав холдинга «Объединённые кондитеры», и ОАО «ВымпелКом», предоставляющего услуги сотовой связи под торговой маркой «Билайн». Кульминацией праздника стала презентация печатного пряника-великана и его регистрация в Книге Рекордов России. Размеры пряника-рекордсмена составили 220 см в длину, 60 см в ширину, 5,5 см в высоту, а вес — 43,4 кг.

Музей пряников в Туле.



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

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. В линейном рисунке отмечается лишь силуэт пряничной фигурки. Цветовое решение должно быть близко к оригинальному прянику (посмотри фотографии пряников или сами пряники). Все детали орнаментального украшения наносятся кистью и тычком по цветной поверхности изделия.