



ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ



**МЕЖДУНАРОДНАЯ  
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ  
КОНФЕРЕНЦИЯ**

*Мы - наследники традиций”*

**сборник материалов**



г. Советск, 2015г.



Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
“Технологический колледж”

**МЕЖДУНАРОДНАЯ  
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ**

**“МЫ - НАСЛЕДНИКИ ТРАДИЦИЙ”**

(10 ДЕКАБРЯ 2015 г.)

СБОРНИК

МАТЕРИАЛОВ КОНФЕРЕНЦИИ

СОВЕТСК

2015

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>Вступительная статья</b> <b>«Продолжая сохранять традиции»</b>	<b>5</b>
<b>«ТРАДИЦИИ СЕМЬИ, ГОРОДА, СТРАНЫ»</b>		
<b>1.</b>	<b>«История празднования Нового года в России, новогодние традиции народов мира и обучающихся Советского техникума-интерната»</b> <i>Блинов А., Полевой А., ГБСУ КО ПОО «Советский техникум-интернат», г. Советск.....</i>	<b>7</b>
<b>2.</b>	<b>«Имена и традиции»</b> <i>Ерёмин И., Нафикова Л., ГБУ КО ПОО «Гусевский агропромышленный колледж», г. Гусев.....</i>	<b>9</b>
<b>3.</b>	<b>«Родословная Деда Мороза»</b> <i>Дроздова Е., Олейник И., ГБУ КО ПОО «Технологический колледж», г. Советск..</i>	<b>11</b>
<b>4.</b>	<b>«День рыбака в г. Светлом»</b> <i>Бирюкова И., ГБУ КО ПОО «Техникум отраслевых технологий», г. Светлый.....</i>	<b>13</b>
<b>5.</b>	<b>«Русская сказка как основа формирования духовных ценностей»</b> <i>Кислова Н. ГБУ КО ПОО «Художественно-промышленный техникум», г. Калининград.....</i>	<b>15</b>
<b>6.</b>	<b>«Традиции города»</b> <i>Каптур Д., ГБУ КО ПОО «Колледж информационных технологий и строительства», г. Калининград.....</i>	<b>18</b>
<b>7.</b>	<b>«Традиционные национальные праздники»</b> <i>Чернышова А., Гараева М., ГБУ КО ПОО «Технологический колледж», г. Советск.....</i>	<b>22</b>
<b>8.</b>	<b>«Вековые традиции и обычаи русского народа»</b> <i>Каргина А., Фризен А., Заргарян В., ГБОУ ВО КО «Педагогический институт», г. Черняховск.....</i>	<b>27</b>
<b>«НАЦИОНАЛЬНЫЕ РЕМЁСЛА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО»</b>		
<b>9.</b>	<b>«Мы – наследники русских мастериц»</b> <i>Крючков И, Пыльская Т., Резепова А., ГБОУ ВО КО «Педагогический институт», г. Черняховск.....</i>	<b>35</b>
<b>10.</b>	<b>«Слуцкий пояс – история и настоящее»</b> <i>Ясюкевич Е., Лесюкова Ю., ОУ «Слуцкий государственный колледж», г. Слуцк, Республика Беларусь.....</i>	<b>37</b>
<b>11.</b>	<b>«Войлоковаляние от истоков до наших дней»</b> <i>Усова А., Хорева Е., ГБСУ КО ПОО «Советский техникум-интернат», г. Советск.....</i>	<b>40</b>
<b>12.</b>	<b>«Истоки и современное развитие кружевоплетения в России и Калининградской области»</b> <i>Седова А., Петрова В., ГБУ КО ПОО «Озёрский техникум</i>	<b>42</b>

	<i>природообустройства», г. Озёрск.....</i>	
<b>13.</b>	<b>«Традиционное лоскутное шитьё»</b> <i>Дяченко И., ГБУ КО ПОО «Техникум отраслевых технологий», г. Светлый.....</i>	<b>44</b>
<b>14.</b>	<b>«Войлоковаляние как современный вид декоративно-прикладного творчества»</b> <i>Шенфельд Р., ГБУ КО ПОО «Колледж информационных технологий и строительства», г. Калининград.....</i>	<b>46</b>
<b>«НАЦИОНАЛЬНЫЕ И КУЛЬТУРНЫЕ ТРАДИЦИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»</b>		
<b>15.</b>	<b>«Универсальный спортивный уголок»</b> <i>Костюков С., Доронин А., ГБУ КО ПОО «Технологический колледж», г. Советск</i>	<b>48</b>
<b>16.</b>	<b>«Современный подход в технологии традиционной колбасы «Докторской»»</b> <i>Королёва Т., ГБУ КО ПОО «Техникум отраслевых технологий», г. Светлый.....</i>	<b>50</b>
<b>17.</b>	<b>«Блины вчера, сегодня, завтра»</b> <i>Светлова К., Буханцева А., ГБУ КО ПОО «Технологический колледж», г. Советск.....</i>	<b>52</b>
<b>18.</b>	<b>«Традиции белорусов в профессиональной деятельности»</b> <i>Добренко В., Бородюк Д., ОУ «Гродненский государственный профессиональный лицей строителей № 1», г. Гродно, Республика Беларусь.....</i>	<b>59</b>
<b>19.</b>	<b>«Овсяной хлеб»</b> <i>Усовайте Е., ГБУ КО ПОО «Технологический колледж», г. Советск.....</i>	<b>61</b>
<b>20.</b>	<b>«Традиции сервировки стола»</b> <i>Пасагина И., Буслова Д., ГБУ КО ПОО «Технологический колледж», г. Советск...</i>	<b>65</b>
<b>21.</b>	<b>«Постиж: от дикости до шедевров в парикмахерской индустрии»</b> <i>Хрипункова А., ГБУ КО ПОО «Технологический колледж», г. Советск.....</i>	<b>67</b>
<b>«НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ «РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА»»</b>		
<b>22.</b>	<b>«Рождественский пряник»</b> <i>Корязова Е., Крапивко Т., ГБУ КО ПОО «Техникум отраслевых технологий», г. Светлый.....</i>	<b>70</b>
<b>23.</b>	<b>«Рождественские игрушки. Традиционные подарки из выпечки»</b> <i>Руф Д., Сагунова А., ГБУ КО ПОО «Техникум отраслевых технологий», г. Светлый.....</i>	<b>71</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЕ</b>		<b>76</b>

## ПРОДОЛЖАЯ СОХРАНЯТЬ И РАЗВИВАТЬ ТРАДИЦИИ

Сохранение и развитие традиций – процесс бесконечный. Однажды обратившись к ним – не сможешь остановиться. И это замечательно. Особую роль они играли и продолжают играть в обучении и воспитании подрастающих поколений. Являясь кладезем народной мудрости, традиции рассматриваются сегодня в качестве базовой предпосылки духовной безопасности общества.

Исследователь быта и традиций русского народа И. П. Сахаров особое внимание обращал на познание молодежью «преданий старины глубокой», которые во все времена служили человеку нравственно-эстетическим ориентиром в его жизнедеятельности. Отсюда, можно сделать вывод о том, что изучая, сохраняя и развивая традиции, мы созидаем самих себя, формируем свое самосознание и утверждаем национальные идеалы и ценности. В этом контексте, работа Технологического колледжа по сохранению и развитию традиций имеет исключительное значение. Подтверждением тому служит и проведенная 10 декабря 2015 г. очередная Международная научно-практическая конференция «Мы – наследники традиций».

Программа конференции разнообразна и содержательна. Она включает исследования студентов почти во всех сферах народных традиций: ремесла и декоративно-прикладное творчество, семейные и государственные традиции, кулинарные и традиции в профессиональной деятельности. Исходя из интересов участников конференции, их доклады объединены в четыре основных секции. В первой – «Традиции семьи, города, страны» представлены исследования, раскрывающие историю и самобытность традиционно - народных праздников и обрядов, традиции наречения ребенка именем, сохранение и развитие традиций города. Во второй секции «Национальные ремесла и прикладное творчество» представлены работы по кружевоплетению, лоскутному шитью, войлоковалянию. Эти жанры прикладного творчества были необычайно популярны и широко распространены ранее в России. Обращение к ним сегодня вселяет надежду на то, что они не уйдут в небытие, а, наоборот, будут развиваться, и радовать своей красотой и искусностью многие поколения людей. Исследование «Слуцкий пояс – история и настоящее» знакомит участников конференции с белорусскими национальными традициями плетения поясов, имеющими очень древние корни. Пояс служит неким символом

Слуцкого края, его визитной карточкой. Являясь «связующей нитью времен», он обеспечивает передачу творческого и жизненного опыта белорусов. Третья секция «Национальные и культурные традиции в профессиональной деятельности» содержит доклады по изучению, сохранению и развитию бытовых и профессиональных традиций. Выпекание овсяного хлеба, блинов, технология приготовления колбасы, сервировка стола – настоящая энциклопедия прошлых и современных поварских традиций. Знание и освоение их, безусловно, важны в нашей повседневной жизни. Включение в программу конференции профессиональных традиций сотрудничества учебных заведений соседних государств, несомненно, имеет должный воспитательный резонанс в работе со студентами. Исследования четвертой секции «Национальные кулинарные традиции «Рождественская выпечка» посвящены подготовке к всеми любимым рождественско-новогодним праздникам. Они демонстрируют, что кулинарные изделия не только могут украсить праздничный стол, но и стать прекрасным подарком для родных и друзей.

Научно-практическая конференция «Мы – наследники традиций» - это еще один весомый шаг на пути освоения и преумножения духовного богатства народа, профессионального использования его потенциала в воспитании и обучении молодежи. Ее международный уровень позволяет создавать условия для взаимодействия и конвергенции национальных культур.

Кандидат педагогических наук,  
и.о. доцента Калининградского филиала СПбГАУ  
Н.И. Гульнева - Луговская

## НОМИНАЦИЯ «ТРАДИЦИИ СЕМЬИ, ГОРОДА, СТРАНЫ»

### ИСТОРИЯ ПРАЗДНОВАНИЯ НОВОГО ГОДА В РОССИИ, НОВОГОДНИЕ ТРАДИЦИИ НАРОДОВ МИРА И ОБУЧАЮЩИХСЯ СОВЕТСКОГО ТЕХНИКУМА-ИНТЕРНАТА

**Автор:** *Блинов Артём, Полевой Александр, студенты государственного бюджетного социального учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Советский техникум-интернат»  
(Диплом I степени)*

**Научный  
руководитель:** *Тупякова Юлия Ромуальдовна, мастер п/о государственного бюджетного социального учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Советский техникум-интернат»*

Новый год - один из любимейших народом праздников. В преддверии праздника и взрослые, и дети с нетерпением ждут, когда в доме появится сверкающая красавица ёлка, а под ней - мешок с подарками от Деда Мороза. Эти новогодние традиции складывались на протяжении столетий.

Цель работы - исследовать историю празднования Нового года в России, новогодние традиции народов мира и обучающихся Советского техникума-интерната.

Актуальность исследования обусловлена необходимостью развития у современной молодежи таких качеств личности как познание, толерантность и самообразование. Приобщение молодых людей к общечеловеческим ценностям, формирование стремления понять себя и других людей, их ценности и особенности мировоззрения будет способствовать развитию человека в человеке, поможет студентам овладевать общими и профессиональными компетенциями, основываясь на гуманных позициях.

Традиция наряжать новогоднюю ёлку пришла в Россию из Германии, где в 1419 г. в городе Фрейбурге впервые украсили зимой душистую ель. На Руси ель и сосна не пользовались особым уважением. Лишь с 18 века Новый год в России стал начинаться с 1 января. Пётр Первый своим указом велел ввести летоисчисление от Рождества Христова, а начинать год — с 1 января. Он приказал Новый год отмечать торжественным молебном, колокольным звоном, грохотом выстрелов и фейерверками. Современные россияне сохранили и приумножают многие нововведения русского царя.

Существовали канонические правила украшения праздничной ёлки. Верхушку венчает «вифлеемская звезда». Шары (прежде, это были яблоки) олицетворяют запретный плод, который вкусили наши прародители Адам и Ева. Всевозможные фигурные пряники и печенье, сменившие обязательные во времена средневековья вафли, напоминают о пресных хлебцах, употребляемых при обряде причастия. Со временем все упростилось, а на еловых ветках стали

развешивать разноцветные игрушки, фонарики, корзинки, завезенные в Европу из азиатской глубинки. Позже пришла мода на игрушки из папье-маше, фарфора, тисненого картона, стекляруса и приклеенного бисера, прозрачного и матового стекла.

Традиция отмечать Новый год пришла из Вавилона в IV тысячелетии до н.э., а затем праздник стали встречать и в других странах. Изначально эта традиция возникла в результате земледельческих обрядов, которые помогали крестьянам обращаться к природе с мольбой о защите и помощи. После окончания праздника земной мир представлялся им обновленным, а сам человек – очищенным, мудрым. Новогодние традиции в странах ближнего зарубежья, Скандинавии, центральной Европы, Азии и в Австралии складывались сотни лет и основаны на национальных обычаях народов мира.

Для исследования новогодних традиций в семьях обучающихся Советского техникума-интерната было проведено анкетирование, в котором приняли участие 35 человек. Также в результате проектной работы студентами подготовлены открытки и календари на тему «Новогодние традиции». Результаты анкетирования студентов Советского техникума-интерната свидетельствуют о том, что празднование Нового года воспринимается молодыми людьми и их родителями как одна из любимых традиций, объединяющая людей всех возрастов внутри семьи, в образовательных организациях и в нашем государстве в целом.

Изучение культурных традиций и обычаев народов стран мира по празднованию Нового года расширяет кругозор студентов, является хорошей мотивацией для продолжения исследовательской работы. Поэтому завершением исследования явилась разработка проектов новогодних открыток и календарей. Конечным продуктом стали выполненные обучающимися группы № 33 по профессии «Мастер по обработке цифровой информации» самостоятельно разработанные новогодние открытки и календари. Они будут подарены ветеранам труда и педагогам Советского техникума-интерната в канун Нового 2016 года. Такой результат можно рассматривать как рождение новой профессиональной традиции у обучающихся по профессии «Мастер по обработке цифровой информации».

## ИМЕНА И ТРАДИЦИИ

**Автор:** *Ерёмин Илья, Нафикова Любовь, студенты государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Гусевский агропромышленный колледж»  
(Диплом II степени)*

**Научный руководитель:** *Люкина Виктория Александровна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Гусевский агропромышленный колледж»*

Выбор имени для новорожденного - дело серьезное и ответственное. Кто же должен давать имя ребенку? Что за вопрос, конечно родители. Хорошо, если родители солидарны в выборе имени, а если нет? А бывает так, что к спору подключаются еще бабушки и дедушки, предлагают свои варианты. Так может разыграться целая семейная драма, и ребенок некоторое время остается незазванным. Встречается мнение о том, что имя нельзя придумывать до рождения, или его держат в тайне даже от близких родственников. А существуют ли традиции наречения имени? Часто мы слышим поздравления с именинами, с днём рождения. Есть ли различия в понятиях «день рождения» и «именины»?

Таким образом, оказывается, что не все так просто, поэтому данная тема нас увлекла, и мы решили выполнить это исследование.

Цель: Показать традиции наречения имени в народной культуре.

Задачи:

- подобрать литературу по данному вопросу;
- сравнить значение слов «имя», «именины», «день рождения»;
- определить традиции выбора имени у русского народа с древности до наших дней;
- выяснить, как выбирались наши имена.

Гипотеза: Современные имена – это давно забытые старые имена.

Методы исследования: поиск литературы, описание, сравнение, беседа.

### **Имена, именины, день рождения...**

Имена, как и все на свете, имеют историю. Они рождаются, живут своей особой жизнью, умирают, а иногда воскресают вновь. Что же обозначает слово «имя»?

Слово «имя» – очень древнее, и этимология его расплывчата. Это слово некоторые ученые сближают с древнерусскими имѣти – «иметь», «считать», «принимать за кого-либо, за что-либо, т. е. имя дается для того, чтобы отличать людей или животных друг от друга.

Слово «имя» имеет множество «родственников» в языке. Наиболее часто встречающиеся однокоренные слова:

- именной – к имени относящийся (именной указ);
- именно – точно, буквально;
- именовать – давать имя;
- именитый – знаменитый человек;

-именительный падеж– начальная форма существительных, прилагательных.

### **Своеобразие русских имён.**

Древние русские имена были своеобразными характеристиками людей. Имя давалось человеку как приметы, отличие, по которому можно было бы выделить его из семьи.

Имя представляло собой своеобразную характеристику: Мал, Бел, Косой, Рябой, Кудряш, Черныш, Некраса, Любава, Забава (по внешним признакам); Добрыня, Храбр, Молчан, Умник, Несмеяна (по черте человеческого характера); Ждан, Неждан, Блажен, Любим (по отношению к нему близких людей); Кожемяка, Селянин (по профессии) и т. д. Все эти имена впоследствии перешли в состав современных русских фамилий.

Поповские имена писались на *-чище* (Иванчище, Степанище). Знатные люди имели право добавить к полному имени «полуотчество»: Иван Степанов Городец. А аристократическая верхушка имела имя, отчество и фамилию. Причем отчество было равноценно современному: оно оканчивалось суффиксом – ич. С тех пор вошла в русский язык пословица: «Наши вичи едят одни калачи».

### **Из истории русских имён.**

Принятие Русью христианства (в 988 году) привело к появлению на Русской земле совершенно новых имён, **связанных с обрядом крещения**: согласно христианской традиции, крещение сопровождается наречением человека христианским именем. Ребенка нарекали именем святого, чье имя значилось в Святцах на день крестин ребенка.

Святцы, или месяцеслов – это церковный календарь с указанием праздников и дней памяти святых. Если эти имена не нравились, родители не могли идти против воли церкви.

- Наибольшая часть этих имён — греческие: *Александр, Герасим, Анастасия, Варвара, Елена, Татьяна*.
- Выделяется группа имён латинского происхождения: *Валерий, Роман, Валентина*.

Третий, **современный период** в истории развития русских имён начался после Октябрьской революции. Появились **имена советского происхождения**. Каждый гражданин был вправе выбрать себе или своему ребёнку любое имя. Также именем могло стать любое слово. Женщины чаще всего отказывались от имён *Матрёна, Евдокия*; мужчины — от имён *Кузьма, Фома*. Взамен выбирались имена *Галина, Валентина, Нина, Владимир, Николай, Александр*. Среди новых имён появились имена, образованные от названий растений: *Лилия*, или от географических названий: *Иртыш*.

С недавних пор некоторые древнерусские имена возвращаются. Так в нашем селе появились имена *Матвей, Даниил, Ефрем*. Получается, что новое – это давно забытое старое.

## РОДОСЛОВНАЯ ДЕДА МОРОЗА

**Автор:** *Дроздова Елена, Олейник Инна, студентки государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*  
(Диплом III степени)

**Научный руководитель:** *Пуйдокене Любовь Николаевна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*

Кто такой Дед Мороз?

Дед Мороз – наш любимый славянский Бог и сказочный волшебник. От мала до велика, от края и до края земли российской, каждый человек знаком с ним. Нашему дедушке очень-очень много лет. Но в те далекие времена люди не ждали от деда Мороза подарки, а дарили ему самому. Более двух тысяч лет тому назад жители Севера в зимние ночи торжественно бросали за порог своих жилищ лепёшки и мясо, чтобы задобрить Мороза, чтобы дух не злился, не насылал лютый холод, не мешал охоте. А у народа гунны был обычай ставить в домах ёлки в самый первый день года, поскольку у гуннов ель считалась священным деревом. Так что получается, что традиция встречать Новый год очень давняя.

У Деда Мороза должны быть густые серебряные волосы и такая же борода – это символы богатства, могущества, благополучия, счастья. На руках - трехпалые варежки белого цвета, расшитые серебром, - это знак чистоты и святости всего, что дает он из своих рук. Одет Дед Мороз в белую, украшенную белыми же геометрическими орнаментами, льняную рубашку – это символ чистоты, священного знания и принадлежности к миру богов; а сверху – в красную, расшитую серебром и отороченную лебединым пухом шубу, красную шапку, украшенную жемчугом. Подпоясан белым с красным орнаментом поясом – символом связи потомков и предков. Обут в серебряные или красные, шитые серебром сапоги. Хрустальный посох Деда Мороза завершает серебряная голова быка – символ власти над водой, Луной и миром предков.

Пожалуй, в мире уже не осталось страны, какой-либо регион которой не претендовал бы на звание родины Деда Мороза. На первых местах здесь, конечно же, скандинавские страны – Финляндия, Дания, Норвегия. Но не только – на данный титул претендовали в разное время даже Турция и Китай. Россия в этом споре никак не отстаёт от остальной планеты. В 1998 российской родиной Деда Мороза был назван Великий Устюг – древнейший город Вологодской области.

Новый год – один из самых веселых праздников для народа. Трудно себе представить этот праздник без елки, без Деда Мороза, без Снегурочки, без шампанского, без веселых оригинальных подарков. Для многих Новый год – теплый семейный праздник. И редко кто в эти новогодние дни задаст себе вопрос – а есть ли у Деда Мороза семья? И с кем он встречает

Новый год? На самом деле, семья деда Мороза определенно существует. Например, у Деда Мороза совершенно точно есть жена и зовут ее матушка Зимушка. И есть у Мороза и Зимушки три дочери: Вьюга, Стужа и Метелица. Вьюга и Стужа – девушки суровые и характер у них не сахар, а вот Метелица – мягкая и нежная. Повстречала как-то Метелица доброго парня Снеговика и полюбили они друг друга. Вот у них и родилась дочка Снегурочка, а Морозу, соответственно, внучка. Очень внучка получилась толковая, во всех делах деду помогает, потому и знают все вокруг Деда Мороза и внучку его Снегурочку, а про остальную семью Деда и слыхом не слыхивали! А ведь у Деда Мороза еще и матушка имеется – бабушка Зима. Она на Северном полюсе живет и холодом на всей земле руководит. Это она нам морозы да метели зимой посылает.

А еще у Деда Мороза много братьев по всему свету. Все, наверняка, знают Санта Клауса, который немножко меньше ростом, чем Дед Мороз. Очень любит носить красный короткий камзол, а передвигаться предпочитает на оленях по воздуху. И еще Санта Клаус – большой выдумщик. В дом он обычно попадает через дымоход.

А во Франции живет еще один брат Деда Мороза – Пер Ноэль. Он носит широкополую шляпу и опирается на трость. А свои подарки французским детишкам он складывает в корзины.

Итальянский зимний волшебник приходит в каждый дом. Двери ему не нужны – он пользуется печной трубой, чтобы спуститься с крыши в помещение. Для того чтобы Баббе Натале смог немного поесть с дороги, у камина или печи дети всегда оставляют чашку с молоком. Подарки детям Италии дарит добрая фея Ла Бефана, а озорники получают уголек от сказочной злой волшебницы Бефаны.

Святой Николай считается самым первым, старшим Дедом Морозом. Он облачен в белоснежную епископскую мантию и митру, ездит этот волшебник на коне. Святой Николай поздравляет детишек в Бельгии и дарит подарки, его повсюду сопровождает мавр Черный Питер, в руках у которого – розги для озорников, а за спиной – мешок с подарками для послушных детей. Каждая семья, которая приютит Святого Николая у себя, получит от него в дар золотое яблоко.

А вот в Финляндии живет Йоулупуки. Его имя в переводе с финского звучит как «рождественский козел». А все потому, что финский родственник Деда Мороза очень любил переодеваться в козлиную шкуру и передвигался только на козле. Но с возрастом, Йоулупуки все больше становится похож на Санта Клауса, отрастил себе такую же белую бороду и носит теперь такой же красный короткий камзол.

Вот такая у Деда Мороза замечательная семья!

## ДЕНЬ РЫБАКА В Г. СВЕТЛОМ

**Автор:** *Бирюкова Инна, студентка государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Техникум отраслевых технологий»*

**Научный руководитель:** *Малинина Ирина Алексеевна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Техникум отраслевых технологий»*

Каждый человек любит то место, где он родился. Моя малая Родина – Светлый. Городок, в котором мы живем, - один из тысяч малых городов России, маленький, тихий, уютный. Каждый уголок хранит в себе тайны прошлого, традиции. И одну из этих традиций, а именно День рыбака, мы решили узнать лучше.

Актуальность этой темы ещё и в том, что она направлена на включение нас, молодых граждан в общественную жизнь города, формирует нашу активную гражданскую позицию.

Объектом исследования является город Светлый и история его развития.

Предметом исследования – традиция празднования Дня рыбака.

Целью исследования явилось изучение исторического прошлого и настоящего родного края, привлечение внимания студентов техникума к изучению традиций и истории родного города.

Исходя из цели работы, сформированы задачи исследования:

- изучить различные источники с целью сопоставления информации о прошлом и настоящем родного города;
- сформировать интерес у студентов к историческому прошлому своего города;
- изучить историю праздника Дня рыбака;
- воспитывать любовь к родному городу.

Исследовательская деятельность проводилась на основе сбора информации из разных источников: материалов музея истории города, встреч со старожилами города, интернет ресурсов.

Анализируя содержательную часть работы, следует отметить ее логичность, четкую структурированность по временным отрезкам и обоснованность.

В первой главе мы представили историю нашего города с момента его возникновения. Населённый пункт существует с 1640 года под названием Циммербуде (что означает «часовая лавка»). Впервые упоминается в хрониках Тевтонского ордена, датируемых серединой XV века. Однако существуют более ранние упоминания этой местности, относящиеся к началу XIV века. Это был один из небольших поселков Восточной Пруссии. В течение длительного времени основным занятием жителей поселка была рыбная ловля.

Во второй главе мы рассмотрели историю города в послевоенный период.

В третьей главе мы рассмотрели традицию празднования Дня рыбака, который отмечается в городе с 1965 года. На основании документов музея, воспоминаний старожилов

города, мы установили, как проходило празднование Дня рыбака в первые годы, в каких местах проходили торжества, каковы были ритуалы этого праздника.

Мы выяснили, что сценарий первых праздников несколько отличался от того, что мы привыкли видеть сегодня. Утром, в день проведения праздника, город объезжала ладья со свитой Нептуна, и Глашатай приглашал светловчан на праздник. Первые праздники проходили на лесной поляне в п. Комсомольский, куда Нептун с Амфитритой приезжали на ...грузовике.

Наверное, именно поэтому вскоре праздник перенесли на городской пляж за городом. Там действие развернулось с особым размахом. Нептун со свитой приплывал на судне. Его сопровождали моторные лодки с чертями, которые жгли дымовые шашки, свистели, стреляли из хлопушек. На набережной владыку морей встречали громом пушечных выстрелов. А потом 33 богатыря сопровождали Нептуна к сцене.

Представители городских предприятий докладывали Нептуну о своих производственных успехах. Награждали передовиков производства. Особенно интересным было посвящение в рыбаки. Гостей праздника непременно угощали бесплатной ухой, которую варили несколько полевых кухонь.

В этом году мы отметили праздник в 50-й раз. Умеют светловчане трудиться и умеют отдыхать. Тем более что теперь празднование Дня рыбака проводится вместе с Днём города, которому в этом году исполнилось 60 лет.

Сегодня мы можем гордиться своим городом: его улицами и дворами, оригинальными цветниками, новыми дизайнерскими решениями в оформлении зданий. Идёт время, сменяются поколения, появляются новые традиции, но старые традиции живут и остаются столь же любимы нами, как и нашими родителями и дедами.

# РУССКАЯ СКАЗКА КАК ОСНОВА ФОРМИРОВАНИЯ ДУХОВНЫХ ЦЕННОСТЕЙ

**Автор:** *Кислова Наталья, студентка государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Художественно-промышленный техникум»*

**Научный руководитель:** *Кислова Наталья Ивановна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Художественно-промышленный техникум»*

Давно признано огромное значение жанра сказки для всестороннего воспитания и образования младшего школьника, но в современных условиях морального кризиса молодежи наиболее актуальным является то, что сказки несут в себе большой потенциал положительных нравственных поучений. Сильной стороной сказок является их активная, действенная направленность на победу добра.

В традициях русской методики не обсуждать с детьми аллегорический смысл сказки, ведь дети без постороннего вмешательства легко улавливают идейную направленность: добро побеждает зло.

Сила воздействия образа и сюжета сказки такова, что младшие школьники уже в процессе первого чтения ярко проявляют свои симпатии и антипатии по отношению к персонажам сказок, всецело встают на сторону угнетаемых, обездоленных, готовы прийти им на помощь. Дети искренне радуются, что побеждает справедливость, простые бедные люди выходят из беды, а злые погибают, т. е. зло наказано, добро восторжествовало. Дети хотят, чтобы и в жизни всегда было так.

В яркой поэтической русской народной сказке «Гуси-лебеди» три нравственные параллели - ответственность, послушание, трудолюбие. Соединившись, они развертываются в глубокую науку нравственности: как бы тебе ни было плохо, умей слышать другого.

Способность участия в беде другого, когда и самому-то тяжело, признается в народе высшим нравственным качеством и подчеркивает богатство души. Поделись последним, протяни руку помощи, скажи доброе слово надежды, утешения, избавь от страданий.

Сострадание, соучастие, содействие - это основы человеческого достоинства по строгой оценке народа. Именно в этом и состоит воспитательная ценность сказки. Детское послушание как важная воспитательная проблема достаточно легко решается в сказках «Кот, петух и лиса», «Волк и семеро козлят», «Сестрица Аленушка и братец Иванушка». Удивительно, что сотни лет назад народ понял тщетность сухого назидания, слабость палки, которая, как известно, шла вслед за проступком. А как предупредить ошибку или беду? Непослушание-легкомыслие, непослушание-глупость, непослушание-каприз, непослушание-ошибка, оно всегда высвечивается какой-то новой, особой стороной, заставляя думать о сложности жизни и необходимости надежной защиты детей во всех случаях.

Родительское слово - наказ, наставление, просьба, запрет, сколько раз нарушил - столько раз попал в беду. Внушение и предупреждение в этих сказках - в союзе. Придет час, засветятся соблазны, зашепчут недобрые вкрадчивые уговоры - задумается ребенок, вспомнится ему глупый петух или капризный братец Иванушка. Чужим умом силен не будешь, думай сам, решай сам, а сказка-подсказка. На все эти случаи жизни и утверждала она согласие разума и воли, кротости и догадки, доверия и уважения к слову старшего.

Сейчас психологами разгадан сам механизм влияния сказки на внутренний мир ребенка, при котором происходит перенос качеств, поступков и всей ситуации на себя. Слушая, ребенок активно трудится - выбирает, оценивает, радуется, плачет, при этом значителен и сам выбор любимой сказки.

Сказки любят все, даже те, кто не любит сознаваться в этом. В сказочной форме свою проблему легче увидеть и принять (не так обидно, не так больно). Для сказочного героя легче придумать выход из положения - ведь в сказке все можно! А потом этот выход, оказывается, можно использовать и для себя. К тому же всем известно, что сказки всегда хорошо кончаются.

Сказкотерапия - один из безболезненных и наименее травмоопасных способов психотерапии. Возможно потому, что с помощью сказок (или под их влиянием) сформировался жизненный сценарий, и с помощью сказок же можно попытаться из неудачного жизненного сценария человека извлечь.

Очень важен вопрос о духовной основе сказок. Почти любой текст в неявном виде несет в себе определенный тип духовности, который проявляется более или менее ярко и влияет на читателей, даже если они об этом не задумываются.

В текстах, затрагивающих проблемы свободы, природы зла, которое человек видит в себе и окружающем мире, отношения к смерти или к смыслу человеческой жизни, духовная составляющая текста проявляется обязательно - через символы, метафоры, свойства, приписываемые тем или иным героям, через возможности, которые предоставляются героям сказки, повороты сюжета. В большинстве случаев гуманистическая парадигма не противоречит христианской духовности, так как европейский гуманизм вырос на основе христианства. В качестве доказательства напомним, что в Оксфордском словаре определение самореализации - центрального понятия гуманистической психологии — включает в себя указание на то, что это не только реализация возможностей человеческого «Я», но Божий дар.

Вопрос о возможности использования сказок в детском чтении и их важности для духовно-нравственного воспитания вовсе не является однозначным в среде православных педагогов.

Здесь достаточно часто звучат мнения о том, что в сказках слишком много нечистой силы и магии, что делает их неприемлемыми для православного ребенка. Да, в сказках мало откровенно евангельского. Но плохо ли это? Разве лучше будет, если Христос станет персонажем сказки? Хорошо ли будет, если ребенок будет играть в пророков и апостолов? Не лучше ли сознательно разграничить мир сказочной фантазии и мир церковной веры? Не мудрее ли, что-то оставить вне серьезного мира - чтобы хоть с чем-то можно было играть, шутить, притворяться, дурачиться? Если по «благочестивым» мотивам спрятать от детей сказки - то по ровно таким же основаниям придется спрятать от них «Илиаду» Гомера (языческие боги!) и «Гамлет» Шекспира (приведение!), «Вечера на хуторе близ Диканьки» Гоголя (бесы!), «Сказку о рыбаке и рыбке» Пушкина (грех искать помощи у рыбки, а не у Творца!), «Щелкунчик» Чайковского (деревянный идол ожил!) и «Хроники Нарнии» Льюиса,

сказки Андерсена (просто сплошное волшебство!) и «Слово о полку Игореве» анонимного древнерусского монаха (опять языческие боги!); все книги, в которых кто-то из добрых персонажей молится языческим богам, берет в руки волшебную палочку, переживает волшебные превращения (в волка, лягушку, коня), подвергается действию злых заклятий и защищает от них с помощью оберегов или добрых волшебств.

Ребенок, играющий в сказку, всегда помнит, что он именно играет, что это «понарошку». Так что как некогда христианские миссионеры первых веков погружались в мир языческой философии, чтобы в ее мире и на ее языке говорить с людьми о Боге, так и сегодня можно было бы выучить язык сказок (причем не только народных, но современных авторских) для разговора с нашими детьми.

## ТРАДИЦИИ ГОРОДА

**Автор:** *Каптур Дарья, студентка государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Колледж информационных технологий и строительства»*

**Научный руководитель:** *Григорян Наталья Анатольевна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Колледж информационных технологий и строительства»*

В 1946 году Кенигсберг был переименован в Калининград и стал административным центром Калининградской области. В связи с политическими изменениями последних лет Калининград обретает чрезвычайно важную функцию – быть мостом между Россией и Западной Европой. За последние годы его облик приобрел новые черты. Это город, в культуру которого вплетены русские, литовские, латвийские, польские легенды и традиции. Русский народ отличается богатой культурой, множественными обычаями и красочным фольклором. Национальная культура, как память, выделяет русский народ из других, позволяет ощутить неподдельную связь временами и поколениями, дает возможность получить жизненную опору и духовную поддержку. В нем каждому дню соответствуют определенные праздники или будни, народные приметы, всевозможные погодные явления, обычаи, традиции и суеверия.

Актуальность избранной темы состоит в том, что в нынешних условиях поисков истоков духовного возрождения города Калининграда, важно поддержать свою национальную культуру, сконцентрировать в себе характер народа, воспитать достойную личность, которая сможет развивать, сохранять народные традиции России.

Объектом исследования является возрождение и развитие традиций и возникновение новых, которые помогают людям объединиться, сплотиться в одно целое и всему этому – одно слово – ПРАЗДНИК!!!

Предметом исследования являются традиционные праздники Калининграда.

Праздники превратились в огромную массовую акцию, втягивающую в действия тысячи людей. Являясь своеобразной формой творческого отчета коллектива художественной самодеятельности, они превращаются в целенаправленную программу, служат формированию национальной гордости, патриотизма, единства народа. Именно такая функция определяет их место в современной жизни нашего города. В связи с этим целью работы являются самые яркие или необычные традиционные праздники города Калининграда.

### **«Праздник зимних напитков»**

#### **ДЕКАБРЬ-ЯНВАРЬ**

Праздник зимних напитков проходит уже несколько лет в г. Светлогорске, с 28 декабря по 11 января. Участники праздника, рестораторы Светлогорска, представляют в кафе и ресторанах города самый разнообразный ассортимент зимних напитков: горячий шоколад, какао, глинтвейн, разные виды чая и многое другое. Во время праздника зимних напитков в Светлогорске проходят традиционные новогодние и рождественские мероприятия: большая

рождественская ярмарка и народные гулянья, развлекательные программы для детей и взрослых, концерты и дискотеки.

### **«Праздник длинной колбасы»**

#### **ЯНВАРЬ**

Отмечать Праздник Длинной колбасы начали зимой 1520 года, когда Кёнигсбергские мясники изготовили и пронесли по городу колбасу длиной примерно двадцать метров. Спустя пять лет после этого завершилось правление в Пруссии Тевтонского ордена, и его бывшие владения оказались преобразованы в Герцогство Пруссия. Длинную колбасу стали торжественно носить к дворцу герцога, а ее длина с каждым годом увеличивалась, и в 1601 году достигла пика – четыреста с лишним метров.

### **«День селёдки»**

#### **АПРЕЛЬ**

Традиция отмечать начало весенней путины зародилась в Калининграде по инициативе Музея Мирового океана 10 лет назад. Если сначала это событие носило «местечковый» характер, то последние пять лет в самый западный регион России съезжаются зарубежные делегации не только из соседних стран – Польши и Литвы, но и относительно далекие географически – датчане.

Праздник связан с первой сельдяной экспедицией, ушедшей к берегам Исландии из калининградского порта в апреле 1948 года. С этой экспедиции и начался рыболовецкий флот региона. Не удивительно, что сельдь не переводилась в калининградских магазинах даже во времена тотального дефицита.

### **«День молока и хлеба»**

#### **МАЙ**

Традиционный «Праздник хлеба и молока» в Калининграде, каждый год готовит горожанам разнообразные сюрпризы.

Гости праздника с помощью специалистов могут выпечь своими руками вкуснейшее печенье, а в ремесленных рядах можно будет найти оригинальные поделки местных мастеров. В рамках квест-игры «Вокруг света» можно совершить небольшое путешествие и узнать об особенностях производства хлеба в разных странах.

В музее-выставке «Праздник хлеба и молока» можно увидеть орудия кустарного производства этих продуктов из разных стран и из разных времен, а презентационные стенды партнеров рассказывают о современных технологиях.

И, конечно, совершить экскурсию-дегустацию и тут же приобрести свежую выпечку.

### **«День рыбака»**

#### **ИЮЛЬ**

Происхождению этого профессионального праздника послужило активное развитие рыболовства в советское время. Так в Калининграде рыболовство стало являться одной из ведущих отраслей экономики.

В этот праздник можно отведать рыбу во всех видах – даже в исполнении кавказской кухни, восточной и африканской.

Очень разнообразно проходит праздник в рыбном порту. Самые активные зрители смогут поучаствовать в спортивных состязаниях. В больших количествах подаются уха и плов. На сценической площадке посетителей встречает Царь морей Нептун со сказочной свитой. Демонстрируется театрализованное представление и большой праздничный концерт с

участием вокально-инструментальных ансамблей. Во время гуляний разворачивается большая ярмарочная торговля.

### **«День города»**

ИЮЛЬ

События проходят на центральных улицах, площадях, парках города. Памятная дата начинается с возложения цветов к мемориалам при участии администрации. Проводится церемония чествования ветеранов, людей, участвовавших в восстановлении населённого пункта.

Симфонические оркестры приглашают послушать классические произведения. В зоопарке обычно проходит День мороженого с песнями, шоу мыльных пузырей и танцами.

К вечеру на Нижнем пруду горожане наблюдают грандиозное пиротехническое шоу-салют.

### **«День Военно-Морского Флота»**

ИЮЛЬ

Для Калининграда и, в особенности, Балтийска, во времена СССР, являвшегося главной базой Балтийского флота на территории союза, это особенный праздник. На площади перед спортивным комплексом ЦСКА разворачивается передвижной пункт отбора на военную службу по контракту. Здесь же ежегодно проходит выставка вооружения и военной техники. В основных пунктах базирования флота проходят парады боевых кораблей и показательные бои. Заключительным аккордом является феерическое шоу-салют!!!

### **«День Кота»**

СЕНТЯБРЬ

В Калининграде котов очень любят, а Прусский кот стал символом города. Первый праздник состоялся в 2009 году, а в октябре 2010 года в Рыбной деревне состоялась торжественная церемония открытия скульптуры женщины-кузнеца Король Теруз-Крэверкер «Кошки Ля-Мурки», которая стала символом ежегодного праздника. Проведение этого праздника в Рыбной деревне очень символично. На День кота здесь всегда ожидается очень много гостей. Их ждут выступления музыкальных и танцевальных коллективов Калининграда.

В основу этого праздника традиционно входит – выставка кошек, можно получить бесплатные консультации от ветеринара. Посетители праздника наблюдают выступление калининградских музыкантов, ремесленную ярмарку, а также участвуют в конкурсах и викторинах «Все о кошках».

### **«Всероссийский День Ходьбы»**

ОКТАБРЬ

Почти девять миллионов шагов – таков результат калининградского этапа Всероссийского Дня Ходьбы в 2015 году. Три тысячи человек прошли по периметру острова Канта, стартуя и финишируя у Кафедрального собора. Заслуженных и узнаваемых спортсменов региона в этот день было вдоволь – колонну возглавляли «колясочники» Илья Сурин, Дмитрий Андреев и Наталья Румянцева, со сцены публику приветствовали Арслан Зубаиров, Дмитрий Лапиков и Алексей Волков.

Стоит отметить, что в этот день мероприятие проходят в 11 городах страны, от Петропавловска-Камчатского до Калининграда. В каждом из городов организован прямой телемост с Москвой на месте проведения события.

### **«День народного единства»**

НОЯБРЬ

Празднование знаменательной даты, установленной в качестве государственного праздника в честь освобождения Москвы от польских интервентов народным ополчением под предводительством Кузьмы Минина и Дмитрия Пожарского в 1612 году, проходит во всей России 4 ноября.

Традиционно в День Народного Единства проходит праздничный митинг, в честь которого в минувшем году собралось около 5,5 тысяч человек. Помимо того, на шествие вышли и гости из Севастополя.

Заложенные в традиционной культуре высокая духовность и нравственность выступают гарантами ведения здорового образа жизни населения, гармонизированной организации бытового уклада, уважение к традициям, доброжелательных отношений с окружающими, любви и бережного отношения к природе.

Воспитательная роль народной культуры и прежде всего – культуры традиционной проявляется через воздействие на каждую личность, таким образом, она активно влияет на весь уклад жизни и общества.

Традиционная народная художественная культура является наиболее благоприятной средой для раскрытия творческих способностей развития личности.

Наиболее массовой, доступной и естественной формой реализации творческого потенциала каждого человека остается народное искусство, фольклор, обрядово-праздничная культура, т.е. все то, что нам сейчас так необходимо. А отсюда необходимость популяризации, всяческого поощрения использования народных культурных традиций в деятельности народных творческих коллективов.

## ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ ПРАЗДНИКИ

**Автор:** Чернышова Анастасия, Гараева Марина студентки государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»

**Научный руководитель:** Ивлева Нелля Григорьевна, мастер п/о государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»

*Чем дальше в будущее входим,  
Тем больше прошлым дорожим...*

Каждый народ имеет свои традиции и все они неповторимы и уникальны по-своему.

Цель работы:

- расширить знания и представления о прошлом русского народа: его обычаях и обрядах через изучение русского семейного уклада и народных праздников;
- развить интерес и уважительное отношение к национальным, культурным традициям, народному слову – народным обычаям;
- приобщение к исторически сложившимся традициям и обычаям, формирование духовно-нравственной культуры.

Задачи:

- познакомиться с традициями, обычаями своего народа;
- изучить историю основных русских праздников;
- развивать интерес к познанию своей страны и ее духовного величия, ее значимости в мировых масштабах;
- развивать духовно-нравственную личность, разумно сочетающую личные интересы с общественными;
- развивать нравственные взаимоотношения в коллективе;
- воспитывать чувства долга, ответственности, чувства любви и привязанности к семье, родному дому, своей Родине, традициям, обычаям своего народа.

*Очень часто за событиями*

*И за сутолокою дней*

*Старины своей не помним,*

*Забываем мы о ней.*

*Стали более привычны*

*Нам полеты на Луну.*

*Вспомним старые обычаи!*

*Вспомним нашу старину!*

История русского народа начинала вершиться на обширных пространствах сначала Восточно-Европейской равнины, затем – Евразии.

Народный быт тесно переплетался с традиционными праздниками, передающими из поколения в поколение уважение к культурным религиозным истокам. Традиции бережно соблюдались и хранили исторические устои уважения к Земле-матушке, труду человека и его заботе о природе.

Русский народ издавна славился своими богатыми традициями и умениями их придерживаться уже на протяжении многих столетий.

Рассмотрим самые популярные из них, такие как Масленица, Христианская Пасха, Рождество Христово и Ивана Купала. Все слышали об этих праздниках, но далеко не все знают их историю и смысл.

Пожалуй, ни что так ярко не характеризует народ, как те праздники, которые он любит и отмечает. В праздниках, как в зеркале отражается характер, культура и самобытность каждого народа. Ведь даже территория, на которой этот народ проживает, накладывает свой отпечаток, придаёт только этой местности свойственный колорит.

Так какие же они русские национальные праздники?

Они такие же, как наша земля, такие же, как русский характер – широкие, светлые, раздольные, с неуёмным весельем и лёгкой грустинкой.

Слово «праздник» происходит от старославянского слова «праздь», означающее отдых, безделье. Поэтому большинство русских народных праздников были связаны с рабочим земледельческим календарем, со сменой времен года. Они начинали и завершали все этапы крестьянского труда.

Еще одна весомая часть русских праздников связана с дохристианскими языческими верованиями. Эти праздники, так же, были связаны с природными явлениями.

Самые поздние русские праздники пришли к нам вместе с принятием христианства и связаны с православным календарем.

Народный календарь на Руси назывался месяцесловом. Месяцеслов охватывал весь год крестьянской жизни, «описывая» его по дням месяц за месяцем, где каждому дню соответствовали свои праздники или будни и суеверия, традиции и обряды, природные приметы и явления.

**Рождество Христово** – один из самых светлых и прекрасных дней в году. Рождество – великий день для всего христианского мира. Рождество Христово, великий праздник, воспоминание о рождении Иисуса Христа – спасителя человечества; с пришествием которого люди обрели надежду на милосердие, доброту, истину и вечную жизнь. Православная церковь отмечает Рождество Христово по юлианскому календарю. 7 января в Рождественскую ночь во всех православных храмах проходят торжественные богослужения, горят свечи, поют церковные хоры. Считается, что в Рождественскую ночь небо открывается земле и небесные силы исполняют все добрые пожелания, которые задумывают христиане.

Двенадцать дней после праздника Рождества Христова называют святками, то есть святыми днями, так как эти двенадцать дней освящены великими событиями Рождества Христова. Отмечаются с 06 января по 19 января – это самые веселые из зимних праздников.

Цель: народные гуляния, колядование, гадания на суженого, хождение в гости, обряды на благополучие и плодородие. Согласно народным верованиям, незаметное обычным глазом присутствие духов среди живых людей, давало возможность заглянуть в свое будущее, чем и объясняются многочисленные формы святочных гаданий.

### **Масленица.**

Что делали на масленицу? Значительная часть обычаев на масленицу, так или иначе, была связана с темой семейно-брачных отношений: на масленицу чествовали молодоженов, поженившихся в течение прошедшего года. Молодым устраивали своеобразные смотрины в селе: ставили их к столбам ворот и заставляли целоваться у всех на глазах.

Так что же такое масленица? Масленица, сырная неделя праздничный цикл, сохранившийся на Руси с дохристианских времен. Обряд связан с проводами зимы и встречей весны. После крещения Руси Масленица празднуется в последнюю неделю перед Великим постом, за семь недель до Пасхи. Главными атрибутами масленицы являются блины и народные гуляния. Но самое главное это блины! Блин символ солнца. Такой же круглый и горячий. С пылу с жару подаются они на стол. А в последний день Масленицы сжигают соломенное чучело символ зимы. Провожают зиму до следующего года. Кроме того, Масленица это персонаж славянской мифологии. Масленица воплощает в себе сразу трех персонажей: Плодородие, Зиму и Смерть.

### **Пасха Христианская.**

Пасха отмечается воскресением Иисуса Христа. Это самый важный праздник в христианском календаре. Пасхальное воскресенье не приходится на одно и то же число каждый год. Оно приходится на первое воскресенье после первого полнолуния, следующего за 21 марта – днем весеннего равноденствия. Дата пасхального воскресенья была утверждена церковным собором в Никее в 325 году до н.э.

А теперь немного поподробнее... Название «Пасха» является прямым перенесением названия иудейского праздника, отмечавшегося ежегодно в течение недели... Христиане чтят воскресный день как день Воскресения Христова.

Почему дарили именно яйца? Этот символ имеет древнее происхождение. Древние философы изображением яйца показывали происхождение мира. Пасха празднуется 40 дней – в память о сорокадневном пребывании Христа на земле после воскресения.

Христианская традиция красить яйца на Пасху часто объясняется тем, что красное пасхальное яйцо очень часто является символом пустой гробницы воскресшего Христа, точнее как бы символическим камнем, облитым его мученической кровью, которую он добровольно отдал за прощение грехов всему человечеству. И заодно служит напоминанием о воскресении христовом и страданиях Христа за грехи людей.

Мария Магдалина решила оповестить и передать благую весть о воскресении Христа правящему в то время императору Тиберию. Но была одна проблема, в то время существовала традиция, по которой люди могли попасть на прием к самому императору, только при условии того, что они принесут ему в дар какую-либо ценную вещь. Сделано это, скорее всего, чтобы императора не беспокоили без крайней нужды. Богатые люди естественно приносили императору золото, ковры и другие ценные подарки, а более бедные люди что-то из своего дома. У Марии Магдалины естественно ценного ничего в доме не было, а в этот раз, вообще только одно обычное белое куриное яйцо, которое она и решила преподнести в подарок Тиберию.

Далее по истории, попав таки на аудиенцию, Мария протянула свой дар со словами «Христос воскрес!». Но император засмеялся, услышав о воскресении мертвого человека, и сказал, что поверит в эту историю только в том случае, если это белое куриное яйцо в ее руке станет красного цвета. Что, конечно же, в этот момент и произошло. Естественно, это было чудо, поэтому ошарашенный император почти без колебаний произнес «Воистину воскрес!».

Именно отсюда и пошла традиция красить на пасху яйца именно в красный цвет, всех оповещая о великом божественном чуде и знамении, которое произошло в этот необычный день. А также напоминая, что однажды все мертвые на земле воскреснут и обретут царствие божие.

**Красная Горка** – весенний праздник у восточных славян, который отмечается в первое воскресенье после Пасхи.

В этот день празднуются: весенние девичьи хороводы, молодёжные игры. Красная горка символизирует полный приход весны, именно этим праздником встречают эту пору года. Кроме того этот праздник символизирует еще встречу парней и девушек, потому что весна – это начало новой жизни для всей природы. На празднике Красной горки есть одна пословица, которая гласит: «Кто на Красной горке жениться, тот вовек не разведется».

### **Троица.**

Празднуется – 19 июня. Троица – очень красивый праздник. Дома и храмы украшают ветками, травой, цветами. И это неслучайно. Зелень, цветы символизируют жизнь. Так люди выражают радость и благодарность Богу за то, что Он возродил их через крещение в новую жизнь. Исторически сложилось, что для украшения храмов и домов используют ветки березы. Это дерево считается благословенным на Руси. Неспроста ему посвящено много стихов и песен. Праздник Троицы без березы – то же самое, что Рождество без елки. Но Россия большая страна, с разными климатическими условиями, видимо, этим можно объяснить тот факт, что в некоторых местностях праздничными деревьями были дуб, клен, рябина. Шумно и весело проходит Троица. Утром все спешат в храм на праздничную службу. А после нее устраивают народное веселье с хороводами, играми, песнями. Обязательно готовили караваи. На праздничный обед созывали гостей, делали друг другу подарки. В некоторых районах устраивали ярмарки. С возрождением веры в России возрождаются и традиции празднования православных праздников. И уже в наше время в городах страны устраивают народные гуляния с играми, представлениями, песнями...

**Иван Купала** – день летнего солнцестояния, после которого день начинает укорачиваться – древний народный праздник языческого происхождения, называемый так у восточных и западных славян. Иван Купала (также Иванов день) имеет старинную традицию празднования под близким национальным названием практически по всей Европе – в России, Белоруссии, Украине, Польше, Литве, Латвии, Эстонии, Испании, Португалии, Норвегии, Дании, Швеции, Финляндии, Великобритании.

Для славян-язычников солнце обладало божественной властью над всем живым, а летнее солнцестояние означало наивысший расцвет всех сил природы, который воплощается в изобилии с созревaniem урожая. Изначально, до распространения христианства, праздник был связан с летним солнцестоянием (20-22 июня). В начале нового тысячелетия праздник в России стал возрождаться. И ныне, собственно говоря, праздник Ивана Купала – это причудливая смесь Христианских и Языческих традиций – Праздник Огня, Воды, Любви.

### **День урожая.**

24 сентября в земледельческом календаре славян этот день называли «осенинами» и отмечали как праздник урожая. В этот день воздавалось Благодарение Матери-Земле. В начале сентября завершалась жатва, которая должна была обеспечить благосостояние семьи на будущий год. Кроме того, встреча осени отмечалась обновлением огня: старый огонь гасили и зажигали новый, который добывали ударами кремня. С «осенин» основная хозяйственная деятельность переносилась с поля в огород или в дом: начинался сбор овощей. Обычно в

Осенины устраивалось угощение, на которое собиралась вся семья. Для праздника варили пиво и закалывали овцу (барана). Из муки нового урожая пекли пирог. Славили Мать-Землю за то, что родила хлеб и другие припасы.

Таким образом, обычаи и праздники русского народа всегда отражали суть времени и образ жизни людей.

Общенациональные торжества связаны с народными традициями, поверьями и уходят глубоко в историю формирования нации. Сегодня, несмотря на смену политической ориентации и государственного устройства, эти праздники продолжают жить.

За последние годы в нашей жизни многое изменилось. Но тяга людей к праздникам, желание как-то по-особому отпраздновать, то или иное событие остались неизменными. Более того, потребность в праздниках значительно возросла. Развитие национальной культуры и возрастающий интерес к истории своего народа – одна из ярких примет сегодняшней действительности. Сегодня придается большое значение формированию историзма мышления и культурно-исторического самосознания; наблюдается резкое усиление интереса к истории и культуре, к их роли в нашей жизни. История и культура тесно связаны друг с другом отношением людей к прошлому, настоящему и будущему.

## ВЕКОВЫЕ ТРАДИЦИИ И ОБЫЧАИ РУССКОГО НАРОДА

**Автор:** *Каргина Анастасия, Фризен Александра, Заргарян Валерия, студентки государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Калининградской области «Педагогический институт»*

**Научный руководитель:** *Мавренкова Елена Валерьевна, преподаватель государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Калининградской области «Педагогический институт»*

Россия – поистине уникальная страна, которая наряду с высокоразвитой современной культурой бережно хранит традиции своей нации, глубоко уходящие корнями не только в православие, но даже в язычество. Россияне продолжают отмечать языческие праздники, верят в многочисленные народные приметы и предания. Традиции и обычаи русского народа создавались на протяжении всего формирования древнерусской народности. В конце X века было закончено объединение всех восточных славян в единое государство. В процессе общения представители различных племен сглаживались местные различия в языке, возникал и развивался единый древнерусский язык. Принятие христианства, вера в единого Бога еще больше сплотили население, проживающее на территории Древнерусского государства. Помимо соблюдения огромного числа различных традиций и обычаев среди населения сохраняется вера в многочисленные приметы.

Приметы тесно связаны с обычаями, амулетами и талисманами. Значительная часть примет возникла из обрядов. Это объясняется тем, что большинство обрядов на Руси носит провоцирующий характер – чтобы что-то произошло или чтобы что-то не произошло. Для значительной части ранних религий это справедливо. С целью отвлечь или приблизить какую-то ситуацию разыгрывается действие, повторяющее те или иные поступки участников. Большая часть примет сохраняется от языческой древности, так как именно языческие верования после христианства стали преобразовываться в суеверия. Лишь к XVI веку языческие элементы ассимилировались в культуре наравне с христианскими. На христианских святых были перенесены функции языческих богов. Христианство подарило русским такие замечательные праздники, как Пасха, Рождество и обряд Крещения, а язычество – Масленицу и Ивана Купалу.

### Пасха

Пасха – это светлый праздник воскресения Христа. Этот праздник пришел на Русь из Византии вместе с крещением в конце X века. С тех пор по всей России широко, красиво и торжественно отмечают этот христианский праздник.

Накануне Пасхи во всех храмах проходят всенощные бдения и крестный ход вокруг церкви. К этому времени уже во всех домах испекли традиционную праздничную выпечку – куличи, которые символизируют собой тело Христа, и выкрасили яйца. И прямо с утра, верующие отправляются по домам с угощением, даря другу крашеные яйца, приговаривая при этом: «Христос воскрес!» - «Воистину воскрес!». Этот обычай приветствия-поздравления,

сопровождается обниманиями и поцелуями, получил название «христосование». Праздник христианской Пасхи продолжается семь дней и называется Святой неделей или Седьмицей.

Пасха – это день обильного угощения. После Великого Поста на стол в этот день выставляются самые разные и вкусные блюда. И среди них первое место занимают ритуальные кушанья. И, прежде всего, это пасхи, куличи и крашеные яйца.

Яйцо, которое традиционно красилось в красные цвета и его оттенки, стало обязательным атрибутом и символом христианской Пасхи с XII века. А кулич всегда выпекали из дрожжевого теста, высоким и круглым. Сверху кулич украшают изображением креста. Считается, что если пасхальный хлеб удался, то в семье все будет благополучно. При еде кулич разрезают не вдоль, а поперек, сохраняя верхушку целой, чтобы покрывать ее оставшуюся часть кулича.

И, конечно же, по старому русскому обычаю в эти пасхальные дни посылались и разносились дары бедным и неимущим, родственникам и совсем не знакомым людям в богадельни, сиротские приюты, больницы и тюрьмы. Не обделялись и нищие странники - ведь в народе говорили, что «от Пасхи до Вознесения странствует по земле Христос с апостолами, испытывая милосердие и доброту каждого».

### **Рождество в России: рождественский пост, сочельник, святки, крещение**

**Рождество Христово** - праздник рождения Иисуса Христа, спасителя мира, с пришествием которого люди обрели надежду на милосердие, доброту, истину и вечную жизнь. Православная церковь отмечает Рождество Христово по юлианскому календарю 7 января в отличие от западных церквей, празднующих его 25 декабря по григорианскому календарю.

#### **Рождественский пост**

Рождеству Христову предшествовал сорокадневный рождественский пост, который заканчивался Сочельником (6 января). Рождественский пост - последний многодневный пост в году. Рождественский пост служит обновлением духовного, единения с Богом и приготовлением к празднованию Рождества Христова.

#### **Канун Рождества**

Канун Рождества получил название «сочельник» - от названия ритуальной пищи, вкушаемой в этот день - сочива. Сочиво или кутья - каша из пшеницы или ячменя, ржи, гречихи, гороха, чечевицы, смешанная с медом.

Ритуальным было и число блюд - 12 (по числу апостолов). Стол готовился богатый и обильный: блины, рыбные блюда, заливное, студень из свиных и говяжьих ножек, молочный поросенок с начинкой из каши, свиная голова с хреном, свиная колбаса домашняя, медовые пряники, жареный гусь. По старинному обычаю, стол прежде посыпали сеном - в память о вертепе и яслях.

Пищу в сочельник нельзя было принимать до первой звезды, в память о Вифлеемской звезде, возвестившей волхвам и Рождестве Спасителя. А с наступлением сумерек, когда загоралась первая звезда, садились за стол и делились облатками, желая, друг другу всего доброго и светлого. Рождество - праздник, когда вся семья вместе собирается за общим столом. Сочельником заканчивался Рождественский пост и в сам праздник Рождества верующие угощаются вкусными яствами.

В ночь с 6 на 7 января перед православным Рождеством люди обычно не спали: ходили из дома в дом, угощались и колядовали. Колядой называется старинный рождественский

обряд прославления праздника рождества Христова песнями и сама песня. За это колядующих хозяева угощали разными вкусностями.

Отправляясь колядовать, богатые, как правило, переодевались - рядились в карнавальные, необычные одежды, а бедняки просто выворачивали верхнюю одежду наизнанку и надевали маски животных. Сейчас этот обряд возрождается: люди разучивают песни, переодеваются, как в старину, надевают маски и идут к соседям, родственникам, коллегам.

Рождество продолжается три дня. Благочестивые верующие стараются провести их в храме. Второй день после Рождества называется Собором Пресвятой Богородицы, христиане в храмах прославляют Богоматерь, от которой родился Спаситель.

### **Святки**

Двенадцать дней после праздника Рождества Христова до Крещения называют Святками, то есть святыми днями, так как эти двенадцать дней освящены великими событиями Рождества Христова. В Святки принято ходить в гости, навещать больных, стариков, дарить подарки. На Святки отменяются все посты, угощения обильны и разнообразны.

Зимние святки начинались с колядования. Молодежь рядилась и обходила все дома в деревне со святочными песнями. Коляда и Овсень - мифологические персонажи песен - должны были принести крестьянам обильный урожай и домашнее счастье.

Зимние святки были шумным и веселым праздником: жгли костры, собирались на игрища, устраивали посиделки, девушки гадали.

По преданию, в течение восьми дней после рождения Иисуса Христа бродит по земле нечистая сила, рыскает по улицам, пугает прохожих. Ряженые, представляли нечистую силу, надевали рогатые и бородатые маски, пугали и веселили людей.

### **Крещение Господне**

18 января наступает Крещенский сочельник. Крещение по традиции не обходится без гаданий. Встарь вся семья, от мала до велика, а иногда, и несколько семей принимали участие в святочных гаданиях. Этот обряд сохранился со времен язычества.

Праздник Крещения Господня завершает Святки. Отмечается в память крещения Иисуса Христа Иоанном Предтечей в водах реки Иордан. Этот праздник называют еще Богоявлением, потому что во время крещения Иисуса Христа слетел с небес голубь, это был Дух святой, и раздался голос Бога, сказавшего, что Иисус Христос - Его возлюбленный Сын. На Крещение в церквях освящают воду. У православных христиан издавна существует обычай приносить домой святую воду и бережно хранить ее. Эту воду пьют, умываются ею, считая ее целебной, окропляют ею дом.

## **Традиционные русские обряды на Масленичной неделе.**

### **Масленичные обряды в России**

Пожалуй, самым веселым праздником на Руси можно назвать Масленицу. Этот праздник считается отголоском дохристианских времен, когда славяне еще были язычниками.

В старину считалась масленица праздником поминовения усопших. Так что сжигание масленицы - это ее похороны, а блины - это поминальное угощение. Но прошло время, и русский люд, жадный до веселья и отдыха, превратил грустный праздник в разудалую Масленицу. Но осталась традиция печь блины - круглые, желтые и горячие, как солнце, а к ней добавились катания на конных упряжках и санях с ледяных гор, кулачные бои, тешины посиделки. Масленичные обряды очень необычны и интересны, так как они сочетают в себе

завершение периода зимних праздничных ритуалов и открытие нового, весеннего периода праздников и обрядов, которые должны были способствовать получению богатого урожая.

Масленицу справляют целую неделю перед Великим постом. Причем каждый день Масленичной недели был посвящен особым ритуалам.

#### *Понедельник, Масленица*

В понедельник Масленицу встречали. В этот день из соломы делали чучело Зимы, надевали на него старую женскую одежду и с пением возили на санях по деревне. Затем чучело ставили на снежной горе, где начиналось катание на санях. Катание с гор - это не просто забава, а старинный обряд, ведь считалось, что у того, кто больше раз с горы скатиться, у того и лен выше будет.

#### *Вторник, Масленица*

Вторник назывался «заигрыш». С этого дня по всей деревне начинались разного рода развлечения: катания на санях, народные гулянья, представления скоморохов и кукольных театров во главе с Петрушкой. На улицах расхаживали ряженые, в масках, разъезжавших по знакомым домам, где экспромтом устраивались веселые домашние концерты. Большими компаниями катались по городу, на тройках и на простых санях.

Ни одна масленичная неделя в Москве прошлого века не обходилась без медвежьего представления. Медвежья потеха была очень популярна среди всех слоев населения больших и малых городов, сел, деревень. Дрессированные медведи смешили публику, изображая, как девушки красятся перед зеркалом, как женщины блины пекут.

#### *Среда, Масленица*

Среда – лакомка - открывала угощение во всех домах культовым масленичным блюдом - блинами - и другими яствами. В каждой семье накрывали столы с вкусной едой, пекли блины, варили пиво. Повсюду появлялись торговые палатки. В них продавались горячие сбитни (напитки из воды, меда и пряностей), каленые орехи, медовые пряники. Здесь же, прямо под открытым небом, из кипящего самовара можно было выпить чаю.

#### *Четверг, Масленица*

На четверг - разгул - приходилась середина игр и веселья. Именно тогда проходили и жаркие масленичные кулачные бои.

#### *Пятница, Масленица*

Если в среду зятя угощались блинами в доме у тещи, то в пятницу они устраивали у себя тещины вечера с блинами. Теща обязана была прислать с вечера все необходимое для печения блинов: сковороду, половник и пр., а тесть посылал мешок гречневой крупы и коровье масло. Неуважение зятя к этому событию считалось бесчестием и обидой, и было поводом к вечной вражде между ним и тещей.

Вообще на Масленицу особое место отводилось теме семейно-брачных отношений: на масленицу чествовали молодоженов, поженившихся в течение прошедшего года. Молодым устраивали своеобразные смотрины в селе: ставили их к столбам ворот и заставляли целоваться у всех на глазах, забрасывали старыми лаптями или соломой, а иногда устраивали им «целовальник» — когда односельчане могли прийти в дом к молодым и поцеловать молодую. Традиция требовала, чтобы они нарядные выезжали «в люди» в расписных санях, наносили визиты всем, кто гулял у них на свадьбе, чтобы торжественно под песни скатывались с ледяной горы. Масленичная неделя проходила также во взаимных визитах двух недавно породнившихся семейств.

#### *Суббота, Масленица*

Суббота в Масленичной неделе была посвящена золовкиным посиделкам. Молодые невестки принимали у себя родных.

### *Воскресенье, Масленица*

Воскресенье получило название «Прощенное». В этот день близкие люди просили друг у друга прощения за все причиненные им обиды и неприятности; по вечерам принято было посещать кладбища и «прощаться» с умершими. В последний день Масленичной недели происходит самое интересное действо - проводы Масленицы - с торжественным сжиганием чучела Зимы. В большой костер люди бросали также блины и остатки угощения. Детям же говорили, что вся сытная пища в костре сгорела, тем самым объясняя им, почему в Великий пост едят только постную пищу.

### *Прощание с Масленицей*

Прощание с Масленицей завершалось в первый день Великого поста — Чистый понедельник, который считали днем очищения от греха и скоромной пищи. В Чистый понедельник обязательно мылись в бане, а женщины мыли посуду, очищая ее от жира и остатков скоромного.

### *Празднование Масленицы на Руси*

Эх, гуляй народ, Масленица к нам идёт!

Масленица – самый яркий, веселый и зрелищный русский праздник. Его история уходит корнями еще в дохристианскую Русь: главный ритуал Масленицы – сжигание соломенного чучела Зимы – отголосок языческих обрядов.

И хотя, пришедшая на смену язычеству, христианская религия отвергала все прежние культы, этот праздник так и не удалось стереть из народной памяти, настолько любим он был простым людом. Сегодня Масленица – это символ русских народных праздников с тысячелетней историей. Ни в одной стране мира не празднуют ничего подобного!

Для иностранных гостей, прибывших в Россию, считается большой удачей попасть на празднование Масленицы. Ведь это означает прикоснуться к настоящей русской экзотике, попасть на живые страницы русской истории, воочию увидеть самобытные традиции самого большого государства в мире. Сегодня в России Масленицу празднуют, как и в старину – с большим размахом, массовыми народными гуляниями, забавами и играми.

Символ Масленицы конечно же блины – круглые, румяные с традиционной начинкой – красной икрой, квашеной капустой, грибами, вареньем... Отведать на морозе вкуснейших обжигающих блинов ни с чем не сравнимое удовольствие, после которого самое время окунуться в настоящий водоворот масленичных забав: на санях кататься, лепить снежный дом или хороводы водить. Словом, веселись, сколь душе угодно, ведь на следующий день начинается Великий Пост, в который по христианским обычаям веселиться и чревоугодничать уже нельзя. А завершается Масленица торжественным сжиганием чучела Зимы, которое символически означает проводы зимних холодов и наступление долгожданной весны, от которой ждали хорошего урожая.

Именно по такому сценарию каждый год празднуют Масленицу в каждом российском городе. Особенно живописно отмечают ее в исконно русских городах - Суздале, Владимире, Ростове Великом, Новгороде... А уж в столице Масленичные гуляния проходят буквально на каждом шагу: в музеях-усадебках, парках, площадях, выставочных залах... Куда бы вы решили отправиться, всюду вас встретят наряженные скоморохи с гусями, Петрушка, персонажи любимых русских сказок, корабейники с лотками, полными русских сувениров. По традиции на Васильевском спуске выстраивается целый Масленичный городок с аттракционами, здесь

можно полюбоваться на конкурс блинопеков. А у стен Кремля устраивают соревнования на самую высокую стопку из блинов. В усадьбе «Коломенское» организуют традиционные русские забавы – взятие снежного городка, кулачные бои. Словом, чтобы сполна насладиться широкой русской Масленицей не хватит одного дня в году, и не раз еще придется посетить Россию в эти разудалые февральские денечки...

### **Русские купальские обряды**

Издревле все народы мира отмечали в конце июня праздник вершины лета. На Руси таковым праздником является Иван Купала. В ночь с 23 на 24 июня все праздновали этот мистический, загадочный, но в то же время разгульный и весёлый праздник, полный обрядовых действий, правил и запретов, песен, приговоров, всевозможных примет, гаданий, легенд, поверий.

Еще в пору язычества у древних русичей существовало божество Купало, олицетворяющее летнее плодородие. В его честь вечерами и распевали песни, и прыгали через костер. Это обрядовое действие превратилось в ежегодное празднование летнего солнцестояния, смешивая в себе языческую и христианскую традицию. Иваном божество Купало стало называться после крещения Руси, когда его заместил не кто иной, как Иоанн Креститель (точнее — его народный образ), крестивший самого Христа и чье рождество праздновалось 24 июня.

### **Купальские обряды**

В это день люди опоясывались перевязями из цветов, на голову надевали венки из трав. Водили хороводы, пели песни, разводили костры, в середину которых ставили шест с укрепленным на нем горящим колесом — символом солнца.

В песнях, которые распевались в деревнях, Купала называется любовным, чистоплотным, веселым. В день Ивана Купалы девушки завивали венки из трав, а вечером пускали их в воду, наблюдая, как и куда они плывут. Если веночек тонет, значит, суженый разлюбил и замуж за него не выйти.

На Иванов день принято было обливать грязной водой всякого встречного. Считалось, чем чаще человек бежит купаться, тем чище будет его душа. Купаться же было предписано на заре: тогда купание обладало целебной силой.

В купальную ночь разжигали очищающие костры. Вокруг них плясали, через них прыгали, кто удачнее и выше — тот будет счастливее. В купальских кострах матери сжигали снятые с хворых детей сорочки, чтобы вместе с этим бельём сгорели и сами болезни. Молодёжь, напрыгавшись через костры, устраивали шумные весёлые игры, потасовки, бег наперегонки. Непременно играли в горелки.

В народе верили, что все чудодейственные и целебные травы распускаются как раз в ночь на Ивана Купалу. Поэтому знающие и опытные люди, а особенно деревенские лекари и знахари, ни под каким видом не пропускали Ивановой ночи и собирали целебные корни и травы на весь год.

Ходили слухи, что в полночь на Купалу расцветает папоротник. Чудесный огненный цветок может указать счастливцу местонахождения всех кладов, как бы глубоко они ни были зарыты. Около полуночи на широких листьях папоротника появляется почка, которая поднимается все выше, выше, потом шатается, переворачивается и начинает «прыгать». Ровно в полночь созревшая почка с треском раскрывается и из нее появляется огненно-красный цветок. Человек сорвать его не может, но если увидит, все его пожелания исполнятся.

С днем Ивана Купалы люди связывали представления о чудесах. В ночь на Купалу нельзя было спать, так как оживала и становилась активной вся нечисть: ведьмы, оборотни, упыри, русалки... Считалось, что на Ивана Купалу ведьмы тоже справляют свой праздник, стараясь как можно больше причинить зла людям.

Вот так и проходил праздник Ивана Купалы — в разгульных обрядах, гаданиях и прочих веселых и милых шалостях...

### **Свадьба**

Как много в этом слове всего самого светлого и радостного. Этот праздник отмечается, практически в любой нации нашего мира. Свадебную церемонию везде принято праздновать с «размахом», чтобы было весело, и запомнилось надолго. Однако надо понимать, что традиции и этапы празднования этого события у всех народов совершенно разные. Конечно же, чем-то они похожи, но есть и существенные отличия.

*Как проходит свадьба:*

1. Изначально необходимо провести выкуп невесты. Процедура выкупа невесты символизирует о начале русской свадьбы. Это самый веселый, забавный и волнительный этап. Смысл выкупа заключается в том, чтобы жених не просто пришел в дом за невестой, но и прошел ряд испытаний, которые покажут, как настроен по отношению к ней и к свадьбе в целом.

Все испытания должны быть заранее спланированы. Ответственными за них, в основном, бывают самые близкие подруги невесты или тамада. При этом задачей подруг будет являться не только разработка испытаний, но и их проведение во время выкупа. При этом подруги не стоят и наблюдают за тем, как жених «мучается», а всячески пытаются помешать ему.

2. Затем нужно пройти обряд венчания. Это древнерусская традиция. Жених и невеста венчаются в церкви. Священник читает определенные молитвы, прося, тем самым Бога скрепить молодоженов крепкими узами, подарить им настоящую любовь на всю жизнь, а также благословения во всех их действиях и начинаниях. После произношения молитвы, происходит сам обряд венчания, который заключается в том, что новобрачные произносят клятвы в вечной и чистой любви.

В брак они должны вступать, совершенно осознанно и по своему желанию. Надо понимать, что венчание подразумевает вечную любовь супругов, развода не должно быть. В настоящее время не редко встречается ситуация, когда обряд венчания проходит не сразу после выкупа невесты, а через некоторое время после официальной регистрации. Бывает и такое, что через 30 лет совместной жизни супруги решают обвенчаться. Так что говорить о том, что венчание обязательно должно быть после выкупа не стоит.

3. После этого нужно отправляться в ЗАГС для официальной регистрации брака. По русской традиции, в ЗАГС жених с невестой должны приехать отдельно друг от друга на разных машинах. Обе автомашины сопровождаются многочисленным кортежем, который составляют автомобили с родителями, сватами, родственниками, друзьями, коллегами и так далее. Кроме них, конечно же, едут фотограф и видео-оператор.

Машина с женихом к ЗАГСу должна подъехать первой. Это нужно для того, чтобы он и его друзья смогли подготовить все необходимое для церемонии, а затем встретить невесту. Невеста приедет в шикарном платье, которое довольно неудобно для ходьбы, поэтому задача жениха — помочь невесте. После того, как все необходимое для церемонии было подготовлено, действующие лица настроились на церемонию, их приглашают в зал

бракосочетаний. Там, они опять же клянутся быть вместе и в горе и в радости, и скрепляют свое желание обручальными кольцами.

4. Теперь необходимо провести свадебную прогулку. После всех напряженных событий, которые пришлось пережить молодоженам и их гостям, нужно немного развеяться и расслабиться. Однако основной целью свадебной прогулки является создание красивых и незабываемых фотографий и видео. Поэтому необходимо ответственно подойти к выбору места для съемок. Ведь от окружающей обстановки очень многое зависит. Идеально подойдут прогулочные парки, различного рода достопримечательности или водоемы (если имеются).

5. Уже в заключении молодожены и гости отправляются на свадебный банкет. Это неотъемлемый элемент русской свадьбы. Традиция эта появилась по естественным причинам – после напряженного дня новобрачные и гости очень проголодаются. Кроме этого, всем хочется поздравить молодых, отметить это событие и познакомиться со всеми поближе.

Каждый народ имеет свои вековые традиции и обычаи, являющиеся не только основополагающими чертами, определяющими весь образ мыслей, стиль жизни и само будущее того или иного народа, но и главным связующим мостом между многими поколениями.

Сколько стран и народов – столько и различных обрядов, обычаев, которые отличаются идеальной направленностью, своего рода философией, смысловым и эмоциональным содержанием. Традиции русского народа – это то, что полнее всего отражает его духовный облик и внутренний мир. Меньше всего они похожи на застывший обряд, торжество формы, облаченной в архаичные костюмы; напротив, это – живая национальная память народа, воплощение пройденного им пути и неповторимого духовного опыта. То, что в конечном итоге хранит человека от безличия, позволяет ему ощутить связь времен и поколений, получить необходимую в трудную минуту поддержку и жизненную опору.

# НОМИНАЦИЯ «НАЦИОНАЛЬНЫЕ РЕМЁСЛА И ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОЕ ТВОРЧЕСТВО»

## МЫ – НАСЛЕДНИКИ РУССКИХ МАСТЕРИЦ

**Автор:** *Крючков Илья, Пыльская Татьяна, Резепова Анастасия, студенты государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Калининградской области «Педагогический институт»*  
(Диплом I степени)

**Научный руководитель:** *Юрьева Наталья Николаевна, преподаватель государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Калининградской области «Педагогический институт»*

Россия огромная страна и она богата талантливыми людьми. Народные промыслы существовали на Руси издревле. Сегодня хохлома, гжель, дымковская игрушка, оренбургский платок и кружево стали настоящими символами страны, наряду с самоваром, валенками и матрешками.

«Работа хороша, если в ней польза и душа» – говорили наши бабушки.

К сожалению, современное общество постепенно забывает о том, что грело душу и радовало сердце многих поколений. Ведь кружево не является первейшей необходимостью в жизни человека – это ни хлеб, ни пальто, но мимо него редко кто может пройти равнодушным. Ко всему прочему учёные открыли его лечебные качества – арттерапию.

Нас познакомила с искусством кружевоплетения Юрьева Наталья Николаевна, которая в свою очередь училась у опытной вологодской мастерицы Надежды Александровны Ваничевой (стаж её плетения составлял 70 лет), она уже более 30–ти лет продолжает передавать бесценный опыт русских мастериц молодому поколению будущих педагогов, тем самым прочно удерживая нить традиций в своих руках.

В сотрудничестве с мастерицей Е. Н. Приходько изложила свой опыт в книге «Плетение русских кружев на коклюшках» в 1988 году.

В 2013 году наша наставница – Наталья Николаевна Юрьева победила в региональном этапе VIII Всероссийского конкурса «Мастерами славится Россия».

Актуальность научно-практической работы состоит в возрождении интереса к плетению кружева на коклюшках.

Целью данной работы является расширение знаний об искусстве и традициях кружевоплетения.

Задачи:

- продемонстрировать практические достижения;
- на собственном опыте показать значимость данного мастерства;
- познакомить с основными приёмами плетения, методикой выполнения изделий, историей кружева, значением кружева в современном мире, центрами российского кружевоплетения и инструментами для выполнения изделия.

Кружевоплетением называется традиционный вид уникального русского народного искусства, трудоемкое и тонкое занятие. Наиболее актуальным видом кружевоплетения является изготовление украшений и аксессуаров.

Кружево – это древнейший вид декоративно–прикладного искусства. Ещё до нашей эры грекам и египтянам было известно кружевоплетение. Это можно предположить из истории искусства и письменности. В конце XV – начале XVI века оно получило довольно широкое распространение в Европе. Производством его занимались во многих странах мира.

В 1252 году о русских кружевах впервые упоминается в Ипатьевской летописи. Ими был обшит кожух князя Даниила Галицкого. Кружевоплетение называлось у нас в старину «женским замышлением», а кружевницы — плетелями.

Русские мастерицы обогатили его самобытными национальными мотивами.

Можно только предположить, что появление его в Вологодском крае было связано с открытием в XVI веке Северного морского пути. Самые ранние образцы местного кружевоплетения, сохранившиеся в музейных собраниях, относятся к XVII веку.

В начале XVIII в. мода на этот промысел привела к тому, что многие жены русских дворян стали изучать приемы работы с коклюшками, и организовывали в своих усадьбах мастерские и даже фабрики. Искусницами в этом деле прославились и женские монастыри. К концу XVIII века формировались особенности центров русского кружевоплетения. Такими центрами стали Ростов, Галич, Вологда, Калязин, Торжок, Балахна, Рязань.

В 1876 г. вологодские кружева на международной выставке в Филадельфии получили высокую оценку.

Кружево имеет большой спрос и в наш век. А Вологда с полным правом может называть себя кружевной столицей России. Вологодская область – центр кружевоплетения в настоящее время, а именно фирма «Снежинка».

Кружевоплетение можно по праву считать искусством. Мастера этого искусства настоящие художники.

На Вологодчине проводится фестиваль кружев «Серебряная коклюшка» на базе АО «Снежинка». Всем этим занимается правительство региона при поддержке Ассоциации народных художественных промыслов России.

Не зависимо от века, кружево не теряет своей актуальности, красоты. В наше время происходит возвращение к применению кружева в моде, поднятие его значимости в глазах общественности. И очень важно поддерживать это веяние и не давать ему угаснуть в кипучей современности.

Получая педагогическую специальность, мы получаем опыт практической деятельности в области кружевоплетения, который в дальнейшем можем передать детям. Ещё Василий Александрович Сухомлинский говорил: «Ум ребенка – на кончиках пальцев». Кружевоплетение дает нам не только эстетическую красоту. Занятие этим искусством развивает мелкую моторику рук, что в свою очередь способствует познавательным процессам.

Пока молодые будут перенимать у более опытных мастеров традиционные приёмы и узоры кружева, древо народного ремесла кружевоплетения будет расцветать.

## СЛУЦКИЙ ПОЯС – ИСТОРИЯ И НАСТОЯЩЕЕ

**Автор:** *Ясюкевич Екатерина, Лесюкова Юлия, студентки образовательного учреждения «Слуцкий государственный колледж» республика Беларусь  
(Диплом II степени)*

**Научный руководитель:** *Касабуцкая Елена Аркадьевна, преподаватель образовательного учреждения «Слуцкий государственный колледж» республика Беларусь*

Прошло более двух веков, а легенды о непревзойденном мастерстве Слуцких ткачей до сих пор ходят по всему миру. Сотканные ими пояса – это не просто визитка города Слуцка, это предмет настоящей гордости и достоинства всей Беларуси.

Пояс восхищает... Он хранит в себе частицу общей души белорусов, воспитывает чувство патриотизма, любви и уважения к родному краю, к культурным и духовным ценностям нашего народа.

Особой популярностью у посетителей историко-краеведческого музея нашего колледжа пользуется экспозиция «Традиции ткачества на Слутчине». Чтобы быть компетентными в этом вопросе, иметь возможность демонстрировать процесс работы изготовления пояса, знакомить с техниками и особенностями изготовления народного пояса нашего региона, реализовать проекты по возрождению традиций ткачества необходимо пополнять уже имеющуюся информационную базу.

**Проблема** нашего исследования определена, как пополнение теоретических, практических знаний, умений и навыков в области декоративно-прикладного творчества с целью реализации проекта по возрождению традиций ткачества.

**Цель исследования:** изучение истории создания Слуцкого пояса, как элемента декоративно-прикладного творчества с древнейших времен до современности, реализация возможностей по сохранению и развитию народных традиций региона в области ткачества.

**Задачи исследования:**

- формирование национального самосознания учащихся средствами внеучебной деятельности в учреждениях среднего специального образования;
- выявить границы становления и развития традиций ткачества поясов на Слутчине;
- изучить историю создания Слуцкого пояса;
- показать динамику развития народных традиций региона в области ткачества с давних времен и до нашего времени;
- использовать полученные в результате исследований знания для создания сувенирной продукции с использованием фрагментов народного пояса.

В 1736 году братья Радзивиллы основали в пригороде Несвижа мануфактуру по производству персидских поясов, которая позже была присоединена к Слуцкой. Она была организована в нашем городе в конце 1750-х годов по инициативе князя Михаила Казимира

Радзивилла и размещалась на улице Сенаторской (сейчас улица Комсомольская) в двухэтажном здании. Первоначально были приглашены мастера из Османской империи и Персии, поэтому фабрику называли персиарней. Через некоторое время местные рабочие Ян Годовский и Томаш Хаецкий были отправлены на обучение в город Станислав, который славился производством поясов. Радзивилл пригласил в Слуцк известного мастера из Станислава Ованеса Маджаранца, которого местные жители называли Янам Маджарским. Турецкий армянин разработал свой орнамент пояса – с учетом местных узоров, который получил название «Слуцкий».

На Слуцкой фабрике функционировали 28 станков, работали 60 рабочих. Пояса ткали из шелковых, золотых и серебряных нитей. Длина этого атрибута одежды – от двух до четырех с половиной метров, ширина – 20-40 сантиметров. Стоили эти изделия очень дорого. За год в Слуцке выпускали около 200 поясов.

Как свидетельствует история, благодаря соответствующему узору, красоте слуцких поясов в конце XVIII века Слуцк стал столицей европейской моды.

Пояса Слуцкой радзивилловской персиарни очень быстро и прочно завоевали рынок на территории всей Речи Посполитой. Свидетельство этому – изготовление поясов по образцу слуцких на других известных фабриках, например, в Гродно, Липкове, Кобылках, даже в Лионе... Однако пояса Слуцкой фабрики по художественным достоинствам и техническим качествам превосходили аналогичные изделия других ткацких центров.

Фабрика Слуцких поясов просуществовала до 1844 года.

В 30-х годах XX века в г. Слуцке была создана артель, объединившая ткачих и вышивальщиц, владевших приемами традиционного народного ремесла. В 1960 году артель была реорганизована в Слуцкую фабрику художественных изделий. В настоящее время Республиканское унитарное предприятие художественных изделий «Слуцкие пояса» входит в состав Государственного производственно-торгового объединения «Белхудожпромислы», подчиняется Управлению делами Президента Республики Беларусь и относится к предприятиям государственной формы собственности. РУП «Слуцкие пояса» специализируется на выпуске тканых изделий, изделий с вышивкой, постельного и столового белья, сувенирной продукции, ватина, пряжи, стеганых одеял, подушек, на матрацников, мягкой игрушки и другой продукции. В настоящее время при фабрике действует Музей истории слуцких поясов. Посетители могут понаблюдать за процессом создания современного Слуцкого пояса - аналога пояса Радзивилловской золотой эпохи на единственном в мире ткацком станке, выполненном немецкой фирмой «Mageba» по государственному заказу.

Обязательным элементом и женского и мужского крестьянского костюма всегда был **пояс**. Ходить без пояса, «распоясаться», считалось большим грехом и неприличием. Издавна пояса использовались как дополнение к костюму и были неотъемлемой частью обрядов (свадьба, рождение ребенка). Основой для поясов служили льняные и шерстяные нити. В каждой местности оформление поясов выдерживалось в стилевом единстве с орнаментами традиционного костюма. Сегодня пояса являются сувенирно-подарочным изделием, может быть подарком молодым как оберег или талисман.

Зародившийся интерес к истории родного края, судьбам наших земляков неустанно побуждает нас продолжать поиск нового.

Данная работа поможет возрождению, сохранению и развитию народных промыслов, даст возможность оценить значимость народных ремесел в становлении современного общества, позволит расширить культурно-образовательную среду колледжа и сферу

социальных контактов, создаст условия для активного вовлечения учащихся в гражданскую деятельность.

Полученные результаты исследований используются в работе объединений по интересам декоративно-прикладного профиля «Вяселка», «Моделирование одежды», «Волшебный ларец», проведении мастер-классов по плетению народного пояса нашего региона и ткачеству, в работе историко-краеведческого музея, на уроках истории, белорусской литературы, в организации и проведении белорусских обрядовых праздников.

## ВОЙЛОКОВАЛЯНИЕ ОТ ИСТОКОВ ДО НАШИХ ДНЕЙ

**Автор:** *Усова Анжела, Хорева Елизавета, студентки государственного бюджетного социального учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Советский техникум-интернат»  
(Диплом III степени)*

**Научный руководитель:** *Вольф Наталья Алексеевна, преподаватель государственного бюджетного социального учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Советский техникум-интернат»*

Войлоковаляние – процесс изготовления шерстяных изделий (войлока, валяной обуви, фетра, сукна) путём сцепления и переплетения между собой волокон шерсти. Валяние шерсти – старинное ремесло, старше, чем прядение, ткачество, вязание.

Цели данной работы следующие:

- Изучить историю валяния войлока от истоков до наших дней.
- Приобщить обучающихся к активной деятельности по возрождению искусства валяния из войлока с целью сохранения и развития народных традиций.

Войлок - материал, получаемый в процессе валяния шерсти. Некогда этот материал был единственным видом текстиля для многих народов, особенно кочевых. Им покрывали юрты, делали из него ковры, чехлы, матрасы и подушки, головные уборы - вот неполный перечень изделий из войлока. Особенно глубоки традиции валяния в Азии, России, Финляндии и Перу.

Россия имеет собственные традиции в искусстве валяния шерсти. У нас это валяные бурки, кошмы, шляпы, ковры делали из овечьей шерсти с помощью, так называемых, шерстобит или шаповал. Но больше всего прославилась теплая и удобная русская обувь — валенки, которые изготавливают непосредственно валянием, смачивая шерсть горячим паром и натягивая на специальные колодки.

В азиатской части России кошмоделие или войлоковаляние было древнейшим занятием скотоводов. Киргизы, казахи, каракалпаки, калмыки, а также башкиры, все эти народы использовали валяние шерсти. Войлоком покрывали юрты, застилали пол и возвышенные спальные места в кочевых и стационарных жилищах. Изготавливали войлочные чепраки, переметные сумы, чехлы, молитвенные коврики. Существовали различные способы украшения войлочных изделий. Особенно нарядными были вещи праздничного и обрядового (свадебного) назначения.

Славяне никогда не были кочевниками и никогда не жили в юртах, а вот о войлоке знали не понаслышке, умели делать и его, и полувойлоки, характерные для европейской традиции войлоковаляния. Древнеславянские названия шерстяных тканей, дошедшие до нас благодаря летописям, звучат непривычно и таинственно: водмол, апона, орниц, ерига, сукно. Славянам приходилось много воевать, и войлок верно служил им в этом деле. Из него делались мягкие подклады для шлемов, при ударе топора или меча войлок смягчал удар.

Пригодились в военном деле и полувойлоки. Из сукна изготавливался мятель (плащ, который мог быть элементом воинской одежды. Намотав на руку толстое валяное сукно, воин мог использовать его в качестве своеобразного щита, да и в военных походах такой плащ служил и одеялом, и палаткой.

Наиболее известные изделия из шерсти – валенки. Среди русских валенок ручного производства наиболее ценны близкие к белому цвету, для придания уникальной бархатистости их поверхность шлифуется пемзой и при необходимости обрабатывается мелом. Валенки могут отделяться вышивкой и аппликацией. Для каждого района России характерны свои виды валенок: в Сибири предпочитают обшитые кожаной тесьмой бурки, подошвы вятских непременно подшиты плотным войлоком, татары украшают валенки тесьмой, бисером или гарусом.

Идею изготовления валенок русский народ подхватил у кочевников — войлочные изделия, в том числе и сапоги, обнаруживаются при раскопках довольно древних курганов. Изначальная конструкция не была столь совершенной, как та, что мы имеем сегодня: голенище валялось отдельно и пришивалось к башмаку, поэтому большой прочностью они не отличались. Только в начале XIII века ремесленниками города Мышкин Ярославской губернии была придумана состоящая из четырех частей сборная колодка, которая позволяла валять валенок целиком.

Процесс производства валенок вручную не изменился за 200 лет их существования. На изготовление пары детских валенок требуется около 100 г шерсти.

Для привлечения участников конференции к данному виду искусства следует разбить мастер-класс на несколько этапов:

- А. Теоретический (рассказ об истории валяния шерсти, и о традициях валяния шерсти у разных народов России).
- Б. Практический (подготовительный)- изготовление выкройки валенок. Подготовка рабочего места и материалов.
- В. Практический (деятельностный) – изготовление валенок в технике мокрого валяния.
- Г. Заключительный – демонстрация готового изделия.

Современное войлоковаляние опирается на опыт, накопленный в течение многих веков, активно используя творческие наработки многих поколений. Войлок сегодня стал одним из самых актуальных и современных материалов. Он отлично вписывается в любую обстановку, очень податлив, из него можно изготавливать различные полезные изделия: объемные вещи, игрушки, бусы, ковры и панно.

Такое занятие успокаивает, развивает фантазию. Работая с войлоком, можно воплотить много задумок, здесь огромный простор для творчества и экспериментов. Изделия из войлока представляют собой произведения искусства, если они выполнены профессионально и с любовью.

Приобщение обучающихся к активной деятельности по возрождению искусства валяния из войлока способствует сохранению и развитию народных традиций, развивает студентов, воспитывает у них практические навыки, вкус и стремление к прекрасному.

# ИСТОКИ И СОВРЕМЕННОЕ РАЗВИТИЕ КРУЖЕВОПЛЕТЕНИЯ В РОССИИ И КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

**Автор:** *Седова Алина, Петрова Влада, студентки государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Озерский техникум природообустройства»*

**Научный руководитель:** *Островская Светлана Викторовна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Озерский техникум природообустройства»*

В октябре 2003 года Генеральной конференцией Организации Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры (ЮНЕСКО) была принята «Международная конвенция об охране нематериального культурного наследия», в которой отмечается, что «охрана нематериального культурного наследия представляет интерес для всего человечества». В конце XX века в России возродился интерес к культурному наследию народов ее населяющих. Особенно ярко он проявился на региональном уровне. К сожалению, ресурсы культурно-исторического наследия Калининградской области не используются в полной степени для дальнейшего развития ремесел и их заметной роли в жизни населения многих муниципальных образований.

Своим исследованием я хотела обратить внимание на проблему развития национальных ремесел в Калининградской области, в том числе кружевоплетения, но при определённой поддержке их развитие сможет повлиять на экономический и туристический потенциал, который создаст более насыщенный культурным смыслом имидж не только России, но и нашего региона.

## **Новизна исследования:**

1. Традиционное народное искусство способствует сохранению и адаптации художественной культуры к изменяющимся социально-экономическим условиям в современном мире.
2. В наше время важно поддерживать и развивать интерес у подрастающего поколения к познанию мира и сохранению культурного наследия, а это будет способствовать повышению национального самосознания и развитию чувства сопричастности через судьбу региона к судьбе России.

Промыслы и ремесла получили свое распространение в 15 – 16 веках. Основные разновидности народных ремесел России: хохломская и городецкая роспись, керамический промысел Гжель, Палехская лаковая миниатюра, Жостовские подносы, миниатюры Холуя, глиняные игрушки Дымковская, Каргопольская, Филимоновская, Сысертский фарфор, резьба по дереву, кости, чернение по серебру, художественная обработка металла, и многое другое.

Кружевоплетение - один из самых изысканных видов прикладного искусства. Кружевоплетение известно с XIII века, но стало развиваться со 2-й половины XVII века.

Основными центрами русского кружевоплетения являются Вологодская область, Елецкий район Липецкой области, Советский район Кировской области и Михайловский район Рязанской области. Самые известные кружева: Вологодское кружево на коклюшках, Кировское кружево, Елецкий кружевной промысел, Киришское кружево, Михайловское мерное кружево, Белевское кружевоплетение, Вятский кружевной промысел.

Хотя Калининградская область самая многонациональная, но вопросу развития национальных ремесел уделяется мало внимания. Был проведен опрос, показавший, что знания о национальных ремеслах у жителей нашего региона минимальные.

Многие жители города Черняховска знают Юрьеву Наталью Николаевну не только как руководителя музея им. И.Д.Черняховского, но и как кружевницу. Ее изделия знакомы не только в Калининградской области, но и за границей. В коллекции Натальи Николаевны — сувенирные работы, жилеты, воротники, шарфы, салфетки, панно, скатерти.

В работе представлена техника вязания на коклюшках.

В Калининградской области проводятся всероссийские и международные ярмарки и фестивали народного творчества, способствующие развитию национального самосознания, любви к Родине, гордость за культуру России.

В целях сохранения народных художественных промыслов в условиях рыночной экономики, для защиты их интересов в федеральных и региональных органах власти в 1990 году была создана Ассоциация «Народные художественные промыслы России». В настоящее время Ассоциация объединяет более 250 организаций народных художественных промыслов из 62 регионов страны.

Выдвинутая в работе гипотеза получила подтверждение: национальным ремеслам уделяется в регионе мало внимания.

Перспективы:

- нужно больше демонстрировать национальное творчество диаспор, которые представлены у нас в регионе, развивать их народные ремесла, передавать традиции молодым;
- мероприятиями для развития традиционных ремесленных промыслов являются: принятие программы по развитию и поддержке традиционных промыслов на уровне республики и области;
- разработка комплексной системы, включающей совместную работу этноцентров, областных, муниципальных, исторических и краеведческих музеев;
- создание познавательных маршрутов;
- разработка обучающих программ, построенных на историко-художественном, этнографическом и технологическом образовании.

## ТРАДИЦИОННОЕ ЛОСКУТНОЕ ШИТЬЁ

**Автор:** *Дяченко Ирина, студентка государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Техникум отраслевых технологий»*

**Научный руководитель:** *Аведова Ольга Алексеевна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Техникум отраслевых технологий»*

Незаслуженно забытые изделия ручного труда в нашей стране вновь обретают свою ценность и превосходство над серийными промышленными образцами. Недаром в народе всегда ценили ручную работу как источник эмоциональной духовности. Среди таких известных видов рукоделия, как вышивание, вязание, плетение и др., особое место занимает шитье из лоскута, корни которого уходят в далекое прошлое.

Объектом исследования: Изделия из лоскутков ткани.

Предметом исследования: Современные решения практической значимости лоскутных изделий.

Целью данной научно-исследовательской работы является: Изучить технологию лоскутного шитья с перспективой создания неповторимого образа и стиля.

Рукоделие, развивающее художественный вкус и умение, воспитывающее терпение, приучающее к аккуратности, обогащает нашу внутреннюю жизнь и приносит истинное удовольствие от выполненной работы. Своими руками с помощью разноцветных лоскутков удастся создавать поистине шедевральные вещи. Гармоничным сочетанием тканей различных цветовых и геометрических решений можно достигать неповторимых колоритов.

Причиной появления своеобразного лоскутного шитья явилась бедность. Именно она вынуждала женщин из остатков старой одежды делать новую, а также создавать различные изделия окружающего быта. Неслучайно повышенный интерес к технике лоскутного шитья в разных странах возникал именно в периоды кризисных ситуаций.

С годами отношение к такому виду рукоделия, как к вынужденному выходу из трудных жизненных ситуаций, постепенно отошло в прошлое. В настоящее время к шитью из лоскута относятся как к виду искусства. Художественные изделия из лоскута по праву заняли достойное место среди произведений декоративно-прикладного творчества во многих странах мира.

Лоскутное шитье – понятие довольно обширное. Это современное рукоделие представлено различными видами и техниками.

Технология сшивания лоскутов на первый взгляд достаточно проста: вырезай да сшивай, создавая своими руками любое задуманное изделие: покрывало, скатерть, подушку, прихватки для кухни или озорную одежду для детей. Но это только на первый взгляд. Лоскутное шитье – рукоделие, требующее не только умения обращаться с иглой и ниткой, но и художественного вкуса, трудолюбия, усидчивости и аккуратности.

Если посмотреть на образцы изделий, то возникает только один вопрос. Как именно удастся создавать столь разные узоры, используя одинаковые элементы: блоки из полос или отдельные полосы, квадраты, уголки и треугольники, ромбы? А все дело в разных техниках, с помощью которых и создаются самые невероятные узоры. Наиболее популярные техники (способы) лоскутного шитья: «Полоска к полоске», «Бревенчатая изба», «Треугольники», «Лоскутные уголки», «Русский квадрат», «Ляпачиха», «Коврики кругляшки». Перечисленные техники лоскутного шитья являются исконно русскими и легко узнаваемыми.

Сегодня искусство лоскутного шитья переживает свое второе рождение. Появилось много мастеров, поднявших этот вид рукоделия на небывалую высоту, созданы многочисленные клубы, студии, мастерские, изучающие и развивающие такое древнее и вечно новое лоскутное шитье.

Проведение занятий и мастер-классов лоскутного шитья для детей с целью приобщение к традициям народной культуры и народному творчеству, расширение знаний и умений через активацию познавательной деятельности имеет большую практическую значимость.

Идеи для работы можно черпать практически из воздуха. Оглянитесь вокруг: что бы вы хотели изменить в своем доме? Традиционное лоскутное шитьё – отличный способ обновить интерьерный текстиль: одеяла и покрывала для кровати, накидки и чехлы для дивана и кресел, скатерти, коврики, кухонные прихватки и полотенца – все это можно сшить своими руками.

Искусство лоскутного шитья можно сравнить с живописью. Только краски нам заменяет ткань, а кисть – иголка с ниткой. И как по волшебству из-под легкой руки мастера выходит шедевр. Своеобразные лоскутные вещи преображают дом, добавляя тепла и уюта. Они применимы и для кухни (скатерти, салфетки, прихватки), для гостиной (диванные подушки, декоративное панно), для спальни (покрывала, наволочки на подушки). Эти вещи сделаны своими руками, в них частичка души мастерицы. Они уникальны и других таких нет во всем мире.

## ВОЙЛОКОВАЛЯНИЕ КАК СОВРЕМЕННЫЙ ВИД ДЕКОРАТИВНО-ПРИКЛАДНОГО ТВОРЧЕСТВА

**Автор:** *Шенфельд Регина, студентка государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Колледж информационных технологий и строительства»*

**Научный руководитель:** *Зими́на Ольга Леонидовна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Колледж информационных технологий и строительства»*

В наше время очень модными стали вещи «ручной работы», уникальные подарки и предметы интерьера. Возрождаются старые, забытые техники декоративно-прикладного творчества, появляются новые.

Очень популярными становятся такие виды художественной обработки материалов как войлоковаляние, роспись по ткани, декупаж, роспись по стеклу и другие.

Войлок — природный экологичный материал, теплый, водонепроницаемый, пластичный и легкий. В нем не жарко летом и не холодно зимой. Он способен принимать любую форму, подчиняясь замыслу дизайнера. Сегодня один из самых старых, традиционных материалов вновь актуален, благодаря своим свойствам и красоте. Полузабытое народное ремесло последнее десятилетие возрождается в модной индустрии. Войлок сейчас крайне популярен в Европе и Австралии, Новой Зеландии, в странах, где хорошо развито овцеводство. Приятно, что и в России интерес к войлоку набирает обороты и становится все более популярным у российских мастеров, самобытный стиль которых позволяет им по праву занять достойное место среди мировых художников фелтмейкеров.

Современные мастера изготавливают из войлока самые разнообразнейшие изделия — одежду, аксессуары, мягкие игрушки всех цветов и размеров! Изделия из войлока стали новым трендом, их коллекционируют, собирают наборы, дарят и продают, а самые интересные и оригинальные изделия выставляются в музеях и на выставках.

Валенки "шептунчики"- оберег в лучших традициях русской деревни. В «шептунчики» нашёптывали свои самые сокровенные желания и свои обиды.

Когда-то в народе было поверье, что нужно рано утром, до восхода солнца, повесить валеночки-шептунки над дверью в квартиру или дом. В один валенок положить монетку, а в другой зёрнышко. После этого, каждый из домочадцев может нашептывать им свои самые сокровенные желания, и они обязательно сбудутся. Это самый надёжный оберег от нужды!

Шептуны подвешивали к сёдлам и телегам, путникам давали в дорогу, чтоб дорога была мягкой (удачной).

Издавна считалось, что валенки приносят удачу в семейную жизнь, помогают рождению здоровых деток, желательно им висеть рядом с печкой. Знахари говорили, что если нет валенок, то есть болезни.

Помимо этого, валеночки считаются - символом настоящей русской зимы, к тому же, это отличный талисман достатка, богатств и сильный оберег.

Шептуны - тёплый и нежный подарок, сложная ручная работа... Это может быть и брелок на ключи, и подвеска на сотовый, и талисман в машину. А главное, каждое изделие, сделанное своими руками, содержит энергетику мастера, доброту и тепло его души.

# НОМИНАЦИЯ «НАЦИОНАЛЬНЫЕ И КУЛЬТУРНЫЕ ТРАДИЦИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## УНИВЕРСАЛЬНЫЙ СПОРТИВНЫЙ УГОЛОК

**Автор:** *Костюков Сергей, Доронин Александр, студенты государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*  
(Диплом I степени)

**Научный руководитель:** *Власенко Алексей Владимирович, мастер п/о государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*

С 1 сентября 2014 введен в действие Физкультурный комплекс «Готов к труду и обороне (ГТО)». В рамках обновлённого ГТО предусматривается сдача спортивных нормативов в 11 возрастных группах, начиная с шести лет. Министр образования Дмитрий Ливанов сообщил, что, начиная с 2015 года, результаты сдачи комплекса ГТО будут учитываться при поступлении в высшие учебные заведения.

Помимо этого уже давно продвигается движение уличных спортсменов занимающихся на дворовых турниках и брусьях. Парни стали отворачиваться от пива в пользу спорта. Канули в прошлое забеги «самых умных за пивом». Хотя и сейчас еще продолжают раскручивать «занятие спортом в спортбарах» с бутылкой пива в руках.

Впервые на просторах Интернета тема о дворовых элементах на турнике была создана спортсменом, любителем гимнастики Игорем Максимовым в феврале 2005 года. Список тогда насчитывал 58 элементов.

4 марта 2006 года Игорь на форуме спортивной гимнастики создает тему про турник, в которой приводит 82 элемента на турнике и помимо их описания добавляет в формате GIF-анимации свои видео. Тему форума о турнике регулярно посещали человек 20. Активных и того было меньше. В настоящее время существует 300 описаний силовых и технических элементов разного уровня сложности.

В 2007г. Игорь Максимов и Иван Лапыгин при поддержке других ребят создают свой форум по спортивной гимнастике и видеоматериалы о турниковых элементах. Прделав огромную работу, они, скорее, и не подозревали, что этим сделают прорыв в бурном развитии турникового спорта в России, Украине и Белоруссии.

Тысячи начинающих дворовых спортсменов, вооруженных серией обучающих видеосюжетов Сергея Татарнева, Богдана Корженевского, Михаила Баратова, Олега Аксенова и других, положили начало настоящей «турникмании».

Идея проекта заключается в том, чтобы разместить универсальные спортивные уголки во дворах, и других местах. Разместив спортивные уголки на территории колледжа, мы привлечем студентов к здоровому образу жизни, то есть спорту.

Турники и брусья начали активно устанавливаться во дворах и пришкольных территориях ещё во времена СССР, главным образом, в целях способствования здоровому образу жизни молодёжи. С этой же целью были введены нормативы ГТО, в которые также входили подтягивания на турнике.

Большую популярность приобретет данный вид спорта и в других странах. Так, например, в Польше открывается всё больше специально оборудованных площадок, устраиваются тренировки для всех желающих и проводятся соревнования. Новые спортивные площадки открываются в Португалии. Некоторые попытки развить это направление, с участием русских немцев, осуществляются в Германии.

Спорт - это жизнь. Это все понимают и многие интересуются этим. Именно поэтому мы взяли за эту тему. Предоставив молодежи, возможность заниматься спортом, мы подтолкнем их к здоровому образу жизни.

Данный универсальный спортивный уголок не только полезен для студентов, но и выгоден колледжу. Если заказывать заводскую сборку, то это обойдется в 30000 р. Мы же можем сделать его, затратив на материалы всего около 5000р. Мы так же готовы предоставлять спортивные уголки заинтересованным лицам за небольшое денежное вознаграждение.

## СОВРЕМЕННЫЙ ПОДХОД В ТЕХНОЛОГИИ ТРАДИЦИОННОЙ КОЛБАСЫ «ДОКТОРСКОЙ»»

**Автор:** *Королёва Татьяна, студентка государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Техникум отраслевых технологий» (Диплом II степени)*

**Научный руководитель:** *Аведова Ольга Алексеевна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Техникум отраслевых технологий»*

“Докторская” появилась 29 апреля 1936 года в Советском Союзе по распоряжению наркома пищевой промышленности Анастаса Микояна для “больных, имеющих подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма”, тогда то и было дано название “Докторская”. Утверждалось, что “докторская” колбаса содержит все витамины и минералы, необходимые для здоровой и полноценной жизни. Сталин очень нуждался в продукте массового потребления, который бы помогал рабочим быстро, но хорошо питаться и в дальнейшем плодотворно трудиться.

Объектом исследования: Вареная колбаса ”Докторская”.

Предметом исследования: Проблемы современного производства вареной колбасы «Докторская».

Гипотеза: Возвращение на прилавки советской вареной колбасы.

Целью данной научно-исследовательской работы является: Анализ проблем и пути их решения при производстве современной вареной колбасы ”Докторской”.

Сегодня бренд “Докторская” прочно закрепился за колбасой. Изготавливают ее по другим стандартам, упаковывают в другую оболочку, кое-где еще можно найти Докторскую, выпущенную по ГОСТ, однако со вкусом советской “Докторской” даже не стоит сравнивать. На прилавках магазинов можно увидеть до десяти видов одной только “Докторской”. Считается, что из-за высокой популярности названия «Докторская» колбаса стала объектом многочисленных имитаций и подделок.

В идеале состав Докторской колбасы должен выглядеть следующим образом: свинина полужирная 70%, говядина высшего сорта 25%, яйца куриные или меланжа, и молока коровьего сухого. Само собой разумеется, с добавлением соли поваренной пищевой, нитрита натрия, сахара или глюкозы, мускатного ореха или кардамона молотого. При этом мясо без сухожилий, хрящей и мелких костей, то есть жилованое. Увы, старой доброй «Докторской» в магазинах больше нет и, похоже, не будет.

Причин, конечно, много, но одна из них, наверное, главная: «варенку» по старому советскому ГОСТу сегодня, ни одна торговая сеть не положит на прилавок из-за неприлично короткого срока ее реализации — 72 часа. О таких сроках годности нынче, наверное, мало кто помнит!

На сегодняшний день можно выделить три наиболее важных проблемы производства традиционной колбасы «Докторской»:

1. Необходимо создание Перечней национальных стандартов, которые в обязательном порядке, будут применяться для соблюдения требований технических регламентов в мясоперерабатывающей отрасли.

2. Внедрение современных методов разделки туш и сортировки мяса с целью возможности его рационального использования и организации дифференцированной ценовой политики.

3. Обеспечение мясной промышленности высококачественным сырьем.

При проведении исследования нормативно-технической документации, в соответствии с которыми вырабатывается на сегодняшний день колбаса «Докторская», было выявлено, что большой объем выпуска вареной колбасы производится в соответствии с собственными техническими условиями (ТУ) производителя, которые предоставляют практически неограниченные возможности использовать сырье более низкого качества (мороженое блочное мясо, соединительную ткань, жир и т.д.), а также различные добавки.

При исследовании современных методов разделки туш выявлено, что эффективная торговля мясом, как на международном, так и на внутреннем рынке, зависит не только от качества мясного сырья, но и от принципов сортировки и разделки туш. Правильная разделка туш и сортировка мяса – это, прежде всего возможность его рационального использования и организации дифференцированной ценовой политики. Внедрение новых стандартов, предусматривающих использование единых принципов и требований к разделке туш на отрубы, единой спецификации и названий отрубов, обеспечит возможность их многовариантного, рационального использования.

При исследовании проблемы обеспечения мясной промышленности высококачественным сырьем, с целью обеспечения продовольственной безопасности, в поддержании физической и экономической доступности продуктов питания, обеспечении высокого качества и безопасности продовольствия необходимо развивать свою сырьевую базу, которая позволит обеспечить мясоперерабатывающую отрасль сырьем стабильного качества без влияния курса валют на себестоимость готовой продукции.

Тот факт, что мясоперерабатывающие предприятия выбирают производство колбасы «Докторской» для своей ассортиментной линейки, свидетельствует о том, что бренд этой колбасы пережил испытание временем, так как уже почти 80 лет она находится на прилавках магазинов.

На сегодняшний день «Докторская» колбаса не является диетическим продуктом. Даже те образцы, которые отвечают обязательным требованиям безопасности, не соответствуют принципам здорового питания. Они не могут и не должны быть рекомендованы в повседневном питании. Все торговые марки «Докторской» изготовлены с использованием фосфатов, нитрата натрия, содержат много жира и соли. Поэтому детям и тем, кому требуется диетическое питание, «Докторскую» колбасу есть нельзя. Что же касается всех остальных, то здесь можно сказать одно: думайте сами, решайте сами – есть её или не есть.

## БЛИНЫ ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА

**Автор:** *Светлова Карина, Буханцева Анастасия, Севостьянова Ирина, студентки государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж» (Диплом III степени)*

**Научный руководитель:** *Тищенко Надежда Викторовна, мастер п/о государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*

Гипотеза исследования: откуда к нам пришли блины? Почему же россияне любят принимать в пищу блины? В чем их польза и есть ли вред? Какие блины особенно любят люди?

Тема исследования «Национальные и культурные традиции в профессиональной деятельности».

Предмет исследования: тесто блинов, блины.

Материалом для исследования и обобщений стало личное проведение исследования, приготовление блюд.

Цель исследования - исследовать актуальность традиционного русского блюда «Блинов».

Задачи исследования:

- собрать и изучить информацию об истории возникновения традиционного русского блюда «блины»;
- узнать интересные факты о блинах из фольклора, происхождение пословицы «Первый блин комом»;
- выяснить наиболее популярную рецептуру блинов;
- проанализировать полученные результаты.

Введение

Обучаясь по специальности «Технология продукции общественного питания» при изучении профессионального модуля «Приготовление мучных кондитерских изделий» мы познакомились с технологическим процессом приготовления блинчатого теста и изделий из него. Изучив ассортимент блинов, мы узнали, что в старину, пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не шло в сравнение по популярности с блинами.

Казалось бы, что в них особенного - обыкновенное запеченное тесто. Но так может рассуждать только тот, кто никогда не пробовал настоящих русских блинов, не вдыхал их опьяняющего аромата.

Блин сопровождал человека всю жизнь от рождения (роженицу кормили блином) и до самой смерти (обязательное блюдо во время поминальных обрядов). И сейчас наш стол не обходится без блинов круглый год. Это любимое лакомство русских людей.

Процесс приготовления блинов это поистине целое искусство и великое действо, у каждой хозяйки свой рецепт приготовления. Очень важным при этом были - духовная сторона и мастерство каждой хозяйки.

Блины — кулинарное изделие, приготавливаемое из жидкого теста, выливаемого на раскалённую сковороду; имеет круглую форму. Блины подаются с разными закусками, а тонкие блины — иногда с начинкой, которая в них заворачивается. Слово «блин» — искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие. Это едва ли не самое экономное мучное блюдо, для которого требуется минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), поскольку для блинов употребляется весьма разжиженное тесто. Русские блины отличаются совершенно особой консистенцией, они мягки, рыхлы, ноздреваты, пышны, легки и при этом как бы полупрозрачны, с четко различимым рисунком многочисленных пор. Такие блины как губка впитывают в себя растопленное масло, сметану, отчего делаются сочными, лоснящимися и вкусными.

Блины - это не просто национальное блюдо. Это воспоминания о веселье на Масленицу, о многих русских традициях, о русской деревне. Блины всегда были угощением для гостей, пирогом встречали, а блинами провожали. Можно без тени преувеличения сказать, что русские блины - отражение многовековой истории целой нации - русского народа с глубины веков и до наших дней. Сейчас блины для нас совершенно обычное блюдо, однако давным-давно славяне придавали им ритуальное значение, их приготовление совершалось в тайне, рецепты передавались из поколения в поколение. Блины у славян - это любимое обрядовое блюдо.

История возникновения блинов.

Историки считают, что дрожжевой блин появился на рубеже 1005-1006 годов. Поэтому в этом году русскому блину исполнилось 1010 лет. Существует несколько версий появления этого настоящего русского лакомства. Например, одна из легенд гласит, что 1005 году один наш предок разогревал овсяный кисель, на что-то отвлекся и не заметил, как кисель поджарился, подрумянился, и так, совершенно случайно, по недосмотру, получился первый блин.

Блины пришли к нам из глубины веков и, возможно, являются первым блюдом, приготовленным из муки. На заре времен, за несколько тысяч лет до нашей эры, люди уже перемалывали злаки каменными мельницами, просеивали муку, смешивали с тем, что оказывалось под рукой, и пекли блины, лепешки и хлеб. На это указывают найденные археологами артефакты на территории современной Ирландии, Северной Африки и Ближнего Востока. Блины в том или ином виде присутствуют почти во всех кухнях мира.

Блины, возможно, были первыми изделиями из муки и уходят корнями в доисторические времена - это истинно русское блюдо. До крещения Руси блины являлись жертвенным хлебом. Блины пеклись на Руси в течение всего года, а с XIX века они стали основным угощением во время Масленицы. Возможно потому, что круглый блин олицетворял солнце. В нашем понимании блины неразрывно связаны с Масленицей. Так еще во времена Петра I во время масленицы в Москве, в районе Александровского сада возводили горки из льда, и сам Петр I участвовал в массовых гуляниях, в частности он любил качаться с офицерами на качелях, которые специально устанавливались к этому времени. Несмотря на то, что Петр I был ярким сторонником ввода западных новшеств как в культуре, так и в кулинарии в русский быт, он очень любил блины, и не отказывал себе в удовольствии отведать их.

Сложно определить точную дату появления блинов на Руси. Даже в самых первых летописях встречается упоминание о том, как для них замешивали тесто. У славян круглый румяный жареный блин традиционно ассоциировался с богом солнца Хорсом, Дажьбогом или Ярило. Был непременным атрибутом праздничного стола. Подавался обычно с дарами леса ягодами и грибами, иногда с дичью или рыбой.

Ученые полагают, что изначально блины пекли из гречневой муки. Тогда еще не существовало хлеба, да и блин был скорее ритуальным кушаньем. Их пекли, чтобы помянуть и отдать дань уважения предкам во время праздников, особенно на Масленицу.

Блины имеют историю более древнюю, чем сама Масленица. Некоторые историки считают, что еще в древнем Египте начали печь лепешки из кислого теста, аналог блинов, и происходило это около 5 тысяч лет назад. На Руси блины употреблялись в пищу также очень давно. Однако, что самое интересное блины на Древней Руси были атрибутом поминок. Первые испеченные блины обязательно отдавались нищим, для того чтобы они помянули усопших родственников. И только в более поздние времена блины стали атрибутом масленицы и веселья. Блины пеклись исключительно в русской печи.

Национальные культурные традиции и блины.

Самые разные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Но прежде всего блины, как мы уже говорили, обязательное угощение на масленицу, ставшее как бы необходимым атрибутом весеннего праздника. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки, припевки: «Как на масляной неделе в потолок блины летели», «Без блина не масляна» и т. д.

А помните у Пушкина в «Евгении Онегине»: Они хранили в жизни мирной Привычки милой старины: \ У них на масленице жирной Водились русские блины.

Многие из нас любят и на широкую ногу отмечают Масленицу, ходят по гостям, отмечая проводы зимы и встречу долгожданной весны, ведь эта возможность вдоволь наесться блинами. Пышные, ароматные, жирные, румяные, невероятно вкусные блины стали непременным атрибутом Масленицы, ведь они символизируют солнце, яркое и жаркое, которого все мы ждали всю зиму. Приготовление блинов было и остается священным таинством. На первой опаре гадали, рецепт ее хранили в тайне, замешивать выходили на берег реки или к колодезю, творя заклинания с обращениями к месяцу. «Глядя на женщину, пекущую блины, можно подумать, что она вызывает духов или добывает из теста философский камень», - восхищался Антон Павлович Чехов, окрестивший выпечку блинов не иначе - как священнодействием со своими традициями, радостями и страданиями. Блины — главная ритуальная еда Масленичной недели. Богатые люди начинали печь блины в понедельник, бедные — в четверг или пятницу. Опару для блинов стряпухи готовили с особыми обрядами. Одни опару готовили из снега, на дворе, когда выйдет месяц, приговаривая: «Месяц ты месяц, золотые рожки твои рожки! Взгляни в окошко, подууй на опару». Считалось, что будто бы от этого блины становятся более белыми и рыхлыми. Другие выходили вечером готовить опару на речку, колодец или озеро, когда появятся звезды. Приготовление первой опары держалось в величайшей тайне от всех домашних и посторонних. Малейшая неосторожность стряпухи наводила на хозяйку тоску на всю масленицу.

Особенности дней Масленичной недели, связанные с блинами:

Понедельник. Начинали печь первые блины. Их клали на слуховое окошко «для душ родительских» или отдавали нищим, чтобы они помянули усопших — «Первый блин за упокой».

Вторник. Во вторник проходили смотрины невест, молодых людей приглашали на блины. Для зазывания Масленицы произносили слова: «У нас горы снежные готовы и блины напечены — просим жаловать!».

Среда. В этот день зять приходил к теще на блины, которые она сама готовила.

Четверг. В четверг начинался широкий разгул. Наряженные детишки ходили от дома к дому и пели: «Грынцы-Брынцы, пеките блинцы!».

Пятница. В этот день с ответным визитом тёща приходила в гости к зятю. Блины в этот день пекла дочь — жена зятя.

Блины объединяли, собирали за одним столом всю семью, согревали в студеную зимнюю пору, и не только физически. Они давали надежду, что совсем скоро выглянет повесеннему жаркое солнышко, растопит снег, пробуждая к новой жизни леса и поля. Не удивительно, что традиция печь блины дошла до нас практически в неизменном виде, не смотря на все культурные и социальные изменения. Они стали интернациональным символом взаимопонимания, благодарности, дружбы и человеческой теплоты, вне религий, статусов и возрастов.

Со временем традиция обрела новые черты. Появилось множество самых различных видов блинов. Блины начинали печь загодя, чтобы успело подойти тесто, и накормить не только всех родственников и друзей, но и весь бедный люд в округе. Он стал неотъемлемой частью фольклора от пословиц «Первый блин комом», песен «ой, блины мои, блины...», до былин и сказок.

Комоедица — один из древнейших языческих славянских праздников. Помимо празднования священного вступления Весны в свои права, в этот день также почитали славянского Медвежьего бога: утром до завтрака торжественной процессией с песнями, плясками и прибаутками приносили великому Медовому зверю в лес "блинные жертвы" первыми выпекаемыми праздничными блинами и раскладывали их на пеньках. После этого начиналось праздничное пиршество. Древние славяне называли медведя Ком (отсюда правило «первый блин комам», т.е. медведям).

Люди испокон веков воспринимали весну, как начало новой жизни и почитали Солнце, дающее жизнь и силы всему живому. В глубокой древности в честь солнца славяне пекли пресные лепёшки, а когда научились готовить заквасное тесто (IX век), стали печь блины.

Древние считали блин символом солнца, поскольку он, как и солнце, жёлтый, круглый и горячий, и верили, что вместе с блином они съедают частичку его тепла и могущества.

В те давние времена 2-недельное празднование Комоедицы имело для славян большое функциональное значение — после прошедшей долгой и холодной, а, зачастую, и полуголодной зимы, когда работ было немного, славянам надо было отъесться тщательно сохраненными после зимы остатками пищи, взбодриться и укрепить свои силы для предстоящих напряженных полевых и прочих работ, после наступления астрономической весны непрерывно продолжавшихся все теплое время года.

Давно утрачен первоначальный языческий смысл древнего священного праздника Комоедицы славянской религии волхвов — начала славянского Новолетия (Нового года), который до XIV века на Руси начинался с марта и был связан с днем весеннего равноденствия, когда славяне торжественно встречали Весну священную.

Не следует путать, как это сейчас часто случается, нынешнюю народную Масленицу с языческой Комоедицей — это разные праздники.

В течение многих столетий блины являются одним из самых любимых блюд народов мира. Но только в русской кухне имеется сотни рецептов блинов.

Мука бралась самая разная: гречишная, пшеничная, овсяная, просяная, ячменная и даже гороховая. Истинно русские блины были из гречишной муки. Пшеничные блины не имеют той пухлости и рыхлости, какие придает гречневая мука. Кроме того, блины из гречки обладают очень приятным вкусом, слегка кисловатым привкусом.

Дрожжи обычно разводили в теплой воде, а затем постепенно добавляли молоко и муку, замешивали тесто. Когда тесто замешано, кастрюлю покрывали полотенцем и ставили в теплое место. После увеличения опары, в кастрюлю добавлялись все остальные компоненты, все тщательно перемешивалось и снова ставилось в теплое место. После того, как тесто поднималось второй раз, можно печь блины, хорошо протопив печь мелкими сухими березовыми дровами. Равномерный жар, словно волшебник, усеивал тесто многочисленными дырочками, румянил его, делал особенно привлекательными.

Сковороды брались чугунные, небольшого размера, так как русские блины выпекают величиной с блюдце. Тогда еще продавались специальные сковороды для блинов. Они состояли из нескольких маленьких сковородок сваренных вместе. Очень важно, чтобы сковороды были абсолютно чистыми. Для этого их ставили на огонь, дно посыпали солью, прокаливали, а затем протирали сухой чистой тряпкой. После такой процедуры блины не прилипали к сковородам и легко отставали от их дна.

Перед тем как вылить тесто на раскаленную сковороду, ее смазывали растительным маслом, либо несоленым салом.

В качестве помазка использовали половину картофелины или чистую тряпочку, намотанную на вилку.

Готовые блины укладывали стопкой, смазывая каждый сливочным или топленым маслом, и ставили в теплое место, чтобы не остыли.

Для этой цели существовала специальная блинница - большое керамическое блюдо с полусферической крышкой.

К блинам можно подавать любую начинку и любые дополнения - масло, икру, грибы, капусту, творог, все, что подскажет вам фантазия. Блин чаще всего запекают с двух сторон. При этом процесс подбрасывания становится частью культуры приготовления, а искусство, с которым блин переворачивают, — показателем кулинарного мастерства повара и признаком, по которому новичка можно отличить от профессионала. Раньше блины пекли в русской печи, поэтому до сих пор говорят "печь" блины, а не "жарить". При приготовлении блинов сковороду предварительно хорошо нагревают, смазывают подсолнечным или топленым сливочным маслом, наливают в нее тесто и пекут блины. Сковороды, предназначенные для выпечки блинов, больше ни для чего не используют. После приготовления блинов эти сковороды не моют водой, а лишь протирают досуха бумагой и оставляют до следующего блинопечения. На современных предприятиях общественного питания для жарки блинов применяется новое оборудование высокой производительности.

Блины едят как горячими, так и холодными, наполняя их различными начинками, поливая сверху сладкими или пряными соусами и приправами.

А еще в давние времена блин можно было есть только руками, его нельзя было разрезать ножом или прокалывать вилкой. Считалось, что если проколешь или отрежешь — обязательно случится беда, потому что блин — это солнце и обращаться с ним нужно очень аккуратно и бережно. В Древней Руси человека, разрезавшего блин, забивали палками. Эта

традиция существует и до сегодняшних дней — сворачивайте блинчик, скручивайте его, рвите, но делайте это только руками!

Блины в современной кухне.

В настоящее время существует огромное количество разновидностей блинов. Блины можно печь на дрожжах и без, на гречневой, пшеничной, ржаной, кукурузной, овсяной, ячменной, рисовой, и даже кокосовой муке.

Можно замешивать с яйцами, отдельно белками или желтками, на опаре, со сметаной, с одним или двумя припеками. Есть даже блины на пиве. Существует большое количество рецептов блинов. Основной принцип приготовления состоит в том, что жидкое тесто растекается по смазанной маслом или салом сковородке, образуя тонкий слой, который затем переворачивается и обжаривается со второй стороны. Блины обычно имеют круглую форму. Существуют квадратные блины. Для их изготовления требуется сковорода квадратной формы. Приготовление блинов — особое мастерство, приближающееся к искусству. Нужно знать, какое количество теста налить на сковороду и когда перевернуть блин, чтобы подвергнуть термической обработке его другую сторону. Блины должны получаться румяными, но в то же время не подгорать. Опытный повар может приготовить большое количество блинов за короткий срок. Блины просты в приготовлении и способны угодить почти любому вкусу — в этом-то их главная опасность. Чехов в своих произведениях подмечал удивление иностранцев способностью русских есть быстро и много блинов. Хотя сами по себе они не так уж велики, их калорийность достаточно высока, и если есть их часто и в большом количестве, то можно очень быстро располнеть до невероятных размеров.

Конечно, с современной точки зрения на рациональное питание, так есть — только вредит своему здоровью. Может, поэтому чеховского героя и «хватил апоплексический удар» (современное название "инсульт"). И все же блины нужно есть именно со «смаком», иначе не понять всей прелести этого замечательного блюда. И еще. Нельзя есть блины наспех, между делом. Они требуют к себе особого отношения и уважения. Лучше готовить их в воскресные или праздничные дни, когда все домочадцы в сборе. Сложнее испечь настоящие блины в будний день при нашей вечной нехватке времени, ведь для этого потребуется не один час. Ежегодно в нашей стране отмечается Масленица. Этот праздник не обходится без блинов, так как блины являются его символом. В каждой стране свои рецепты традиционных блинов. У нас широкое распространение получили «классические блины». Собственно их мы и выбрали для приготовления, так как они требуют минимальных затрат и очень просты в изготовлении.

Первое кафе «Блинца-ца» открылось в 2005 году. В своей работе кафе «Блинца-ца» сумела соединить традиции русской домашней кухни с высокой скоростью приготовления блюд. Таким образом, на рынке общественного питания Калининградской области появился блинный фаст-фуд. Посетители кафе «Блинца-ца» по достоинству оценили вкус блюд и быстрое качественное обслуживание.

12 февраля во всем мире празднуется День блина. Кафе «Блинца-ца», заведение, которое первым в городе соединило традиции русской домашней кухни с высокой скоростью приготовления и сделало обыкновенный русский блин не только такой же популярной закуской, как картофель фри или гамбургер, но и прекрасным лакомством с многовековой историей, доступным каждому.

Слово «блин» стало широко употребляться в ненормативной лексике как замена нецензурного слова сходного с ним по звучанию. Употребляющие это слово в данном эмоционально окрашенном значении могут полагать, что применение слова «блин» с этой

целью допустимо в повседневной речи и не является грубостью. В этом значении слово обычно является восклицанием, выражающим широкий спектр чувств, например: удивление, досаду, горечь, негодование.

Заключение.

Анализ и оценка работы.

Проведя исследовательскую работу, мы пришли к выводу: выпекание блинов - настоящее искусство с тысячелетней историей, давними традициями, связанными с религиозными праздниками. И современная кухня привнесла оригинальные и интересные «изюминки» в это блюдо, сохранив уважительное и трепетное отношение предков к еде, как к источнику жизни. Русская национальная кухня тоже помогает понять характер русского народа, его историческое прошлое. Ведь все эти традиции, обычаи, ритуалы - не просто вкусная еда, но и большая радость для детей и взрослых. Эту радость хочется вернуть...

И почему бы не возродить старые, добрые традиции и не пригласить родственников и друзей специально на блины? Уверены, что этот день станет памятным и для гостей, и для хозяев.

В каждой стране свои рецепты традиционных блинов. У нас широкое распространение получили «классические блины». Собственно их мы и выбрали для приготовления, так как они требуют минимальных затрат и очень просты в изготовлении. Приготовление «классических блинов» доставило нам огромное удовольствие. Они получились очень красивыми и не менее вкусными. Мы уверены, что приготовленные блинчики очень понравятся тем, кто их попробует. Работа представляет собой творческий проект с элементами исследовательской работы, которая представлена освоенными рецептами.

И сегодня мы приглашаем всех на блины, которые мы приготовили сами.

# ТРАДИЦИИ БЕЛОРУСОВ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Автор:** *Добренко Валерий, Бородюк Денис, студенты образовательного учреждения «Гродненский государственный профессиональный лицей строителей № 1» республика Беларусь*

**Научный руководитель:** *Костевич Светлана Михайловна, Литвинчук Наталья Анатольевна, преподаватели образовательного учреждения «Гродненский государственный профессиональный лицей строителей № 1» республика Беларусь*

В исследовательской работе описывается изучение национальных и культурных традиций белорусского народа в профессиональной деятельности учащихся.

Целью данной работы является воспитание гражданина-профессионала с национальным самосознанием, умеющего действовать как в интересах личности, так и в интересах общества.

Данная проблема в лицее решается системно: учебный и производственные процессы, воспитательная работа, формирование дополнительного образования. Такой подход к обучению будущих строителей значительно повышает уровень их профессионального мастерства, что является актуальным в современном обществе.

Работа направлена на поисковую деятельность, на ознакомление с региональными особенностями в строительстве и быте белорусов, с традициями и обрядами Гродненской области.

Задачи исследования:

- собрать материал по особенностям строительства белорусских изб, праздниках и обрядах Гродненской области;
- обобщить и систематизировать данный материал;
- внедрить в профессиональную деятельность.

Источниками исследования послужили воспоминания жителей Гродненской области, музейные и архивные материалы, литературные источники.

Ценностью данной работы является то, что в ней собраны малоизвестные факты из исторического прошлого Гродненщины.

Социальными партнерами в изучении национальных и культурных традиций в профессиональной деятельности стали сотрудники Гудевического литературно-краеведческого музея. Благодаря заинтересованности в сотрудничестве, проводимая работа определила новаторский подход в усовершенствовании знаний по изучению истории родной Гродненщины и привела еще большее количество творческих и инициативных учащихся в проект.

Регулярными стали совместные мероприятия: экскурсии, встречи, научно-практические конференции, диспуты, концерты, мастер-классы.

В работе представлены два раздела:

1. Особенности строительства и быта белорусов.
2. Праздники и обряды белорусов.

В первом разделе описывается строительство изб, их интерьер, декор, а также быт людей.

Во втором разделе речь идет о праздниках и обрядах белорусов. Подробно описывается обряд сватовства, который проходил на Гродненщине.

В приложениях представлены практическое применение данного материала.

В заключении дана оценка проводимой работы, ее актуальность в современной жизни и мнение участников проекта.

## ОВСЯНЫЙ ХЛЕБ

**Автор:** Усовайте Екатерина, студентка государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»

**Научный руководитель:** Ботвина Оксана Евгеньевна, мастер п/о государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»

**Цель работы:** Привить любовь студентов и преподавателей к здоровому питанию.

**Задачи работы:**

- 1) Разработка авторской рецептуры «Овсяный хлеб», путем изучения истории происхождения продукта.
- 2) Внедрение в учебное производство.
- 3) Оздоровление коллектива и преподавателей.
- 4) Изучить пищевую ценность и химический состав "Овсяный хлеб".

Далеко не все продукты содержат полный набор необходимых витаминов и минералов, поэтому очень важно употреблять в пищу различные продукты, чтобы пополнить потребности организма в нутриентах. Предлагаю вам перейти на овсяный хлеб! Ведь он так полезен. Овсяный хлеб очень прост в приготовлении, а овсяная мука известна своим очищающим действием на организм (за счет содержания большого количества пищевых волокон). Вообще, не только очень полезный хлеб, но и невероятно вкусный! Мягкий и пористый внутри, с аппетитной хрустящей корочкой сверху.

### **Из исторических фактов.**

Овсяные продукты обрели свою популярность намного раньше, чем имелось в представлении. Например, были найдены упоминания об изготовлении такого хлеба, датируемые 779 годом! И хотя это мало походило на современные овсяные булочки, или печенье, — обычно это были обыкновенные лепешки без лишних ингредиентов, следует отдать должное тому, что уже тогда о пользе таких вот рецептов знали и использовали на ура.

Популярность такого хлеба с добавлением овса имела место быть и в благовоспитанной Англии, что происходит, и по сей день, ведь англичане очень большое значение придают образу своей жизни, продуктам питания и их качеству. Как у любой страны, у них есть свои обычаи и, один из них заключается в здоровом завтраке, который обычно состоит из овсяной каши. Востребованность овсяного хлеба заключается в том, что в его составе уникальный витаминно-минеральный комплекс, благодаря которому энергия человека целый день держится на высоком уровне.

### **Рецептура:**

- мука овсяная - 250 гр.
- мука пшеничная - 800 гр.
- теплая вода - 550 мл.
- соль - 1 ч. ложка

- сахар коричневый - 50 гр.
- масло растительное - 2 ст. ложки
- дрожжи сухие быстродействующие - 1 уп. (11 гр.)
- овсяные хлопья - 20 гр.

#### **Технология приготовления:**

В большую емкость просеиваем муку. Так как овсяная мука содержит очень мало клейковины, то ее должно быть в хлебе не больше 1/3 от общего объема муки. Добавляем соль и сахар. Тесто любит сахар, но не любит соль, поэтому соли много не нужно.

Добавляем дрожжи (я использую дрожжи хлебопекарные сухие быстродействующие "Саф-момент") и растительное масло.

Порциями вливаем теплую воду (40-43 градуса) и вымешиваем тесто.

Тут тесто нужно "почувствовать": оно должно стать мягким, эластичным. Чтобы оно не прилипало к рукам, можно их смазать растительным маслом. Воду добавляйте порциями, если чувствуете что тесто уже эластичное - больше воды не надо.

Тесто нужно скатать в шар и накрыв полотенцем убрать в теплое место. Тесто любит тишину и теплоту, поэтому с хорошим настроением ждем, когда оно увеличится в 2-3 раза (у меня на это ушло 35 минут).

Тщательно обминаем тесто.

И даем ему подняться еще раз. Из данного количества теста у меня получается 6 батончиков, часть теста можно заморозить. Перед употреблением его надо будет полностью разморозить и поставить в теплое место на час-полтора.

Противень и формы для выпечки чуть присыпать мукой и выложить тесто в форме батона. Острым ножом можно сделать косые надрезы, чтобы тесто не лопалось.

Взбить яйцо и смазать им батончики (можно смазать молоком или водой, тогда корочка получится менее плотной).

Сверху посыпать овсяными хлопьями и убрать в предварительно разогретую духовку на 40 минут.

Выпекать при температуре 200 градусов, затем вынуть хлеб и поставить остывать на решетку. Хлеб получается очень ароматный!

#### **Польза хлеба. Полезные свойства хлеба.**

Обычно отказ от хлеба – это первое решение, которое принимает женщина, решив сесть на диету и сбросить пару лишних сантиметров. Только это не всегда правильно, ведь сегодня в продаже имеются такие хлебные изделия, от которых не только не поправишься, но и наоборот – станешь только стройнее. А полный отказ от хлеба – знаете ли вы, к чему может привести такое решение? Первое, что с вами произойдет – вы впадете в депрессию, станете намного вспыльчивее, будете больше утомляться, у вас появится большее недовольство собой, а причина всем этим симптомам недостаток витамина В, который содержится в большом количестве в своем главном источнике – хлебе. Именно он выполняет роль регулятора функций нервной системы и обеспечивает надежной защитой от стресса. Следующая неприятность, которая поджидает вас в случае отказа от хлеба – это нарушение стула, потому что именно в хлебе содержится больше всего клетчатки, которая улучшает работу кишечника. А в случае ее непоступления в течение долгого времени может наступить интоксикация организма. Если вы будете продолжать игнорировать хлебобулочные изделия, то это приведет в скором времени к вялым мышцам и целлюлиту, к дряблой коже, потому что именно в этих

продуктах содержится больше всего белка и незаменимых аминокислот (которых больше всего, кстати, именно в пшеничных продуктах).

Какой хлеб вреден, и почему?

Однако не будем хитрить, не весь хлеб хорош в одинаковой мере. Стоит избегать нарезанных батонов, французских багетов, белых кирпичей, калачей, сдобных продуктов и даже некоторых черных хлебов, потому что все эти сорта хлеба сделаны из высококачественной, но **ОЧИЩЕННОЙ** пшеничной муки, в которой после всех переработок практически не остается полезных веществ. В этих сортах хлеба все углеводы простые, они расщепляются в глюкозу довольно быстро, она не успевает тратиться и начинает откладываться в жировых местах – на попе, коленях и животе. Чтобы есть хлеб и не поправиться, нужно покупать цельно-зерновой хлеб или же с отрубями. Эти сорта готовятся при помощи муки грубого помола, которая готовится из неочищенных зерен, иногда даже и с добавлением оболочки и зародыша зерна, например, хлеб «8 злаков». Он содержит в себе и витамины, и минералы, и клетчатку.

**Бородинский хлеб.** Всем известный Бородинский хлеб не входит в список однозначно полезного хлеба, только не стоит полностью исключать его из своего рациона, ведь в нем есть полезные вкрапления в виде аниса, тмина и кориандра. Особенно внимательно нужно подходить к выбору хлеба, если есть какие-то проблемы со здоровьем. Например, для диабетиков это особенно актуальная тема, для них отдельно выпускаются хлебобулочные изделия, в которых понижено содержание углеводов, они приготовлены на ксилите или сорбите. Однако даже если у вас нет абсолютно никаких проблем со здоровьем, не стоит полностью отказываться от хлеба, обогащенного макро — и микроэлементами, витаминами. Разнообразьте свой рацион кирпичами с сухофруктами и орехами, семечками, другими вкусами. Несмотря на то, что они обладают большей общей калорийностью, в них все же больше качественной и полезной энергии, которая принесет только пользу и хорошо усвоится.

**Бездрожжевой хлеб.** Многие считают, что решением от всех бед будет употребление бездрожжевого хлеба. У него, в самом деле, есть определенные достоинства, однако и он не идеален. Его стоит есть только в тех случаях, когда вы проходите курс серьезного медикаментозного лечения, потому что слизистая желудка в такие периоды довольно уязвима, потому что нарушена стрессами, лекарствами и антибиотиками. А дрожжи могут только усугубить положение. Однако после выздоровления никто не будет препятствовать вашему возвращению к дрожжевому хлебу. Еще один довольно важный момент, какой бы полезный и дорогой хлеб вы ни купили, он принесет вам только вред, если он неправильно приготовлен (будет непеченный, пересушенный, грязный или просроченный). С таким хлебом не сложно получить отравление, несваримость, **ГАСТРИТ** или вздутие.

Как выбрать хлеб? Не стоит хватать первый попавшийся хлеб – рассмотрите его повнимательнее, он не должен быть помятым, покрытым трещинами, он должен выглядеть аккуратно и аппетитно. Также не должно быть черного налета на его поверхности, потому что этот факт говорит нам о нарушении целостности технологии процесса его приготовления. Довольно опасен хлеб с большим сроком хранения, потому что такой хлеб напичкан консервантами и различными добавками, которые содержат кислоты.

Почему нельзя есть горячий хлеб? Самым притягательным хлебом является именно тот, который только что достали из печки – он мягкий, хрустящий и ароматный, теплый и свежий. Но именно этот хлеб и приносит больше вреда, т.к. мягкий мякиш способствует

большому слюноотделению, что может привести к **ОБОСТРЕНИЮ ГАСТРИТА**. Гораздо больше пользы принесут подсушенные в тостере хлебцы.

С чем же лучше всего есть хлеб? Давайте поговорим о его «соседях», о продуктах, с которыми чаще всего употребляется кусок хлеба. Самый лучший и полезный продукт, дополняющий вкус и пользу хлеба – это оливковое масло первого отжима, хорошо обмакнуть кусочек цельнозернового хлеба в такое масло, или же нанести на него тонкий слой сливочного, которое советуется диетологами даже при ожирении и большим атеросклерозом, правда не больше пяти – десяти граммов в день. Очень вкусно и полезно будет, если положить еще на этот кусочек хлеба небольшой кусок красной рыбки и/или помидор. Только исключите из употребления такие продукты, как маргарин и мягкие масла. Они несут с собой довольно много опасностей для вашего здоровья. Довольно хорошее дополнение к кусочку хлеба – это сыр, правда, жирность его не должна превышать двадцать пять процентов. А вот бутерброд с колбасой не принесет вам пользы, потому что колбаса не является натуральным продуктом, в нем слишком мало полезного белка и слишком много вредного жира. Лучше будет, если заменить колбасу на кусочек нежирного мяска. Хорошо есть хлеб с первыми блюдами, то есть с супами, потому что к полезности супа вы еще добавляете и клетчатку, которая содержится в хлебе. Кроме того человек съедает меньшую порцию, за счет того что быстрее насыщается.

**Вывод:**

Несомненно, каждый человек обязан заботиться о своем здоровье. Без этого важного жизненного фактора трудно представить полноценную жизнь счастливого современного человека. Полное благополучие, физическое и социальное, умственное и духовное, напрямую влияет на здоровье и полноценное исполнение социальных функций и является важнейшей составляющей здорового образа жизни. Так давайте начнем с малого, и начнем правильно питаться, не во вред себе.

## ТРАДИЦИИ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

**Автор:** *Пасагина Ирина, Буслова Дарья, студентки государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*

**Научный руководитель:** *Машикова Ольга Александровна, мастер п/о государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*

Красивый стол — один из самых важных моментов в создании атмосферы тепла и уюта, в которой нуждается каждый ваш гость.

Сервировка стола – это отличный способ сделать праздник еще более ярким и незабываемым.

Основная цель сервировки — удобство, опрятность и приятный вид стола. Сервировка стола должна гармонизировать с формой стола, формой и цветом скатерти и салфеток, с внешним интерьером комнаты. И все предметы сервировки располагаются строго в соответствии с правилами.

Актуальность выбранной нами темы обосновывается тем, что, получая специальность «Технолог общественного питания», на уроках МДК мы овладеваем технологией приготовления блюд различной сложности, разрабатываем авторские блюда, и, соответственно, осваиваем различные виды обслуживания, различные способы сервировки стола.

Профессиональные умения и навыки по сервировке стола мы приобретаем на базе колледжа, так как в колледже регулярно проводятся встречи, конференции, и мы принимаем участие в обслуживании.

Сервировка всегда должна иметь тематическую направленность – может быть повседневной и праздничной. В рубрике литературное кафе «Вкусная книга», в библиотеке нашего колледжа мы сервируем столы к праздникам, а так же используем элементы сервировки по сезонам.

Так же мы демонстрируем своё мастерство на мастер-классах по складыванию салфеток, как на колледжных мероприятиях, так и областных.

Цель нашей работы – рассмотреть историю сервировки стола, особенности традиций с ней связанных. Для достижения поставленной цели необходимо решить ряд задач:

1. Исследовать историю возникновения традиций сервировки стола.
2. Сформировать знания о понятиях и правилах сервировки стола.
3. Выявить особенности оформления сервировки стола на современном этапе.
4. Приобрести практический опыт тематической сервировки стола.

Сервировка стола - это не только проявление вашей фантазии и демонстрация творческих способностей, это еще и отражение хорошего вкуса, способности превратить очередной прием пищи в шедевр, пробуждающий эстетическое удовольствие.

Идеи сервировки стола не возникают из ниоткуда, они рождаются из оформления помещения, из повода для встречи или тематики события. Какой бы ни была идея, чтобы получить наслаждение не только от пищи, но и от предметов сервировки, необходимо учитывать модные тенденции и направления. Оформление стола, в каком-либо из современных стилей позволит определиться с формой посуды и приборов, с их цветом, фактурой и материалами, из которых они изготовлены. Выбор стиля поможет компоновать всевозможные салатники, соусники, чайнички и подносы, каждый раз изменяя внешний вид вашего стола и представляя давно известные блюда в новом свете.

Выбор того или иного стиля сервировки стола зависит не только от повода встречи и дизайна помещения, но и от ваших вкусов, желаний и предпочтений. Так или иначе, сервируя стол, вы проявляете свое чувство стиля, оригинальность и неординарность, а декоративные элементы и посуда, также ставшая элементом украшения, помогают добиться желаемого результата, поэтому стоит уделить им особое внимание. И пусть на вашем столе каждый, даже самый маленький и незначительный на первый взгляд предмет станет кусочком складной, стильной и бесподобно красивой сервировки.

# ПОСТИЖ: ОТ ДИКОСТИ ДО ШЕДЕВРОВ В ПАРИКМАХЕРСКОЙ ИНДУСТРИИ

**Автор:** *Хрипункова Анна, Изотова Екатерина, студентки государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*

**Научный руководитель:** *Таранек Татьяна Дмитриевна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*

Наш современный мир, в котором существует сколько социальных противоречий и неоднородностей... Мир, в котором есть богатые и бедные, здоровые и больные, счастливые и несчастные, свободные и зависимые... И что, вопреки всем невзгодам, мир спасет красота? Возможно, и так. Но понимать красоту надо не дословно, не как внешнее выражение яркой природной индивидуальности или ухоженности, а как возможность делать красивые благородные поступки, помогая этим другим людям, и как смотреть не на человека, а на его красивый и богатый по содержанию внутренний мир. Очень часто в своей жизни мы произносим привычные нам слова «красота», «красивый», или же просто «красиво».

**Цель:** Формирование представления о значимости постижерных изделий для современного общества

**Задачи:**

1. Проанализировать литературу, интернет-ресурсы, специализированные сайты по обозначенной цели исследования;
2. Изучить материал о возникновении постижей;
3. На основе изученного материала, проследить динамику востребованности постижерных изделий в современном мире;
4. Рассказать о способах применения постижерных изделий в настоящее время;
5. Обобщить результаты и сформулировать итоги исследования.

Душа женщины безгранична в своих пожеланиях. Сегодня ей хочется быть кокетливой девушкой, завтра – светской львицей, иметь в качестве прически то пышные локоны, то строгую классику. Для воплощения своего желания при любой длине волос можно найти свое простое и модное решение – постижерное изделие.

Благодаря fashion-индустрии различные изделия из натуральных волос прочно вошли в моду и пользуются большой популярностью. Мода настолько стремительна, что порой мы не успеваем за ее движением.

За несколько недель она может неуволимо изменить тенденцию от коротких волос до локонов или прямых волос и обратно.

## **История постижа.**

Постиж - это изделие из натуральных или искусственных волос.

Вообще, происхождение постижа уходит корнями в далекое прошлое, в первобытные

времена. Первобытные мужчины стремились внешне походить на сильных животных, поэтому они украшали свои головы венками из трав и листьев, из шерсти животных и перьев птиц. Это, по сути, и были первые постижи. Само понятие "постиж" появилось при Людовике XIV, что в переводе - "неестественные волосы". Парики производства мастеров того времени достигали до полуметра в высоту. Делались парики из шерсти животных, конских хвостов, пальмовых стволов, конопляных и кукурузных волокон, льна, водорослей, лент, кружев, шелка и, разумеется, из волос. Украшались постижёрные сооружения цветами, перьями, фруктами, фарфоровыми статуэтками, моделями фрегатов и чучелами животных. В России основателем моды на парики стал Петр I, но не всем такие новшества пришлись по душе. Духовенство отказалось их носить, служивые относились к этому как к обязанности, а вот женщинам новая мода понравилась. К концу 18 века парики постепенно выходят из моды, но аристократия продолжает носить парики небольших размеров и скромных форм. После двухсотлетнего перерыва, в начале 80-х годов XX века в моду опять вошли постижерные изделия. Используя как дополнение к общему костюму, как аксессуар, наряду с перчатками и бижутерией, изделие могло гармонировать с цветом платья, туфель, сумочки.

Многие технологические процессы в постижерном производстве в настоящее время механизированы. Но традиционный ручной способ изготовления постижерных изделий пока еще преобладает на большинстве постижерных предприятий.

#### **Современное применение постижей.**

На сегодняшний день постижерные изделия не потеряли своей актуальности. Постиж часто используется в создании театральных и кинообразов, для теле и фото съемок, в индустрии красоты. Благодаря постижу создаются эффектные и незабываемые образы на сцене, на экране и на страницах глянцевого журналов.

Для настоящего профессионала в парикмахерском искусстве не составляет труда собственноручно изготавливать постижерные украшения и умело применять их при создании причесок для особых случаев (свадьба, выпускной, тематическая вечеринка, конкурс, шоу-показ, телесъемка, фотосессия для рекламы и др.).

Для того чтобы проанализировать актуальность применения постижерных изделий в настоящее время, я обратилась к опытному мастеру-постижеру, Овчарук Наталье Михайловне. Начиная свою трудовую деятельность в парикмахерской, она освоила азы постижерного дела, тем самым переняла опыт от своих наставников и по сей день принимает заказы по изготовлению и ремонту постижерных изделий. О ее успехах свидетельствуют положительные отзывы ее клиентов, что еще раз доказывает актуальность постижей даже в нашем городе. Шиньоны, парики, косы, накладки - самые популярные изделия из волос, которые востребованы у Натальи Михайловны.

Прически, бороды и усы могут очень сильно преображать человека, а для искусства перевоплощения и гримирования это приобретает особую важность. Каждый гример знает, что с помощью таких "атрибутов" мужественности как бороды, усы и бакенбарды, можно кардинально преобразить внешность актера. Особенно если стоят у гримера задачи "адаптировать" внешность актера к характеру персонажа, которого он играет, или "поселить" его в то или иное время. И все это благодаря различным формам и цветам постижерных изделий.

Сегодня постиж применяют не только в среде искусства, он в ходу и для создания обычных, повседневных или праздничных причесок.

Постижерные материалы могут быть успешно использованы и с эстетической целью

людьми, имеющими проблемы с волосами. В настоящее время проблема заболеваний волосистой части головы имеет большую распространенность. Около 96% мужчин и 79% женщин сталкиваются с проблемой повышенного выпадения волос. Причиной очаговой алопеции могут служить стрессовые ситуации, продолжительная интоксикация, аутоиммунные процессы. Алопеция может развиваться также на фоне неблагоприятной наследственности или в результате травматической ситуации, вследствие длительной интоксикации, хронического отравления, длительно протекающих тяжелых инфекционных заболеваний и послеродовой период. У людей, прошедших курс химиотерапии, одним из побочных эффектов является потеря волос, большая часть людей, принимая этот фактор за проблему, тем самым не понимая, создают психологический барьер. Несмотря на все эти причины и болезни – постиж, единственный выход из ситуации.

Шиньоны, накладки и парики и косы могут быть интересными для всех тех, кто любит часто меняться и не хочет при этом портить волосы. Удобство использования изделия из волос будет зависеть от его качества, а также от производителя. Самыми лучшими считаются изделия, сделанные из натуральных волос. В данное время **ОЧЕНЬ** популярны постижи такие как:

- КОСА - это одно из самых популярных и, конечно же, традиционных украшений женской элегантной прически.
- ДРЕДЫ - это один из видов африканских косичек.
- ШИНЬОН – постижерное изделие в виде удлиненного хвоста.
- РЕСНИЦЫ – постижерное изделие, которое наклеивают на верхнее или нижнее веко.

#### **Заключение.**

Именно постижерные изделия предоставляют мастерам удивительные возможности для создания неповторимых шедевров парикмахерского искусства, не ограничиваясь длиной волос клиента или модели. Применение постижерных элементов в причёске способно значительно облегчить и разнообразить работу с клиентами. К тому же, умение изготавливать постижи может стать источником дополнительного дохода парикмахера.

В ходе проведенной исследовательской работы, я пришла к следующим выводам:

- ✚ постиж облегчает и делает разнообразной работу мастера;
- ✚ постиж может стать источником дополнительного дохода парикмахера;
- ✚ люди, у которых проблемы с волосами также нуждаются в постиже;
- ✚ киноиндустрия и постиж тесно связаны между собой.

Постижерные услуги (использование изделий из волос) – область в индустрии красоты, которая в последнее время обрела второе дыхание. Если в прошлом парик был символом роскоши и указывал на положение его владельца в обществе, то сегодня это направление вполне доступно, но при этом не менее важно в создании имиджа.

# НОМИНАЦИЯ «НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ «РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА»»

## РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРЯНИК

**Автор:** *Корязова Елизавета, Крапивко Татьяна, студентки государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»  
(Диплом I степени)*

**Научный руководитель:** *Машкова Ольга Александровна, мастер п/о государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Технологический колледж»*

Какое же Рождество без праздничной выпечки!

Рождественская выпечка – часть праздничных традиций во многих странах. К примеру, во Франции в ночь перед Рождеством принято печь торт в виде полена – ведь дрова, горящие в камине, символизируют победу света над тьмой, домашний уют, процветание и счастье. В Германии готовят необычный штолен: пласты теста заворачивают таким образом, что форма рождественской коврижки напоминает младенца в пеленках. А имбирные пряники – такой же символ Рождества, как и кутья с вертепом – любят дарить друг другу на праздник жители Англии, Ирландии и других европейских стран.

У каждой рождественской выпечки своя история...

Красивые расписные изделия с изображением звезды, елки, домика называют рождественские пряники, поскольку именно их пекут на Рождество Христово.

**Пряники** – род мягкого печенья, которое готовится из специального теста. Особенность такого пряника состоит в том, что его готовят с различными специями и приправами: корицей, имбирем, мускатом, бадьяном и даже черным перцем.

Вкусные и красиво оформленные **рождественские пряники** – это неременный атрибут католического Рождества в европейских странах и в США.

Рождественский пряник – это традиционное праздничное лакомство, которое уже давно пользуется большой популярностью в Европе.

Актуальность выбранной нами темы обосновывается тем, пряники не просто пекут, их приготовление становится веселым и интересным развлечением. Такая традиция развивает творчество, студентов, что может быть увлекательней рисования сахарной пудрой на пряниках. Так как мы выбрали специальность Технология продукции общественного питания, мы больше узнаем о приготовлении пряничного теста и пряников, истории происхождения. Цель нашей работы – ознакомиться с традициями приготовления рождественской выпечки - рождественским пряником.

## РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ИГРУШКИ. ТРАДИЦИОННЫЕ ПОДАРКИ ИЗ ВЫПЕЧКИ

**Автор:** *Руф Дарья, Сагунова Анастасия, студентки государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Техникум отраслевых технологий»*

**Научный руководитель:** *Смородина Людмила Сергеевна, преподаватель государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Техникум отраслевых технологий»*

Методы приготовления многих блюд совершенствовались на протяжении многих веков и часто сегодня, мы используем рецепты и приемы приготовления различных блюд, которые были известны очень давно.

Главной особенностью русской национальной кухни является обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд. Для русской кулинарии характерно обилие выпечных изделий: всевозможных пирогов и пирожков, кулебяк, калачей, пряников, пышек, шанежек, расстегаев, оладий, блинов, сочной и др.

**Объектом исследования:** инновации в технологии тестоведения и выпечки традиционной рождественской выпечки (пряники).

**Предметом исследования:** технология приготовления пряников

**Гипотеза:** современная технология приготовления более экономически усовершенствована, имеет более яркий вкус и долгий срок хранения

**Целью данной научно-исследовательской работы является:** изучение влияния традиционной рождественской выпечки на физиологическое состояние потребителя

**Задачи:**

1. Изучить нормативно-технологическую литературу о технологии приготовления пряников.
2. Изучить процессы, происходящие при тестоведении пряничного теста.
3. Провести социологический опрос.
4. Проанализировать и сравнить результаты различных видов теста для приготовления пряников.

**Новизна** исследования заключается в попытке создать целостную картину инновационных технологических процессов приготовления пряников.

Исследовательская работа проходила в несколько этапов:

I этап – подготовительный – сбор материалов, изучение нормативно-технологической литературы, анализ.

II этап – исследовательский – социологический опрос.

III этап – анализ и систематизация собранного материала, результатов исследования, оформление полученных данных.

**Методы исследования:** анализ научно–технологических литературных данных, анкетирование, экспериментальное сравнение, анализ полученных результатов.

**Практическое значение** исследования заключается в том, что его результаты могут быть использованы на практике в целях улучшения качества и срока хранения кондитерских пряничных изделий.

В праздники всегда хочется побаловать себя и свою семью чем-то необычайно вкусным, приготовленным по специальным рецептам именно к Рождеству! Согласитесь, что традиционная рождественская выпечка является украшением праздничного стола в этот день, причем разнообразие ее вариантов поражает воображение! Мы можем приготовить настоящие имбирные пряники, домики, кексы, печенья, рулеты, пудинги и многое другое, а потом с удовольствием вкусить все это великолепие!

Пряники – мучные кондитерские изделия разнообразной формы, содержащие значительное количество сахаристых веществ, различные пряности. К группе пряников относятся также коврижки, представляющие собой прослоенный фруктовой начинкой или вареньем выпеченный полуфабрикат из пряничного теста, имеющий прямоугольную форму.

Пряники изготавливают в нашей стране с глубокой древности. Отличаются от печенья большим содержанием сахара (до 61%), применением, кроме пшеничной, ржано-пшеничной муки.

Название «пряник» происходит от слова «пряность», так как обязательной добавкой в пряничное тесто являются «сухие духи» — смесь молотых корицы, гвоздики, кардамона, мускатного ореха, бадьяна, перца душистого и черного, имбиря, ванилина. Применяют также химические разрыхлители, патоку, мед, молочную сыворотку. Пряники пользуются повышенным спросом благодаря приятному пряно-сладкому вкусу и аромату. Пряники характеризуются значительной калорийностью 1389-1406кДж на 100г.

### **Виды пряников**

Различают два основных вида пряников: заварные и сырцовые. Каждый из этих видов вырабатывается как с начинкой, так и без неё.

Пряники выпускают с различной отделкой: глазированием сахарным сиропом с добавками и без них, шоколадной глазурью обсыпкой сахарной, маком, дроблеными орехами и др.

### **Оценка качества пряников**

Форма пряников должна быть правильной, выпуклой и не расплывчатой, соответствовать каждому наименованию изделий. Поверхность — сухая, ровная, без трещин, вздутий и подгорелостей; у пряников, глазированных и отделанных яйцом, ядрами орехов, маком, не должно иметься оголенных мест, а у не глазированных поверхность может быть сетчатой.

Цвет — сырцовых пряников — от белого до кремового, заварных — коричневый. Вид на изломе — пряники должны быть хорошо пропеченными, с хорошо развитой пористостью, без закала, следов не промеса и пустот.

Вкус и запах — свойственные свежим пряникам с выраженным; ароматом; фруктовая начинка без пригорелого привкуса. Толщина пряников должна быть от 18 до 20 мм, коврижек в каждом слое — не более 30 мм.

Влажность пряников должна быть (в %, не более): без начинки — 15, с начинкой — 16, коврижек — 24, содержание сахара — 30 — 61; жира — не более 27% в зависимости от рецептуры.

Щелочность во всех видах пряников должна быть не более 2°.

### **Упаковка и хранение пряников**

Для упаковки пряников массой до 1000 г используют картонные коробки массой нетто от 12 до 20 кг, ящики из гофрированного картона или дощатые ящики. Пряники укладывают в тару рядами на ребро или насыпью; пряники с начинкой, коврижки — плашмя. Тара внутри со всех сторон выстилается оберточным материалом (пергаментом, целлофаном, парафинированной бумагой).

Пряники должны храниться при температуре 18°С и относительной влажности воздуха 65—75%.

Гарантийные сроки хранения пряников (в сут., не более):

- сырцовых неглазированных — 20
- сырцовых глазированных — 30
- заварных — 30.

### **Сырцовый метод**

Сырьё, предусмотренное рецептурой, загружают в дежу тестомесильной машины в следующей последовательности: сахар или сахарный сироп, воду, жжёнку, мёд, патоку, инвертный сироп, меланж, эссенцию, сухие духи, двууглекислую соду, муку.

Всё сырьё, за исключением муки и химических разрыхлителей, перемешивают в течение 2-10 минут в тестомесильной машине. Сахар растворяют в воде и равномерно распределяют в смеси. Продолжительность перемешивания зависит от температуры помещения: при температуре выше 18-20°С необходимо кратковременное перемешивание, что исключает возможность затягивания теста.

Замес теста продолжают в течение 4-12 минут в зависимости от ёмкости тестомесильной машины, температуры помещения и прекращают после получения однородной массы вязущей и не затянутой консистенции.

Применяют также следующий способ замеса сырцового теста:

Предварительно приготовленный сахарный сироп (температура 35-40°С) перемешивают со всем сырьём без муки и химических разрыхлителей в течение 1-2 минут, а затем добавляют данные в компоненты и продолжают перемешивать в течение 5-12 минут.

Влажность сырцового теста должна быть в пределах от 23,5 до 25,5 а для пряников «тульский» при ручной разделке от 18 до 20%.

Температура теста после замеса не должна превышать 22 градуса С поэтому необходимо применять сырьё, в том числе воду, не выше 20°С. При использовании полуфабрикатов, полученных нагреванием (жжёнка инвертный и сахарный сироп), следует предварительно их охладить до температуры 20°С

Данные технологические параметры необходимо выдерживать при замесе сырцового теста, так как влажность и температура теста оказывают влияние на его свойства и качество пряников.

Применение инвертного сиропа или искусственного мёда вместо сахара, а также ржаной муки наряду с пшеничной улучшает качество сырцовых пряников, уменьшает их усушку при хранении.

### **Заварной метод**

Приготовление теста заварным методом состоит из трёх стадий: заваривание муки в сахаро-медовом, сахаро-паточном и других сиропах, охлаждение заварки, замес заварки со всеми остальными видами сырья, предусмотренными рецептурой.

Для приготовления заварки в открытый варочный котёл загружают сахар-мёд, патоку и воду и нагревают до температуры 70-75<sup>0</sup>С (до полного растворения сахара). Полученный сироп сливают через сито в тестомесильную машину при температуре не ниже 68<sup>0</sup>С постепенно добавляя муку. Если сироп будет охлаждён до более низкой температуры, это снизит качество пряников.

Продолжительность замеса в тестомесильной машине составляет 10-15 минут, влажность заварки должна составлять 19-20%. Тесто должно быть равномерно перемешанным и не иметь комков и других следов не промеса.

Охлаждение заварки после замеса производят на противнях. Вылёживание теста производят в специально отведенном помещении при температуре 28-30<sup>0</sup>С.

После охлаждения заварного теста его замешивают, соединяя с остальными компонентами, предусмотренными рецептурой и вымешивают до получения однородной консистенции в течение 30-40 минут. Тесто должно быть равномерно перемешанным и иметь сметанообразную консистенцию.

Готовое тесто должно иметь температуру 29-30<sup>0</sup>С и влажность 20-22%.

#### **Формование теста**

Для формования теста применяют формовочно-отсадочные машины, металлические выемки различной формы и габаритов, деревянные резные формы.

#### **Тиражение (глазирование) пряников**

Сахарный сироп для тиражения пряников готовят в открытом варочном котле растворением сахара в воде в соотношении 1:0,4 при нагревании до температуры 110-114<sup>0</sup>С.

Тиражение (глазирование) пряников сахарным сиропом производят следующим образом: пряники (3-4 кг) загружают в ёмкость и обливают горячим сахарным сиропом. По органолептическим и физико-химическим показателям пряники должны соответствовать требованиям ГОСТа 15810-80 «Изделия кондитерские пряники»

#### **Сырье, используемое при производстве пряников**

##### *Основное сырьё*

Основным сырьем для приготовления пряников служит мука пшеничная (45-55% в рецептуре), сахаросодержащее сырьё (сахар, мед, патока) до 60% к весу муки, жиры (3-6% в рецептуре), пряности, соли-разрыхлители. Для улучшения вкусовых свойств в рецептуру можно добавлять молокопродукты, яйцепродукты, изюм, орехи, варенье.

##### *Пшеничная мука*

Для производства пряников рекомендуется использовать муку пшеничную высшего, первого или второго сорта со средней или слабой клейковиной, для сырцовых пряников – средней и слабой по качеству (65-90 ед. прибора ИДК), для заварных пряников – слабой по качеству (80-100 ед. прибора ИДК). Влажность муки не должна превышать 15%. Для увеличения сроков свежести, уменьшения усыхания особенно сырцовых пряников возможно до 50% пшеничной муки заменять ржаной мукой.

Чем выше сорт муки, тем меньше в ней содержится клетчатки, золы, белка, жира, то есть веществ, которыми богата оболочка, зародыш, алейроновый слой. Чем ниже сорт муки, тем ближе мука приближается по химическому составу к зерну.

##### *Сахар и сахаристые вещества*

Сахар в производстве пряников чаще всего используют в виде сахарных сиропов, инвертных или сахаро-медовых, сахаро-паточных. Патока, мед, инвертный сироп применяются в производстве пряников для повышения гигроскопичности изделий, что

способствует удлинению сроков их хранения и препятствуют быстрому черствению изделий.

Сахара: сахароза, фруктоза, лактоза.

Сахаристые вещества: инвертный сироп, патока, мёд натуральный и искусственный.

#### *Жировые продукты*

В производстве пряников используют маргарин (содержание жира не менее 82%), масло сливочное, кондитерские жиры с температурой плавления 34-37С.

Основным сырьем для производства кулинарных, кондитерских, хлебопекарных жиров служат пищевые растительные и животные саломасы с температурой плавления 31-34°С (60%), жидкие растительные масла (25%). В качестве добавок вводят фосфатидный концентрат, витамины, антиокислители, ароматизаторы, красители и некоторые другие вещества, что и при производстве маргарина.

Жиры кондитерские и хлебопекарные, используемые для промышленной переработки, выпускают нефасованными. Жиры кулинарные бывают расфасованные или нерасфасованные. Для розничной торговли кулинарный жир выпускают брусковым фасованным аналогично брусковому маргарину. Не фасованные твердые кулинарный и кондитерский жиры упаковывают также, как маргарин.

#### *Патока крахмальная*

Крахмальная патока представляет собой сладкое, вязкое, некристаллизующееся, прозрачное вещество. Цвет патоки зависит от степени очистки.

#### *Дополнительное сырьё*

В качестве разрыхлителей применяют двууглекислый натрий (питьевая сода) 0,15% к массе муки и углекислый аммоний 0,4% к массе муки. В рецептуру большинства пряников входит смесь из корицы, гвоздики, перца душистого, перца черного, кардамона, имбиря, так называемые «сухие духи».

#### *Пищевые кислоты*

Пищевые кислоты должны отвечать требованиям ГОСТ Р 53045-2008: Добавки пищевые. Кислоты пищевые и регуляторы кислотности пищевых продуктов.

В кондитерском производстве используют лимонную, яблочную, виннокаменную и молочную кислоты.

#### *Ароматические вещества*

Для придания кондитерским изделиям приятного аромата применяют различные ароматизаторы, которые бывают трех типов: натуральные, идентичные натуральным и синтетические.







