



«Поморская

козуля»



Презентация
преподавателя
изобразительного
искусства
Алмакаева А. И.
2015 год

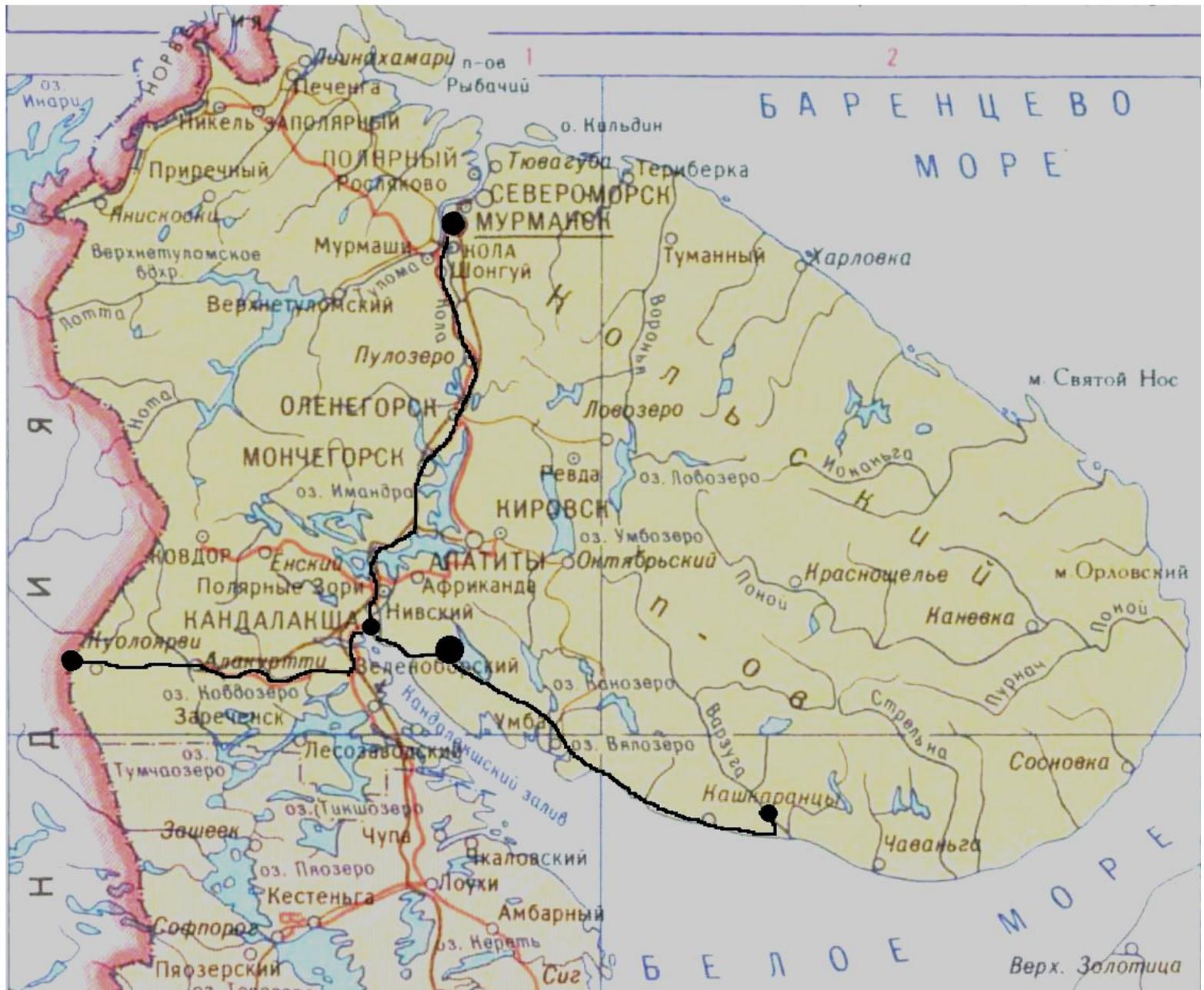


Цель и задачи занятия:

Цель: научить изготавливать поморские козули

Задачи:

- **познакомить учащихся с истоками поморского народного искусства и его художественными традициями**
- **воспитывать бережное отношение к культурному наследию коренных народов севера**
- **развивать глазомер и художественное видение форм и линий, мелкую моторику рук**





Еще с XII века появилась эта традиция, на рождество печь фигурки из ржаного теста – «козули». Название этого обрядового печенья связано с тем, что одним из популярных персонажей «стада» была коза, но возможно, что так условно называли всех животных с рогами.



Символика фигурок

Каждая фигурка имеет свое символическое значение:

- **«Тетёрка - утица»** - знак материнства, взаимопонимания и любви в семье
- **«Всадник на коне»** - символ удачи - «Быть первым во всем»
- **Коровки и бараны** - символ благополучия и достатка в семье
- **Однорогий олень** - олень дружеских отношений **Двурогий олень** – символ здоровья и долголетия **Трехрогий олень** – олень-защитник

Подают фигурки как, « хлеб – соль», на полотенце или холщовой салфетке, там им уютно и тепло - хлебная фигурка уважение требует





Секреты мастерства

- *В народе есть свой «секрет ремесла»: у мастера должна быть лёгкая рука, чистая душа и добрые мысли*
- *Человеку злomu, с мрачными мыслями «тесто не даётся». Рождественское тесто требует бережного отношения, нельзя потерять ни одного кусочка. «Счастье из рук не выпускают»*
- *Это ремесло развивает ловкость пальцев, быстроту рук, художественное чутьё, способность чувствовать пропорции, понимать материал*



Рецепт теста

- *7 горстей ржаной, обойной муки (муку просеять), щепотка соли (по вкусу), полстакана холодной воды*
- *Соль растворить в воде, добавить воду в муку, замесить крутое тесто*





Технология изготовления

Этапы изготовления :

- тесто разрезать на кусочки: шар, груша, рогулька,
- проработка деталей.
- подсушить сутки, выпекать 30 м. t- 100, обварить на дуршлаге крутым кипятком, дать стечь воде, выпекать 20 м. t- 100.





Тесто режем на кусочки – по размеру ладони





Этапы лепки.



шар груша

рогулька



Проработка деталей





Запомни.

- **Первое правило** - надо брать такой кусочек теста, который спрячется в вашем кулачке
- **Второе правило** - при работе не должно быть трещин на сыром тесте, но видны порезы ножа
- **Третье правило** – весь комочек теста использовать для лепки одной фигурки
- **Четвёртое правило** - лепим быстро, уверенно, теста не боимся, работаем с душой и удовольствием









Список литературы

- Евтюкова О., Костюкевич Л. Поморские козули. // Областной центр художественных ремесел г. Мурманск – 1994.- 45с.
- Афанасьева З. Варзугские пряники в музеях Ленинграда. //Полярная правда-1985.-1 марта
- Н. Большакова Жизнь, обычаи и мифы Кольских саамов и поморов в прошлом и настоящем Мурманское книжное изд. 2005г. с. 145.
- Бритская Т. Живность из ржаной муки. // Мурманский Вестник-2006.- №240 с.15-17.
- Дьяконицна О. Поморская козуля. // Декоративное искусство СССР. -1988.- №4, с.31.
- <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D1%E0%E0%EC> - Википедия