



# Символ культуры

Учитель материальных технологий

Докучаева Л.У.

ПТИЦА



В ПОДЕЛКАХ























ПТИЦА



СИМВОЛИЗИРУЕТ

# МИР



**ЖИЗНЬ**



# Мудрость

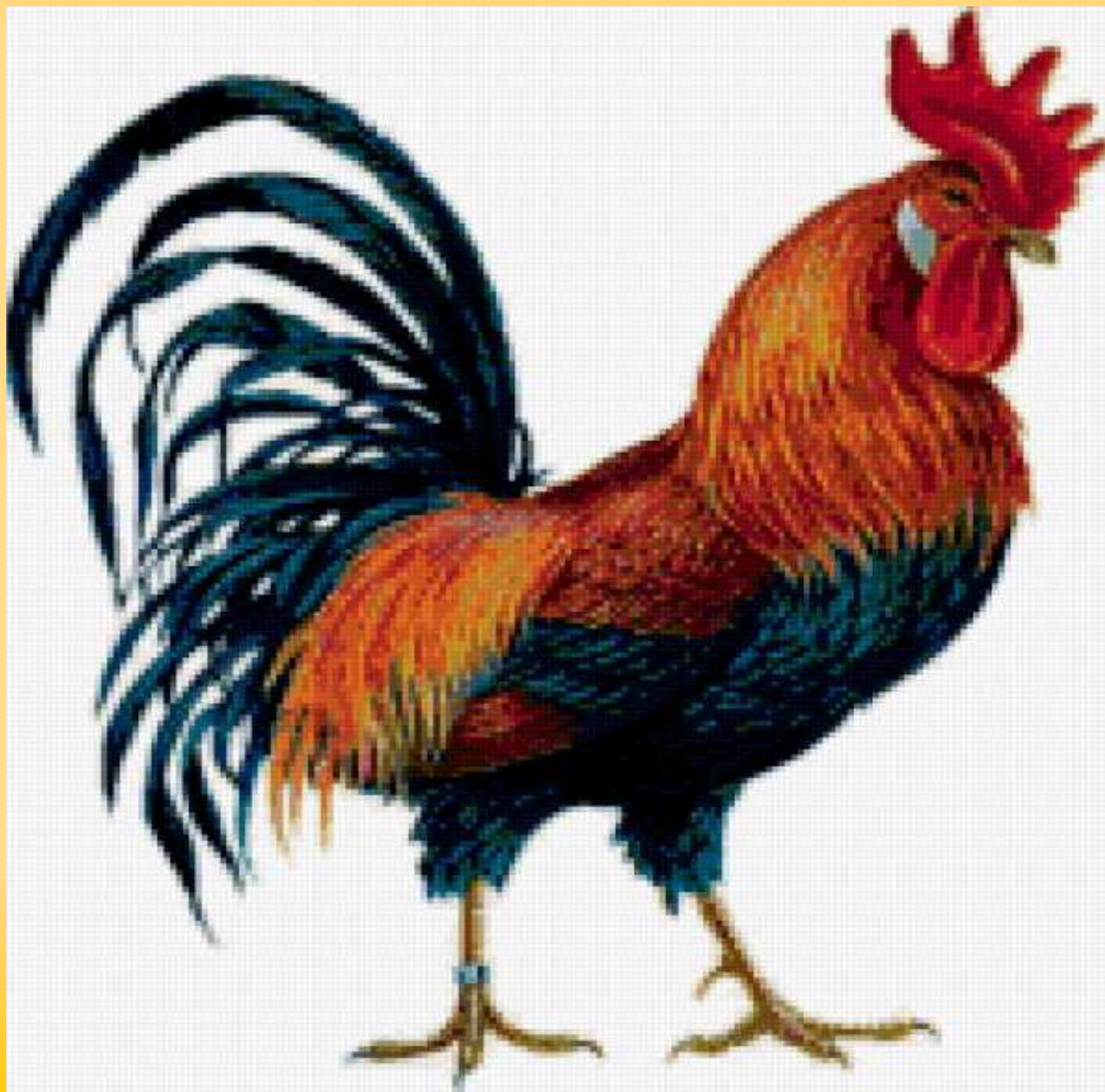




# Деторождение



СОЛНЦЕ



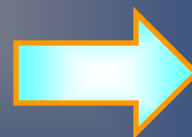
**Красота и  
бессмертие**



# ПТИЦА



В художественных  
произведениях



**Ластмен. Юнона  
нашедшая Юпитера**



Грегорио де Феррари.  
Юнона и Аргус





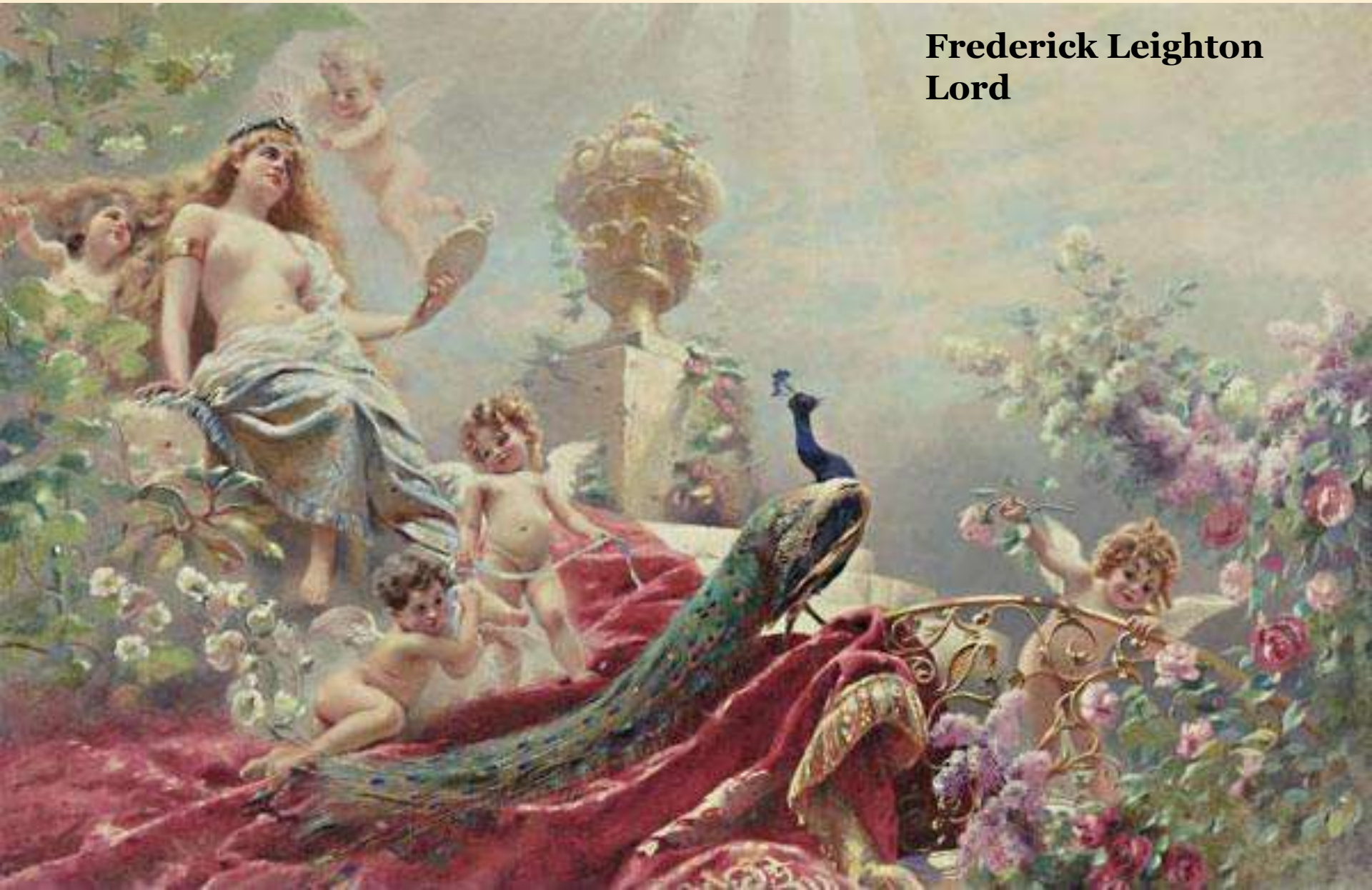
Рубенс.  
Юнона и  
Аргус

**Аладар Палди.  
Обнажённая с  
павлином**

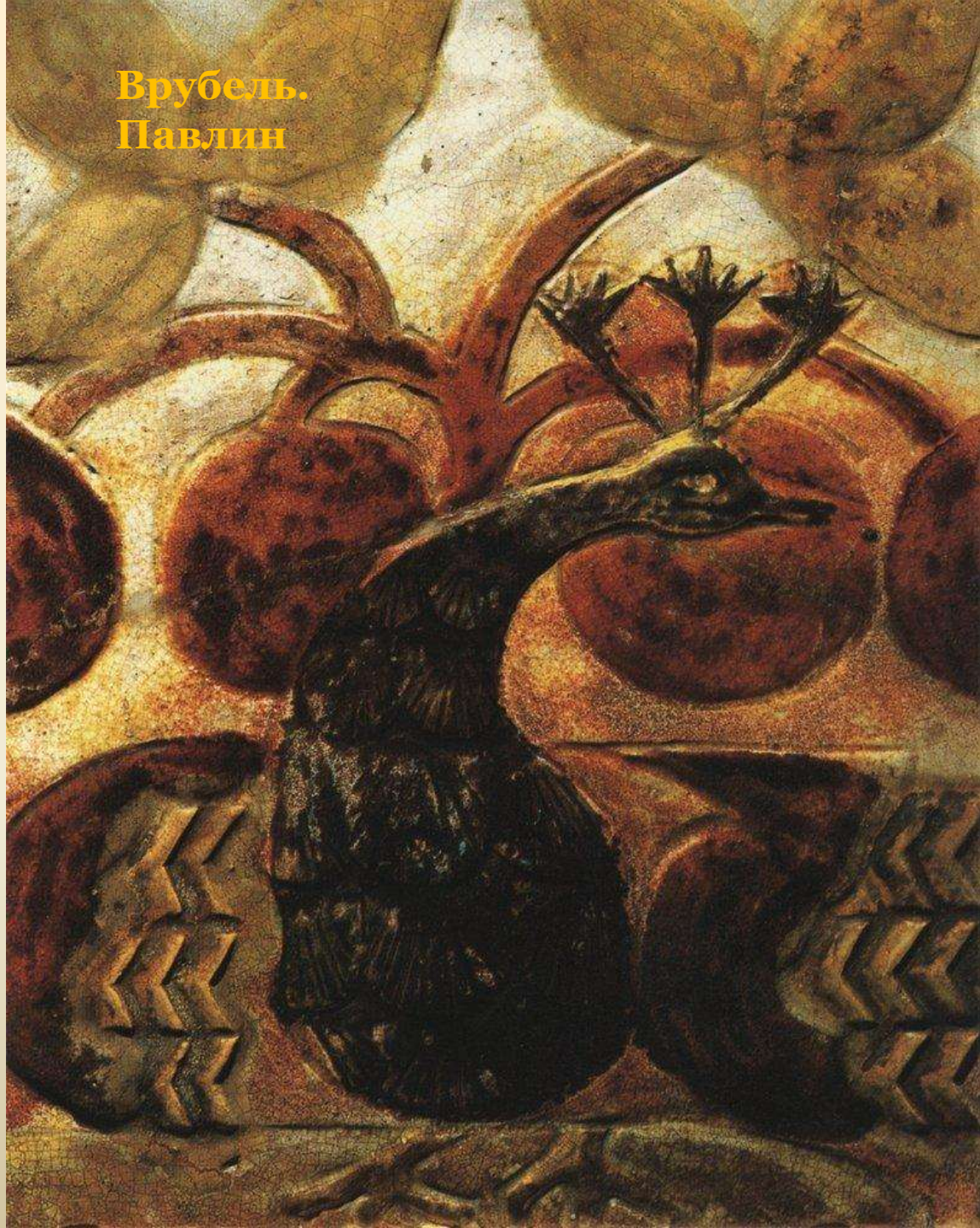




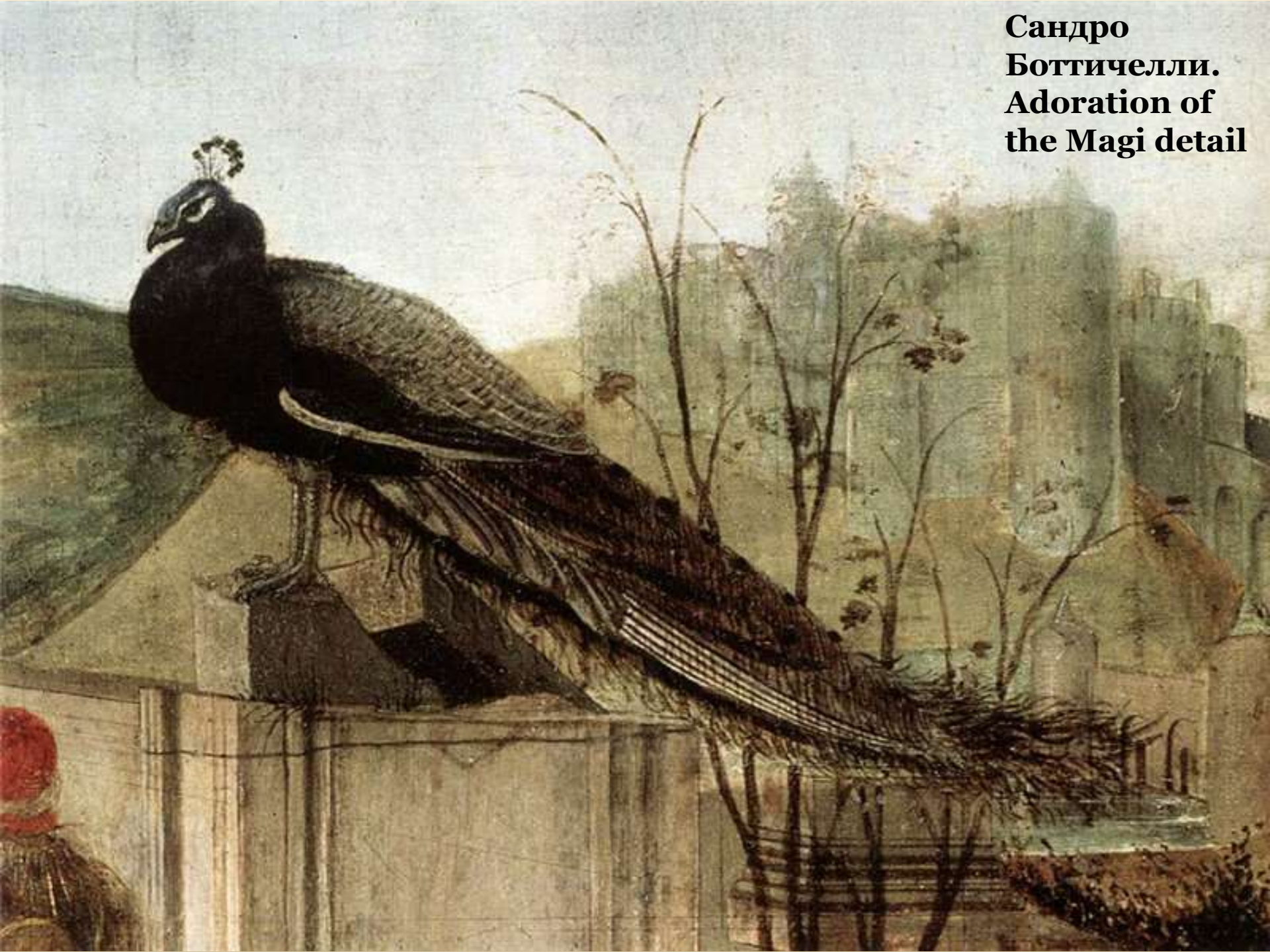
**Frederick Leighton  
Lord**



Врубель.  
Павлин



**Сандро  
Боттичелли.  
Adoration of  
the Magi detail**



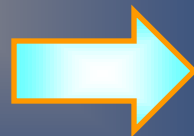


Гончарова.  
Павлин под  
жарким  
солнцем

ПТИЦА



В НАШИХ РАБОТАХ





# Вариантность выполнения







# Вышивка крестом



*Иллюстрация  
Юрия Васнецова*

*к сказке*

*СОРОКА-  
ВОРОНА*

*в лоскутной  
технике*



Курица-гредка  
на чайник



Курочка Ряба

# Полет Эльфов



ПТИЦА



и праздник

Древняя традиция дошла до наших дней –

праздник «Сороки».

Считалось, что 22 марта из тёплых стран

прилетает сорок птиц. И первая из них – жаворонок, вестник весны.

Народ очень почитал эту маленькую птичку, называя её Божьей.

Хозяйки пекли птичек из теста, называемых «жаворонками». Дети разбирали их и бежали на двор – закликать:

«Жаворонки, прилетите,  
студёную зиму унесите,  
теплу весну принесите:  
зима нам надоела,  
весь хлеб у нас поела!  
зима нам надоела,  
весь хлеб у нас поела!».

*А вот как испечь таких «жаворонков».*



## СОСТАВ

**ОПАРА:** 1 стакан воды, 0,5 стакана муки, 3 ч ложки сахара, 10~11г сухих дрожжей

**ТЕСТО:** 1/4 стакана сахара, 1 ч ложка соли, 5 ст ложек растительного масла, 3~3,5 стакана муки

В теплой воде растворить дрожжи и вмешать сахар и муку. Поставить в теплое место, пока опара не увеличится в 2~3 раза.

В опару положить сахар, соль, влить растительное масло и всыпать 2,5 стакана муки. Перемешать.

Полстакана муки высыпать на стол, на муку вывалить тесто. Месить, понемногу подсыпая муку, пока тесто не станет гладким, однородным, влажным, но не липнущим к рукам.

Из данных продуктов получится примерно 870г теста.)

Тесто накрыть пищевой пленкой и оставить подходить. Когда тесто увеличится в 1,5~2 раза нарезать его на одинаковые кусочки, которые потом скатать в шарики.



*Жаворонки лепятся разными способами.*

## *Сидящий жаворонок*



*Шарик теста раскатать в длинную колбаску. (фото 1)*

*Колбаску завязать узлом. (фото 2)*

*У конца, который оказался наверху, вытянуть носик и вставить глаз-изюминку. Второй - нижний - конец расплющить пальцами и нарезать, что будет обозначать перышки на хвосте. (фото 3)*

## Летающий жаворонок (1 вариант)



Шарик теста раскатать в короткую толстую колбаску. (фото 1)  
На одном конце вытянуть клюв и вставить глаз. С другого конца  $\frac{2}{3}$  длины колбаски расплющить пальцами или раскатать. При раскатывании нужно растягивать тесто в ширину, а не в длину.

Посередине раскатанной части, вдоль валика, сделать разрез. (фото 2)  
Затем обе получившиеся половинки надрезать более короткими разрезами. Одну часть поднять и уложить поверх другой, чтобы эти части были перпендикулярны друг другу. (фото 3)

## *Летящий жаворонок (2 вариант)*



*От шарика теста отщипнуть маленький кусочек. Раскатать его в тонкий кружок и половину кружка нарезать бахромой.*

*Большой шарик раскатать в валик, с одной стороны оттянуть клюв и вставить глаз. Другой конец немного расплющить и нарезать. (фото 1)*

*Маленький кружочек - крыло - смочить с одной стороны водой и положить на заготовку туловища, нарезанной стороной вверх. (фото 2)*

*Можно сделать жаворонков более интересными на вкус.*



*Для этого шарик теста раскатать в не лепешку. Эту лепешку можно либо смазать растительным маслом и посыпать сахаром (либо маком, или дробленными орехами, либо измельченными сухофруктами, или тертыми яблоками). Затем лепешку скатать в рулет (фото 1).*

*После этого жаворонок формируется по первому способу летящего жаворонка (фото 2, 3, 4). В Самарской губернии было принято запекать в жаворонках разные предметы: монетка - к богатству; зерно овса или пшеницы - к урожаю зерновых; конфетка - к сладкой жизни.*

*Вылепленные изделия уложить на противень, смазанный маслом или застеленный бумагой для выпечки.*

*Смазать сладкой водой и выпекать до зарумянивания при  $t=180\sim 200^{\circ}\text{C}$ . Готовых жаворонков, не снимая с противня, смазать сладкой водой или растительным маслом, накрыть полотенцем и оставить до остывания.*

**Проект выполнила группа девочек 5 «б» класса,  
представляет  
Громенко Оксана  
Ким Вероника,  
под руководством:  
учителя технологии  
Локтионовой Любовь Ивановны.**

**Благодарим за помощь в создании проекта  
Пустыльник Любовь Исааковну**