



АЛЬБОМ З ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ
«НОВОРІЧНІ ПРИКРАСИ»

Для розробки учнівських проєктів у 5-9 класах

Укладач:

Кондратюк С.Ю., методист лабораторії виховної роботи комунального навчального закладу «Черкаський обласний інститут післядипломної освіти педагогічних працівників Черкаської обласної ради».

Рецензенти:

Руденко І.М., доцент кафедри психології КНЗ «Черкаський ОІПОПП ЧОР», кандидат психологічних наук;

Канівець О.В., учителька трудового навчання Черкаської спеціалізованої школи I-III ступенів № 18 ім. В. Чорновола Черкаської міської ради.

Затверджено вченою радою комунального навчального закладу «Черкаський обласний інститут післядипломної освіти педагогічних працівників Черкаської обласної ради». Протокол № 3 від 25 травня 2021 року.

© КНЗ «ЧОІПОПП ЧОР», 2021

Анотація

Хочете, щоб ваше новорічне свято стало неповторним з оригінальними прикрасами? Тоді прийшов час навчитися робити їх своїми руками! Цікаві новорічні вироби можна змайструвати з підручних матеріалів, поповнивши ними власну колекцію ялинкових іграшок або зробивши елементи для декору інтер'єру. До того ж прикраси на ялинку – самий універсальний подарунок у період новорічних свят.

Вашій увазі пропонуються різні техніки і технології виготовлення прикрас із не дорогих і загальнодоступних матеріалів.

Основне завдання альбому – допомога у виконанні учнівських проектів та розвиток креативної творчості дітей.



ІСТОРІЯ НОВОРІЧНИХ ПРИКРАС

Кажуть, що вперше прикрасив різдвяну ялинку Мартін Лютер. Напередодні Різдва 1500 року, він приніс ялинку в дім, і, як нагадування про Віфлеємську зірку, запалив на ялинці свічки. Пізніше на її верхівці стали розміщувати зірку, а свічок ставили рівно дванадцять – по кількості місяців у році, або по кількості апостолів. Поряд з яблуками, горіхами, пряниками, печивом на гілках вішали фігурки янголів і пастухів. У XVII столітті прикраси різдвяної ялинки, в основному були істівними. Літопис тих часів свідчить, що прикрашали різдвяне дерево не тільки солодощами, гірляндами з родзинок, кренделів, а й паперовими трояндами та іншими квітами.

В Російській імперії прикрашання ялинки запровадив Петро I. Із середини XIX століття ялинки стояли у кожному багатому домі. Чому багатому? Бо такі ялинки, уже обвішані істівними прикрасами продавалися у кондитерських магазинах. Коштувала така ялинка як половина річного доходу багатого фабриканта. Власне скляних іграшок було мало – одна-дві. Їх вішали вище, щоб не дістали діти, а те, що нижче – прянички, бублички і цукерки дітям дозволялося зривати і з'їдати. Зможні люди часто ставили благодійні ялинки – для дітей бідноти.

Іграшки того часу привозили з Німеччини або робилися за їхніми технологіями місцевими майстрами для продажу у магазинах. У Києві найбільшим був магазин Кордеса, заснований ще в 1834 році, де прикраси коштували дуже дорого. Наприклад, набір звірят з так званого дрезденського картонажу, прикрашений золотистою або сріблястою фарбою, коштував від 5 до 10 рублів, а із скла – в рази більше. Купити іграшку зі скла для жителя Російської імперії кінця XIX століття, до якої входила і Україна — те ж саме, що зараз придбати автівку.

Святкування із ялинкою заборонили у 1925 році, як боротьбу із релігією. Вся радянська агітація була спрямована на те, щоб відвернути людей, і особливо дітей від дотримання національних традицій. У ті часи виходив журнал «Юний безбожник», де діти писали: «У мене вдома є ялинкові іграшки, я їх всі на ялинку спочатку повішу, а потім я їх з нагана розстріляю». Або «Я всі свої ялинкові іграшки зберу і спалю». На одну із останніх публічних ялинок у школі, де були дорогі реквізовані іграшки із німецьких магазинів, діти накинулися і розтрошили все зі словами: «Це ж усе буржуйське!»

Ялинку дозволили знову у 1936 році. З цього часу влада почала використовувати ялинкову прикрасу, як виховний засіб. Наприкінці 30-х років було багато інструкцій, де докладно роз'яснювали, як прикрашати зразкову радянську ялинку. На верхівці мала бути червона зірка, але іноді замість неї вішали червоноармійську будьонівку. Влада вказувала, які іграшки повинні висіти та як має бути оформлено підніжжя радянської ялинки: знизу дерева розташовували композиції на актуальні для того часу сюжети. Наприклад, подвиг челюскінців, зразкова радянська квартира, зразковий радянський колгосп. При цьому зовсім не обов'язковою була присутність самого Діда Мороза. В одній з інструкцій писали: «А навіщо Дід Мороз під ялинкою? Нехай він сидить у залі, як глядач».

У епоху керівництва Хрущова на ялинці вішали кукурудзу, моркву, перець, снопи пшениці, огірки та інші овочі і фрукти. Ялинка стає уособленням мрії. Чого нема вдома, те вішали на ялинці. Скажімо, побутові предмети: кавники, чайники, самоварчики, вазочки, настільні лампи тощо.

У 70-х роках з'явився новий матеріал – поролон, який відразу почали активно використовувати у виробництві ялинкових іграшок. Випускали матрешок в поролонових хустках, з поролону робили хвостики і гребінці тварин, свинячі п'ятачки. Тоді ж у виробництві іграшок починає активно використовуватися пластмаса: у великих кількостях виготовляли кулі-прожектори, багатогранники, прозорі пластмасові кулі.

У 80-ті роки СРСР почав закуповувати в Німеччині набори ялинкових прикрас. У набір скляних прикрас входили: піка для верхівки, 16 кольорових куль і 5 прикрас іншої форми. Ці ялинкові набори були дефіцитом і однією з найбільш бажаних покупок, незважаючи на досить високу ціну на той час – 9 рублів.

У 90-тих роках в продажі з'явилися китайські прикраси, найчастіше одного кольору та гірлянди.

У 2000 роках все ще використовують китайські іграшки, але вже із американським ухилом: дзвіночки, Санта Клаус, олені, персонажі гороскопу. Використовується все менше скла і все більше пластику. Відтоді іграшки, які можна купити в магазинах майже не змінилися, але значно збільшилося їх різноманіття.

НОВОРІЧНІ ІГРАШКИ ХХ СТ.

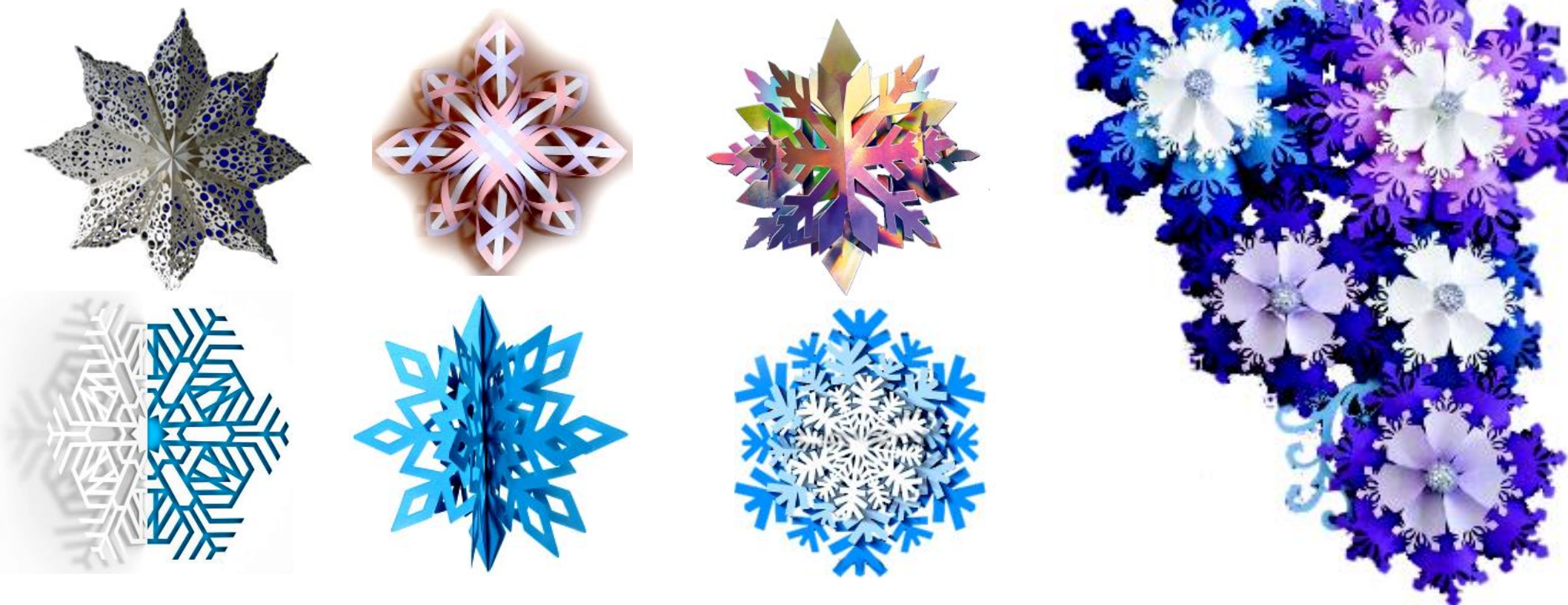


СНІЖИНКИ

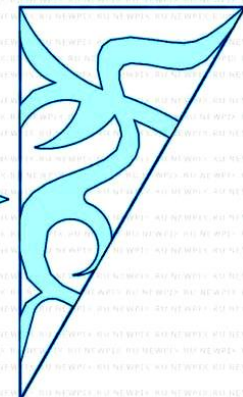
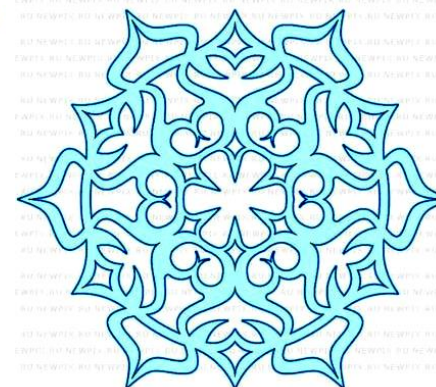
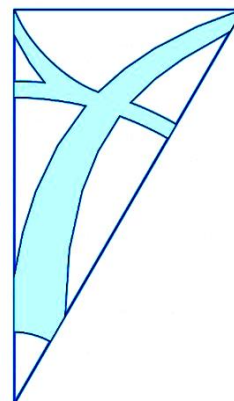
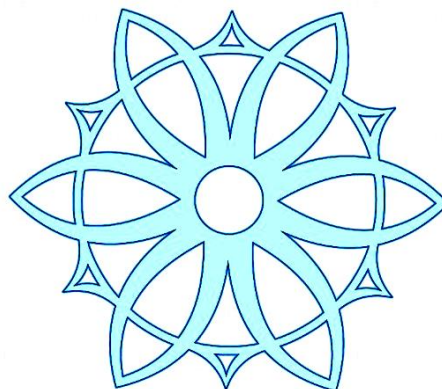
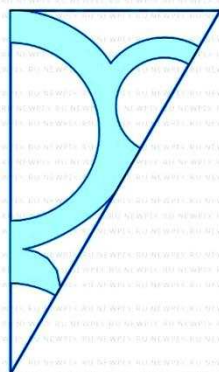
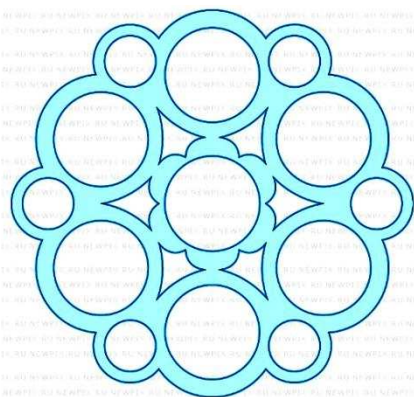
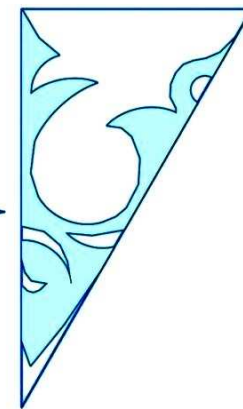
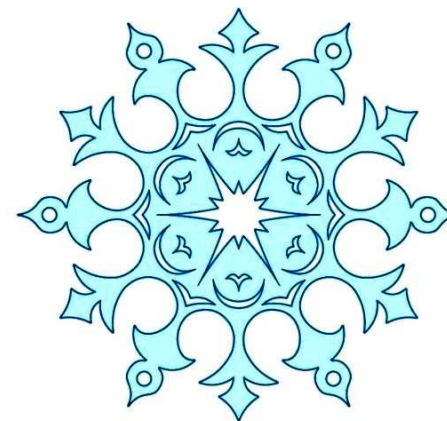
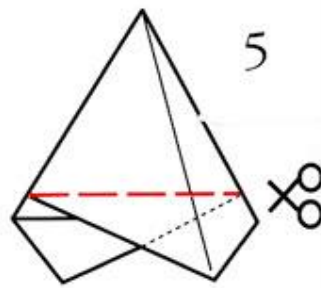
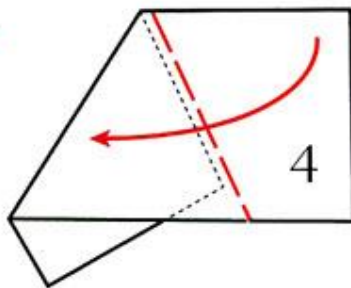
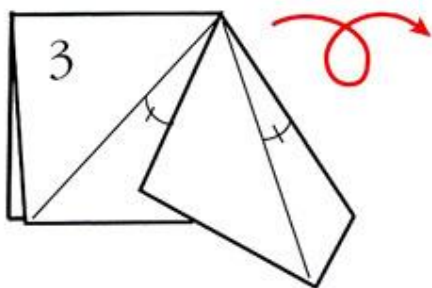
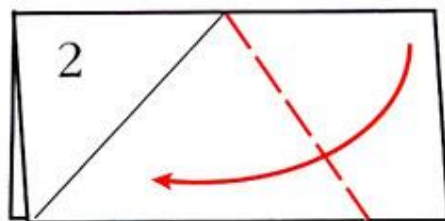
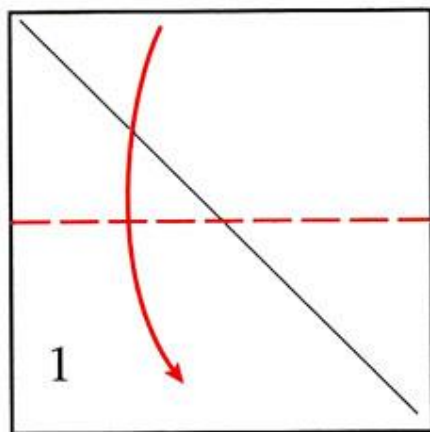
Сніжинка під мікроскопом



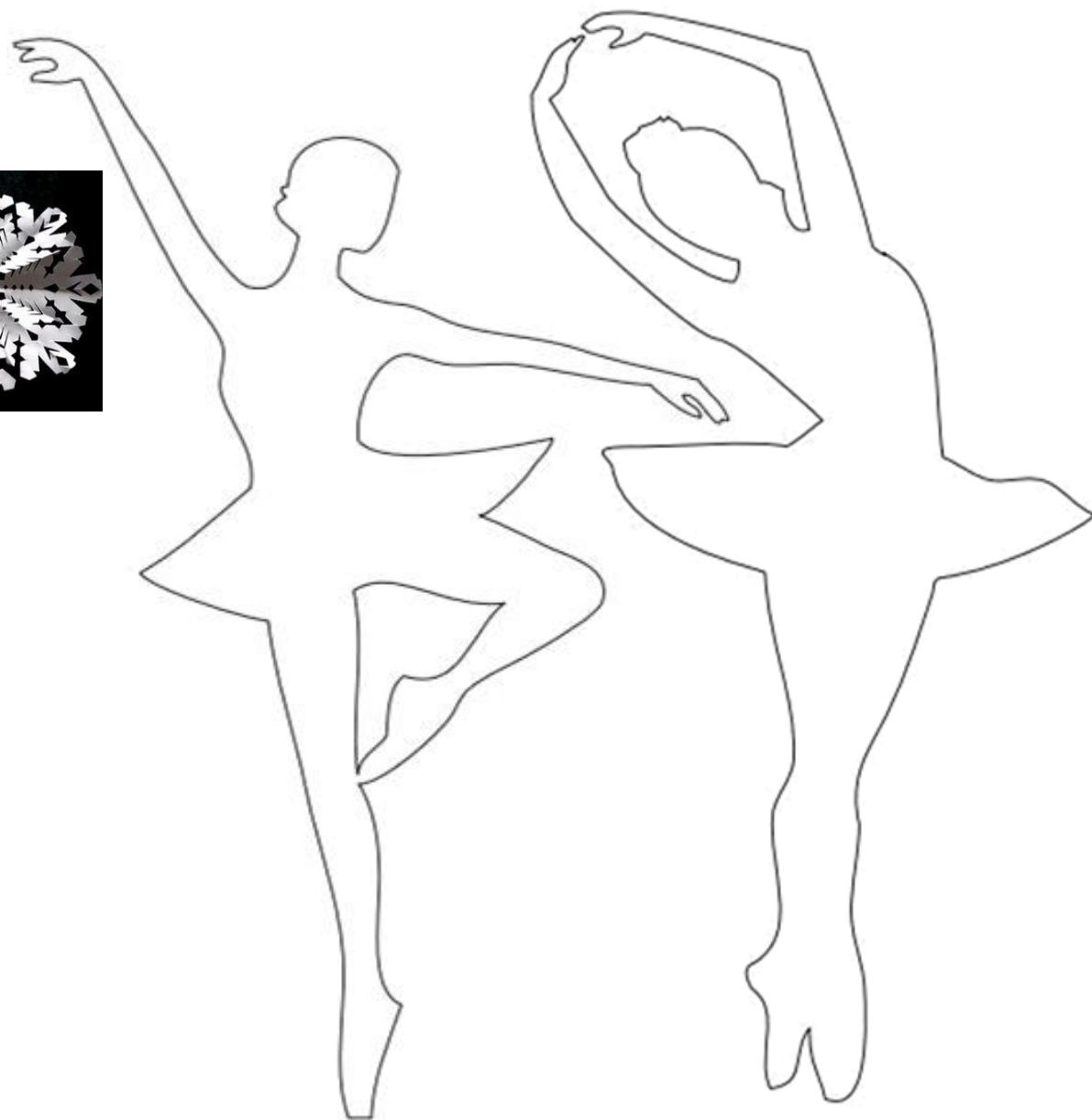
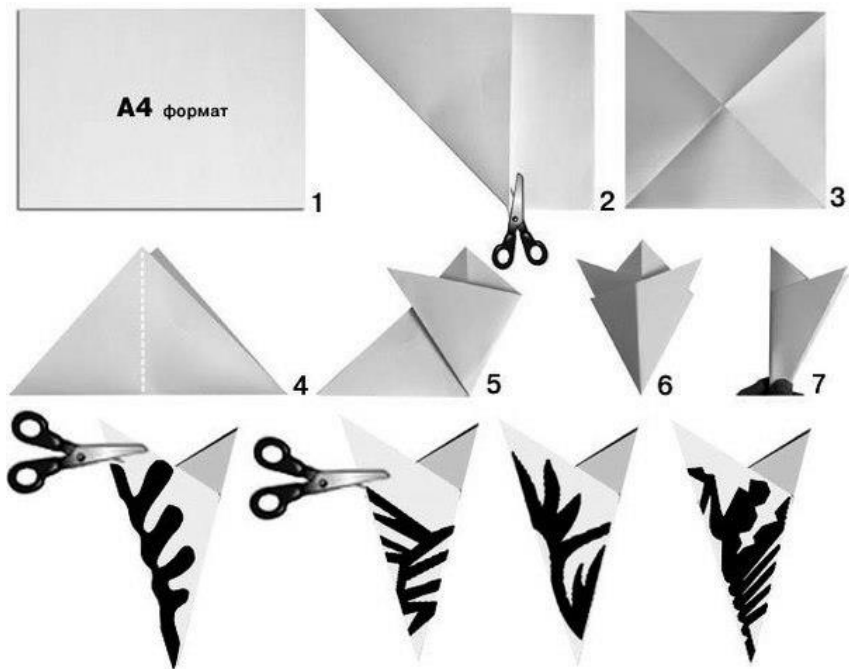
Зразки сніжинок-витинанок



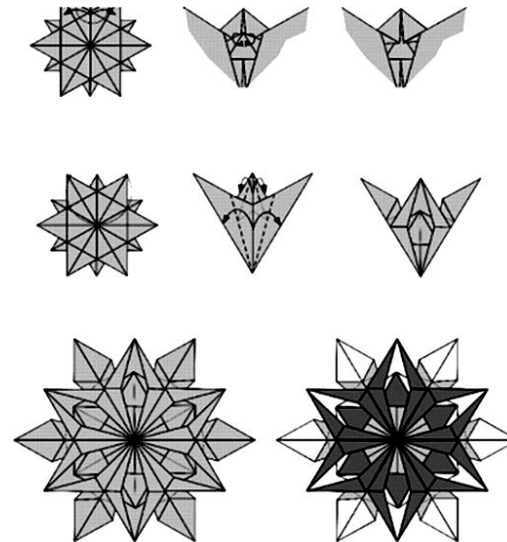
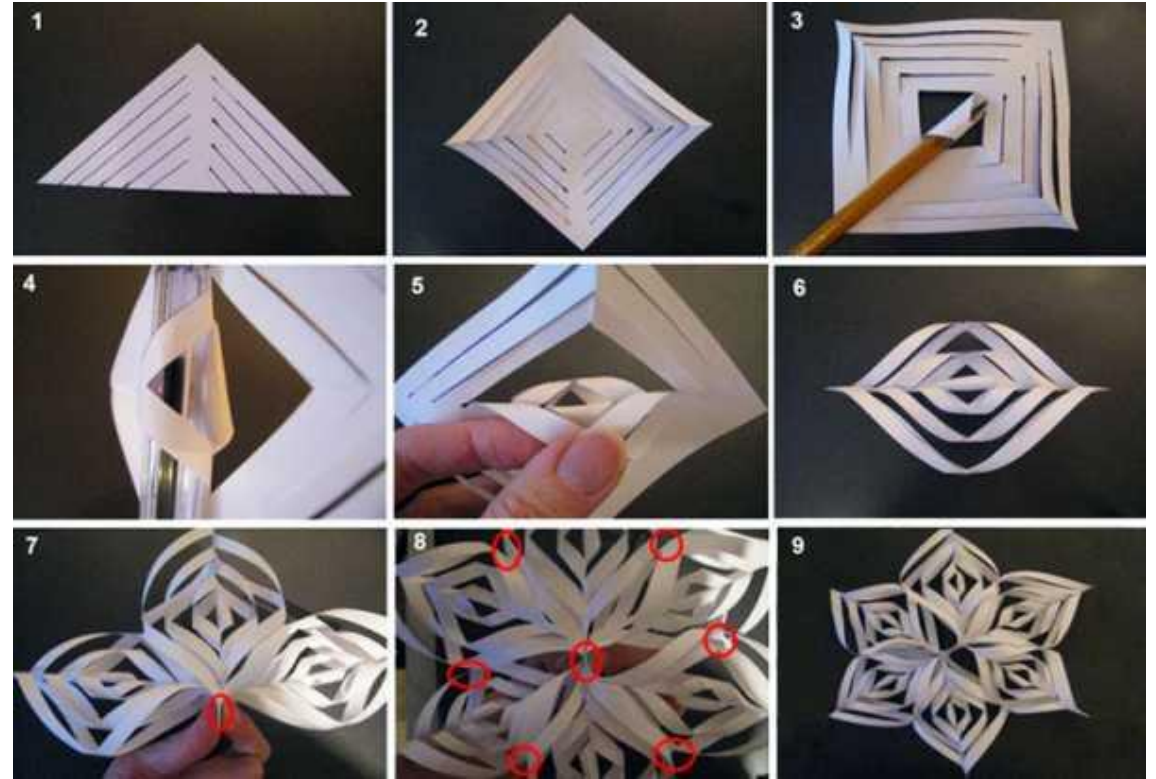
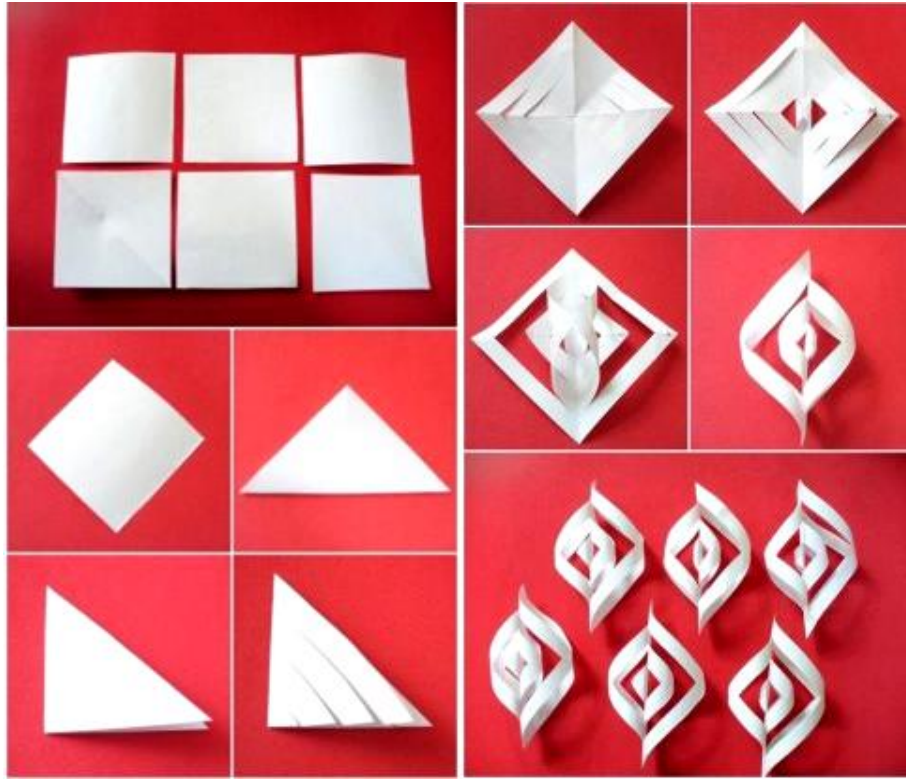
Послідовність вирізання сніжинки



Сніжинки-балеринки



Об'ємна сніжинка



Об'ємна сніжинка



РІЗДВЯНІ ВІНОЧКИ

Зразки новорічних віночків



Вишитий віночок



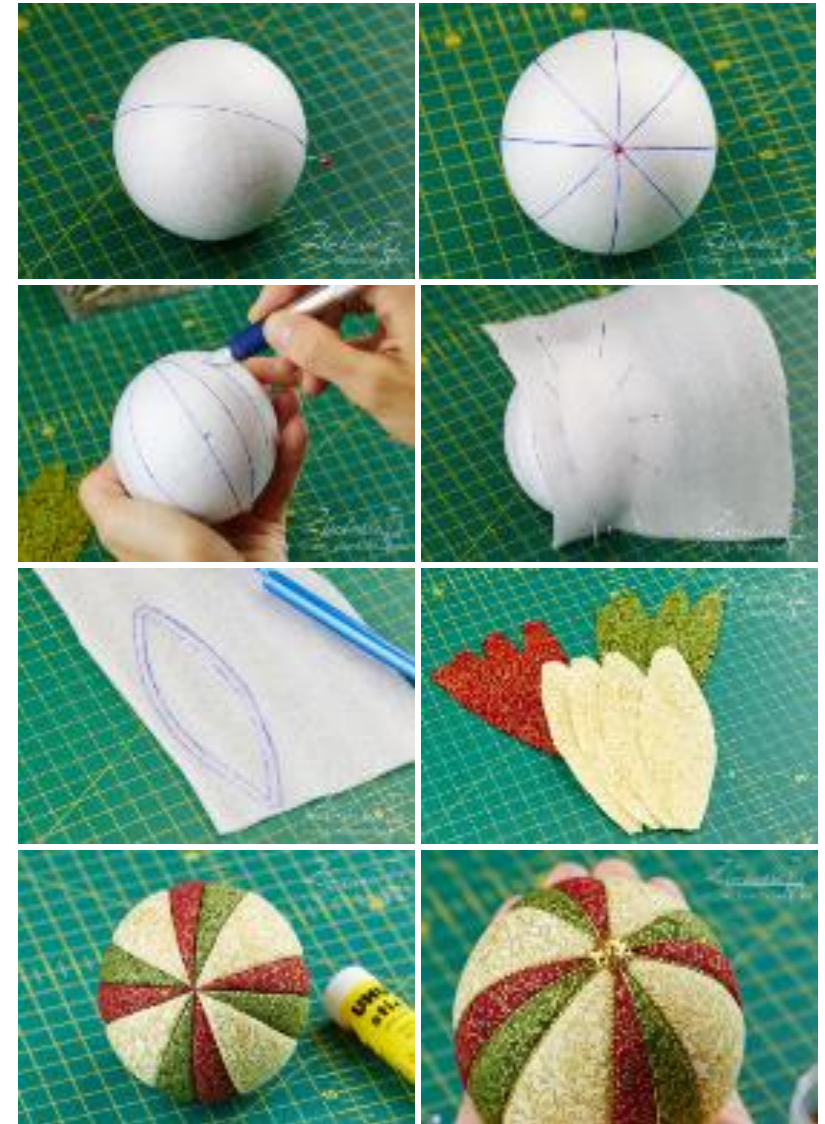


ІГРАШКИ ІЗ МАКАРОН

Іграшка з макарон



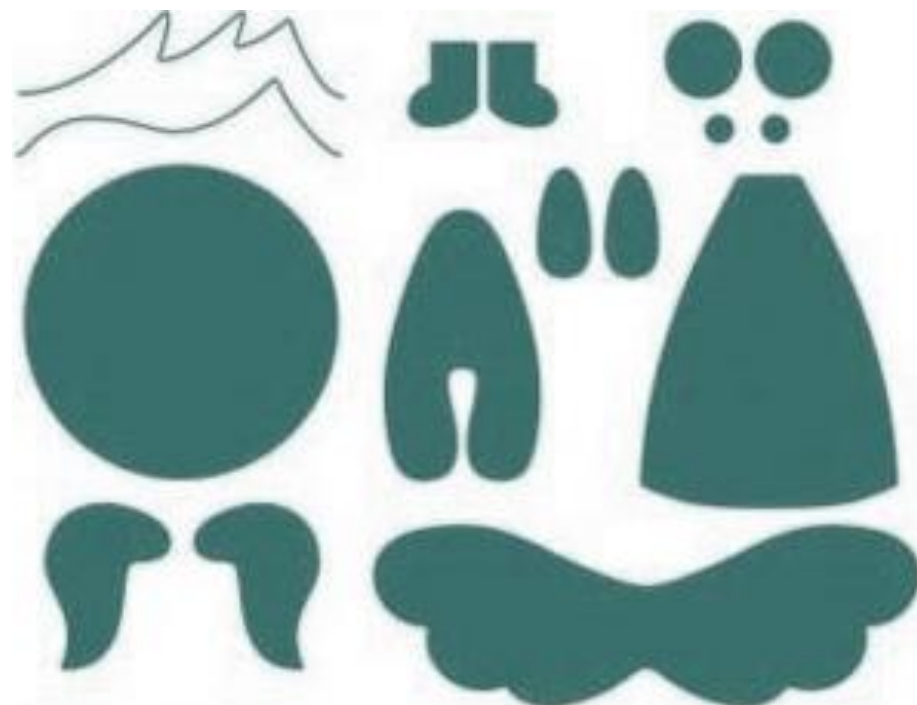
ОЗДОБЛЕННЯ ПІНОПЛАСТОВОЇ КУЛІ



ІГРАШКИ ІЗ ЛАМП



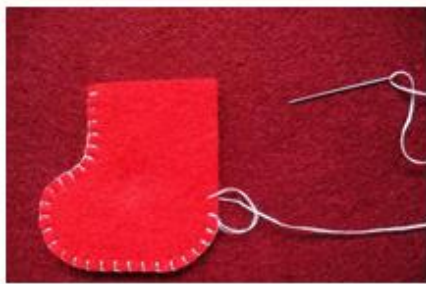
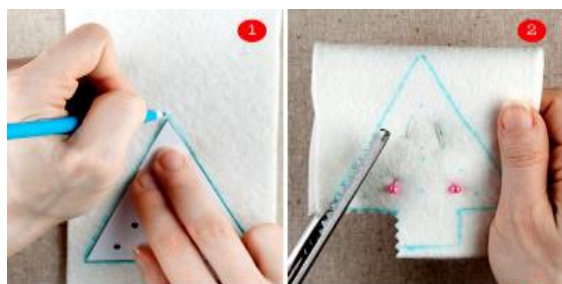
ІГРАШКИ ІЗ ФЕТРА



ІГРАШКИ ІЗ ФЕТРА



ІГРАШКИ ІЗ ФЕТРА



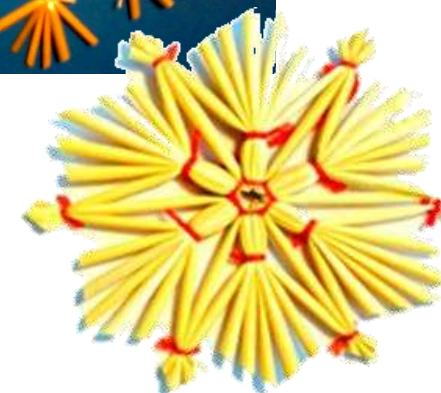
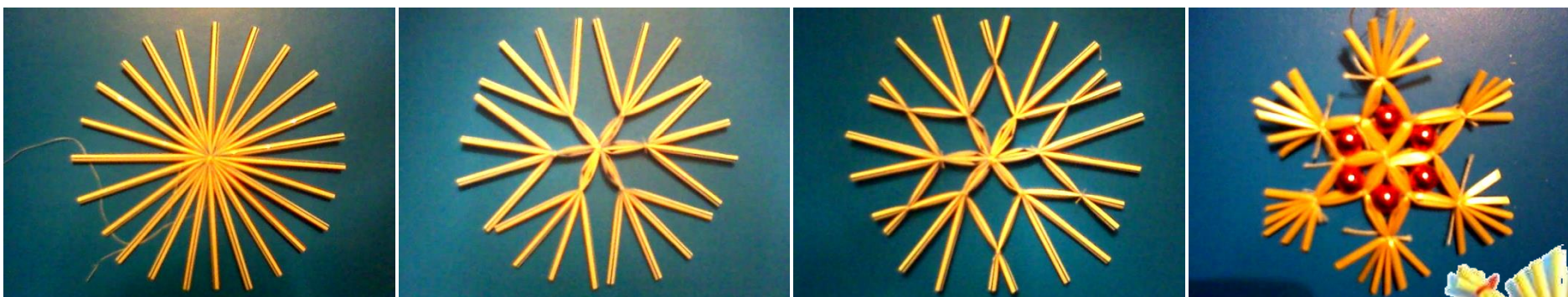
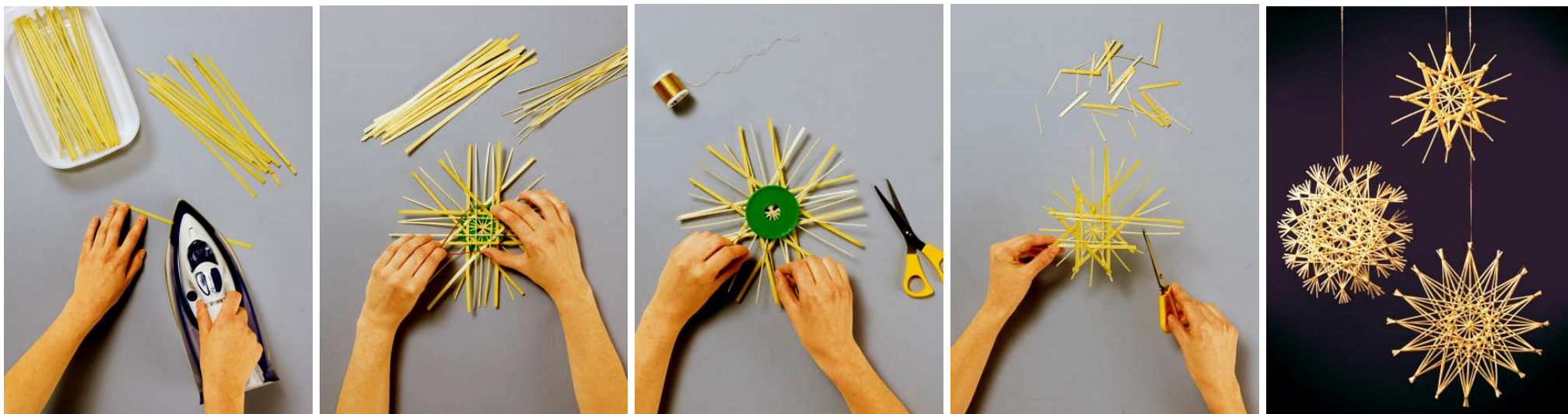
СНІГОВИЧКИ ІЗ ПАНЧІХ



ІГРАШКИ ІЗ НИТОК



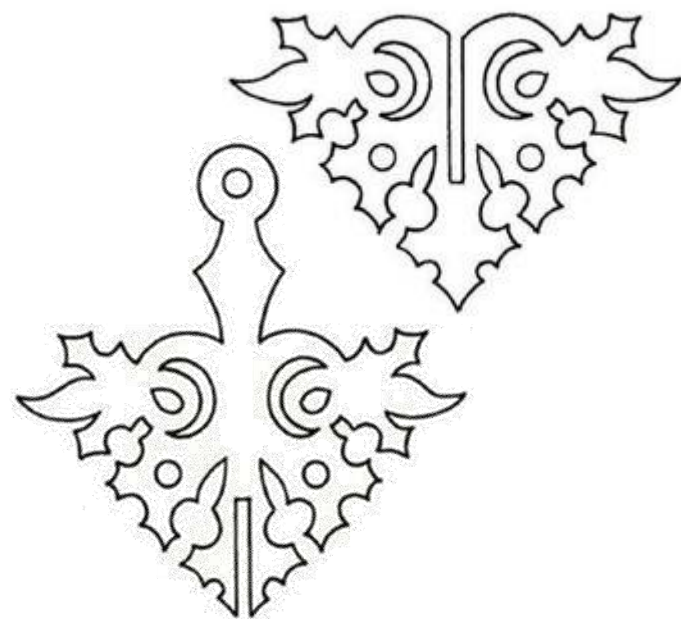
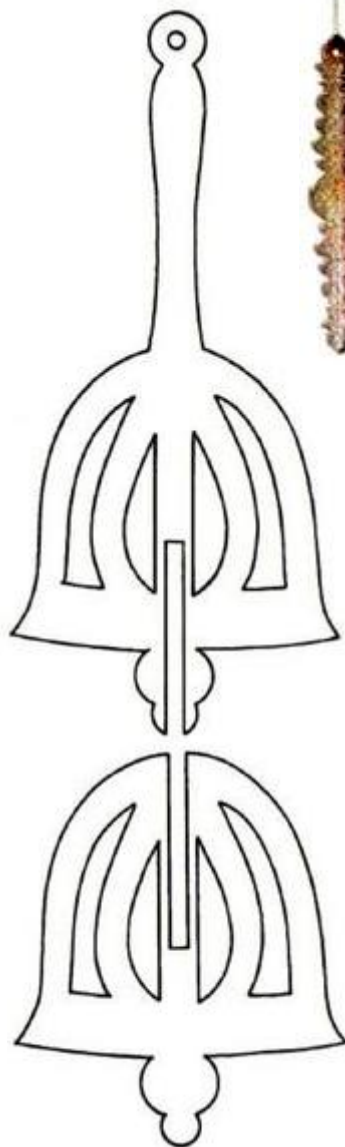
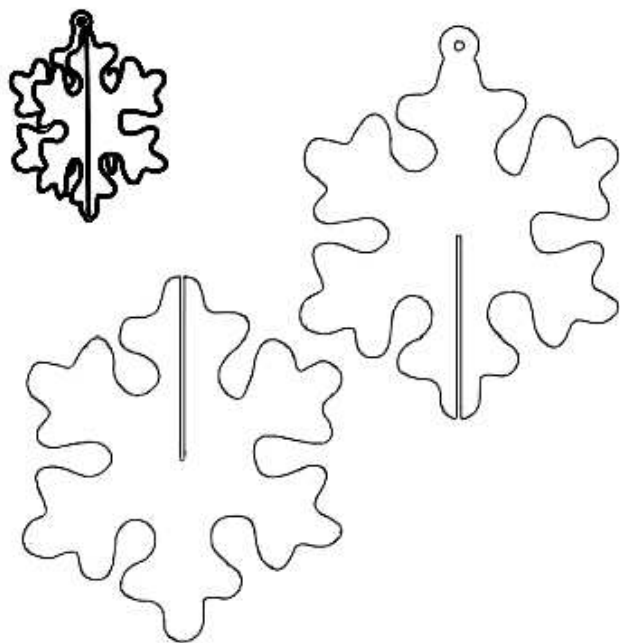
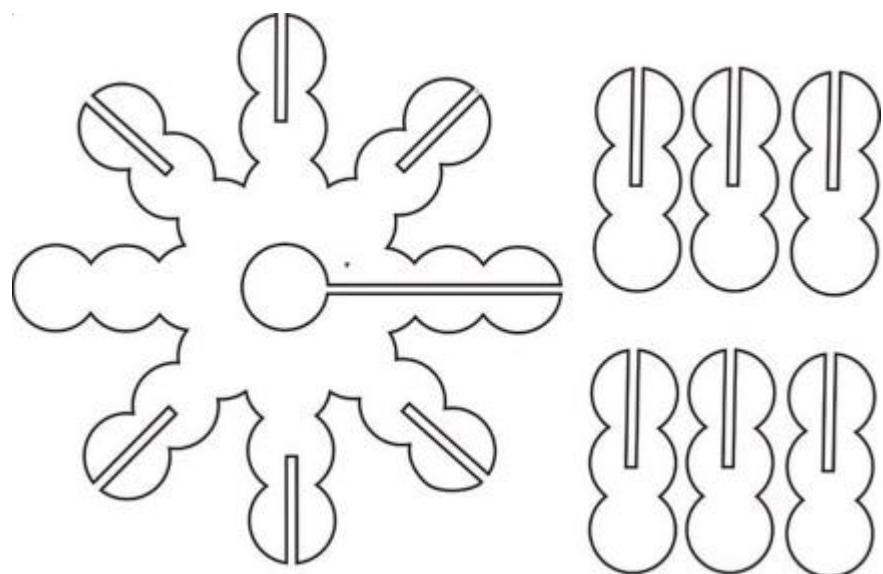
ІГРАШКИ ІЗ СОЛОМИ



ІГРАШКИ ІЗ ПАПЕРОВИХ ТРУБОЧОК



ІГРАШКИ ІЗ ФАНЕРИ



ІГРАШКИ ІЗ СОЛОНОГО ТІСТА



ТРАФАРЕТИ НА ВІКНО

Порада 1: роздрукуйте зображення в режимі «Постер» на 2 аркуші, а потім склейте їх і виріжте.

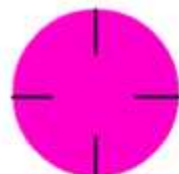
Порада 2: В якості фарби використовуйте розведеною водою крейду – так її потім буде легше витирати зі скла.



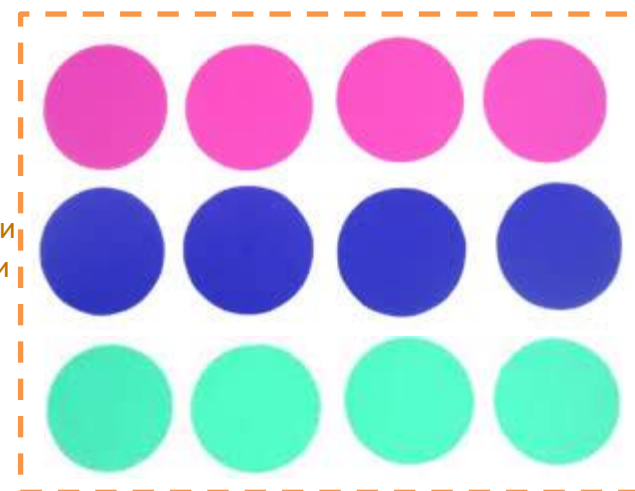
ПРИКРАСИ ІЗ КАРТОНУ



Підвісити



Розрізати і скласти



Зігнути

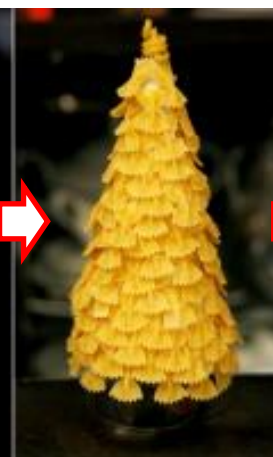
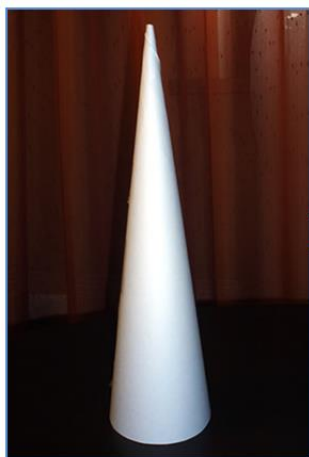
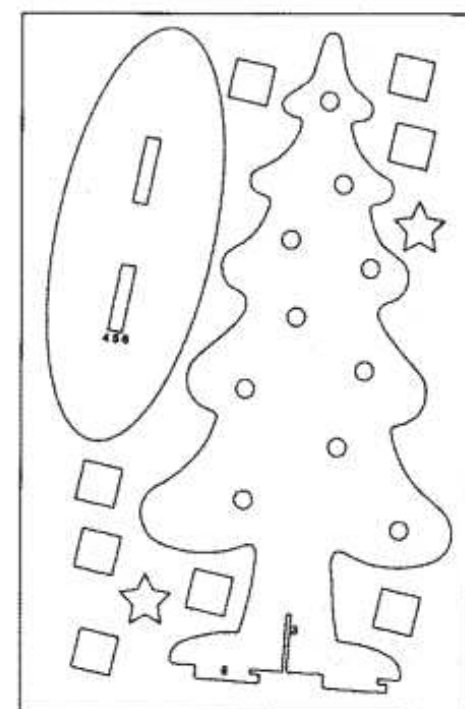
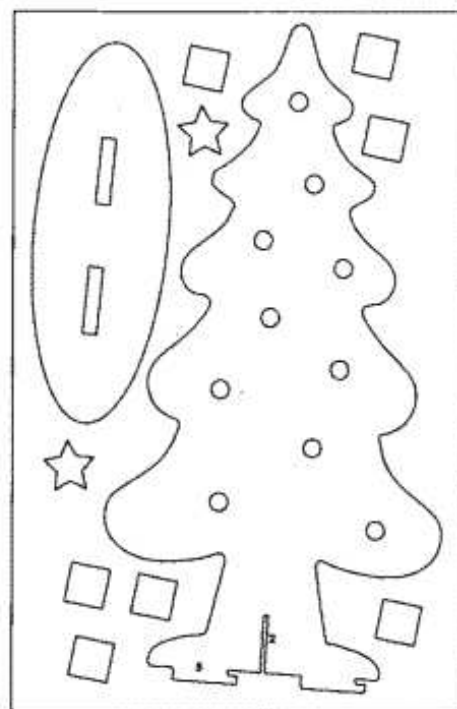
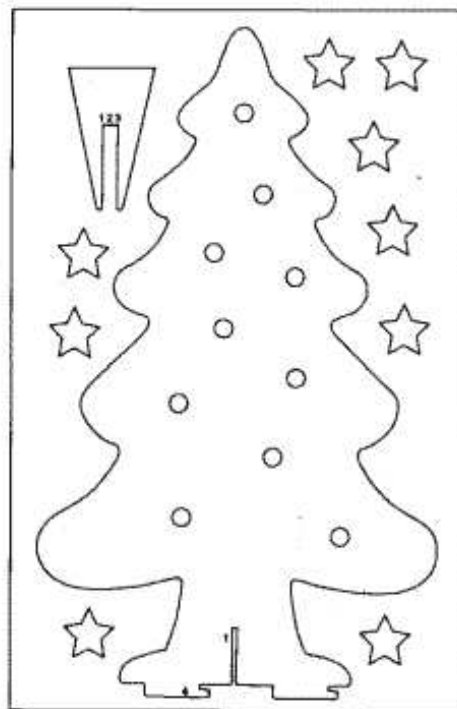


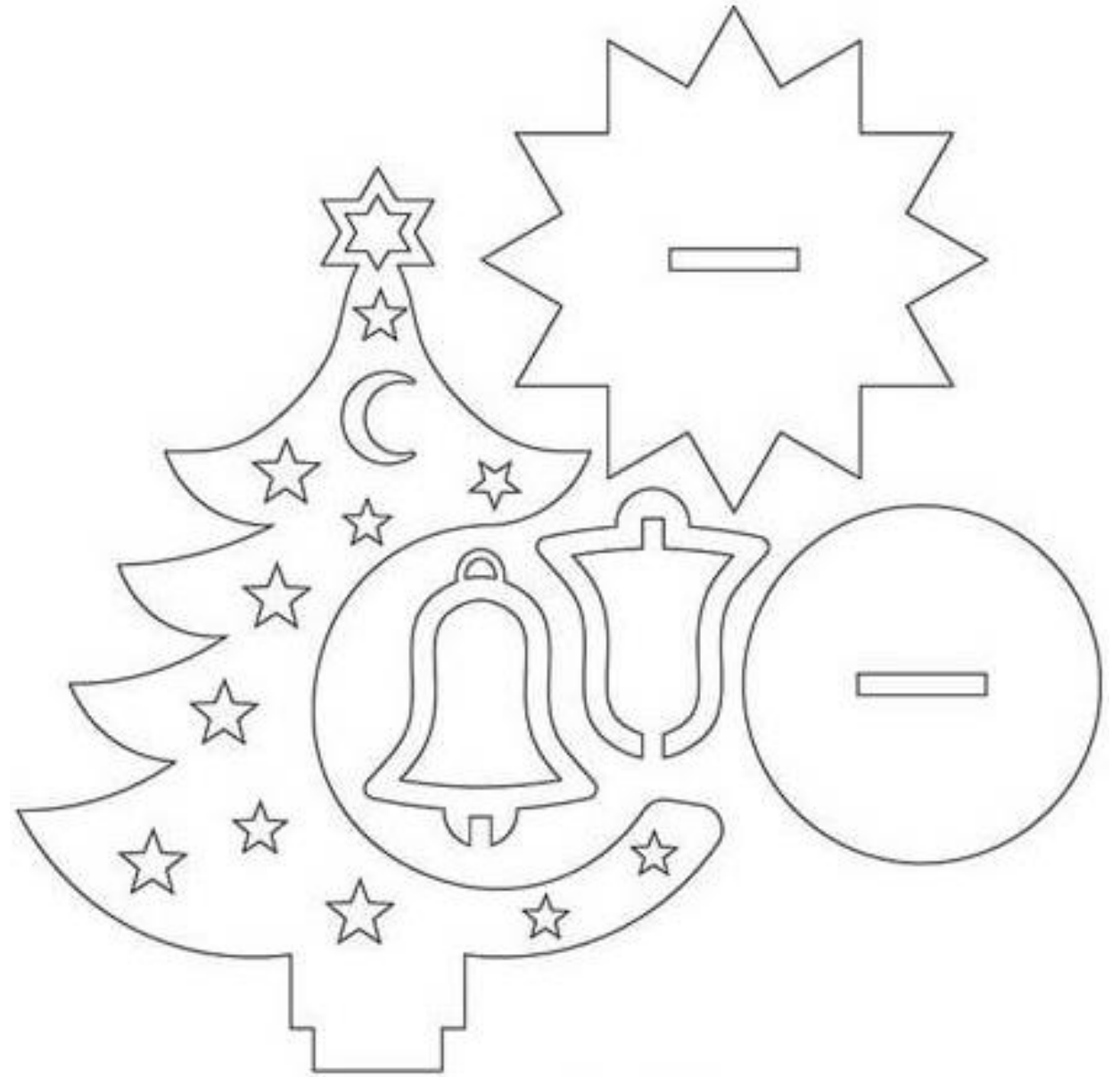
Склеїти

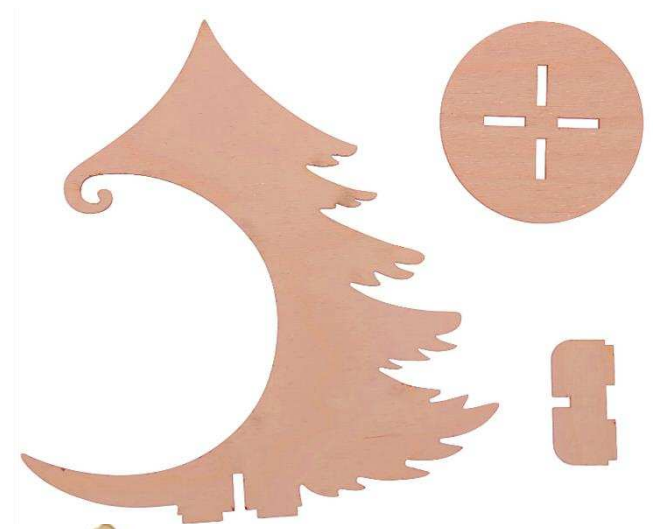


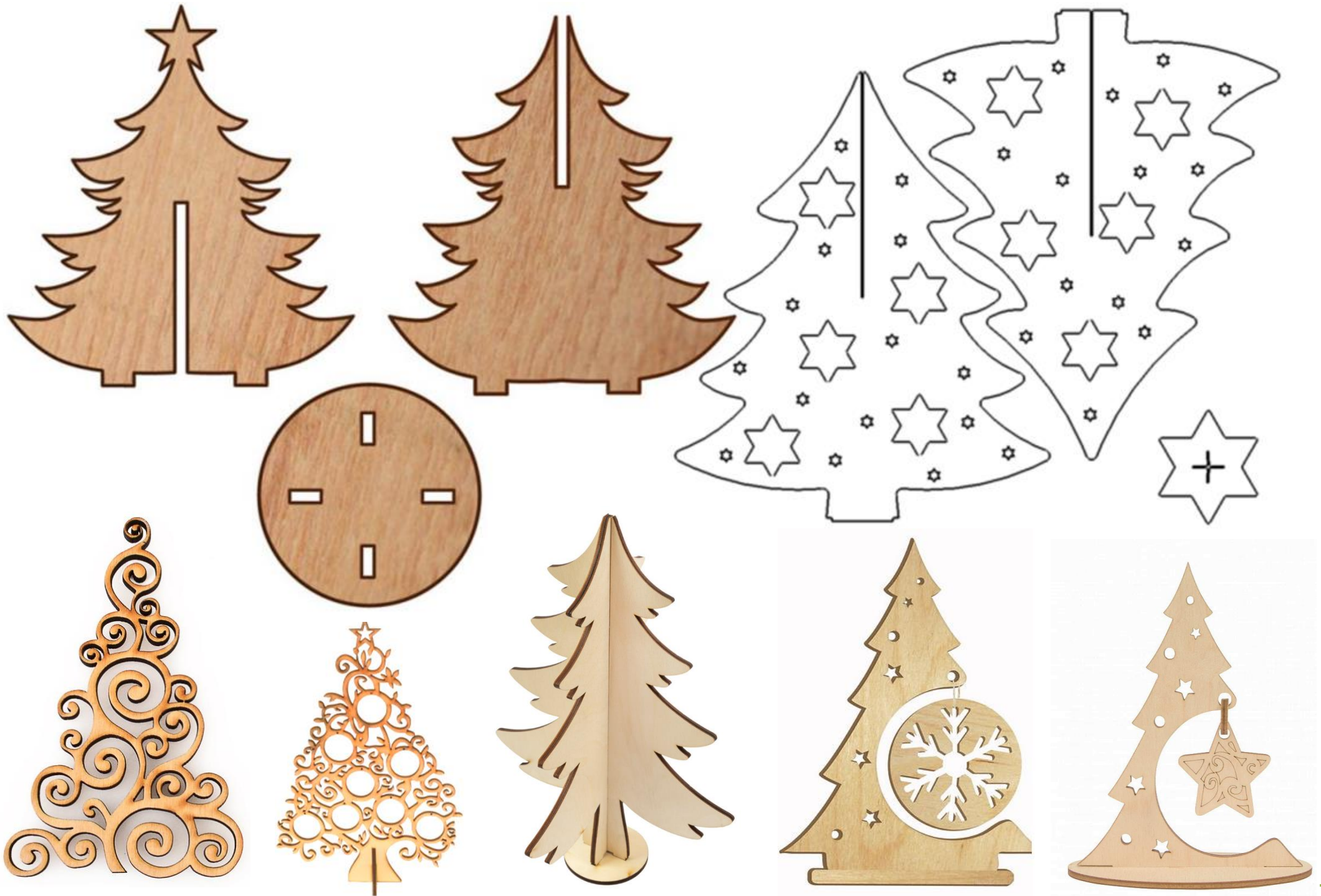
ЯЛИНКИ

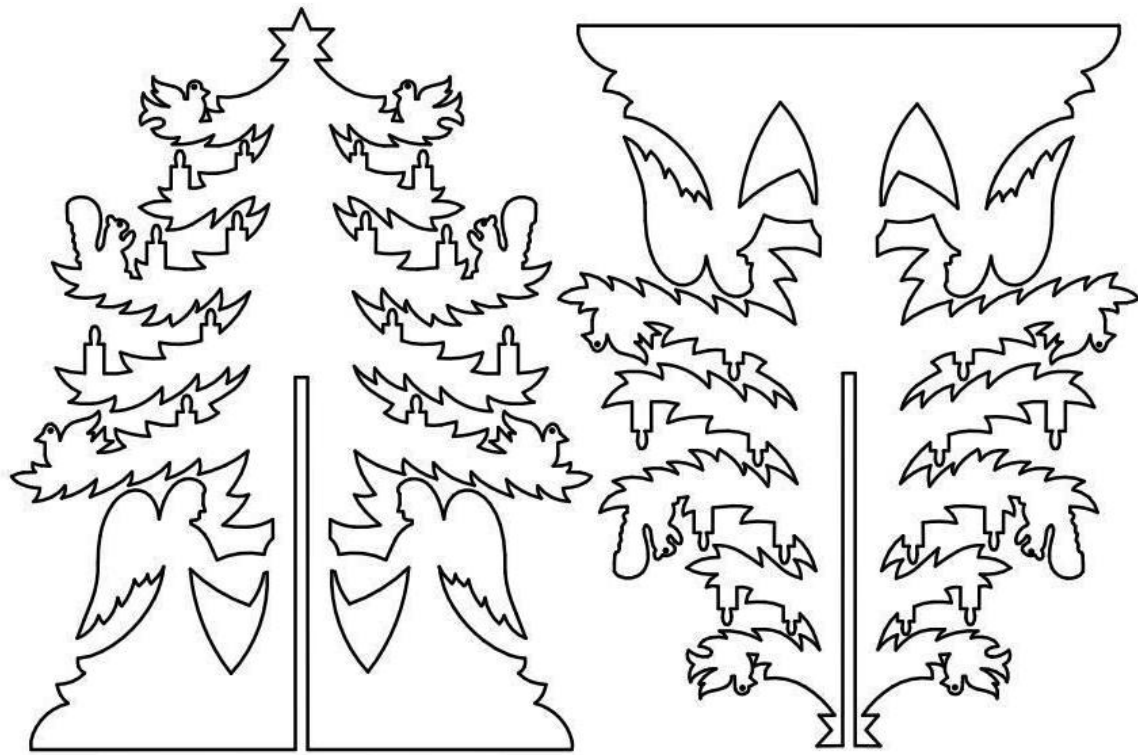
Сувенір «Ялинка»

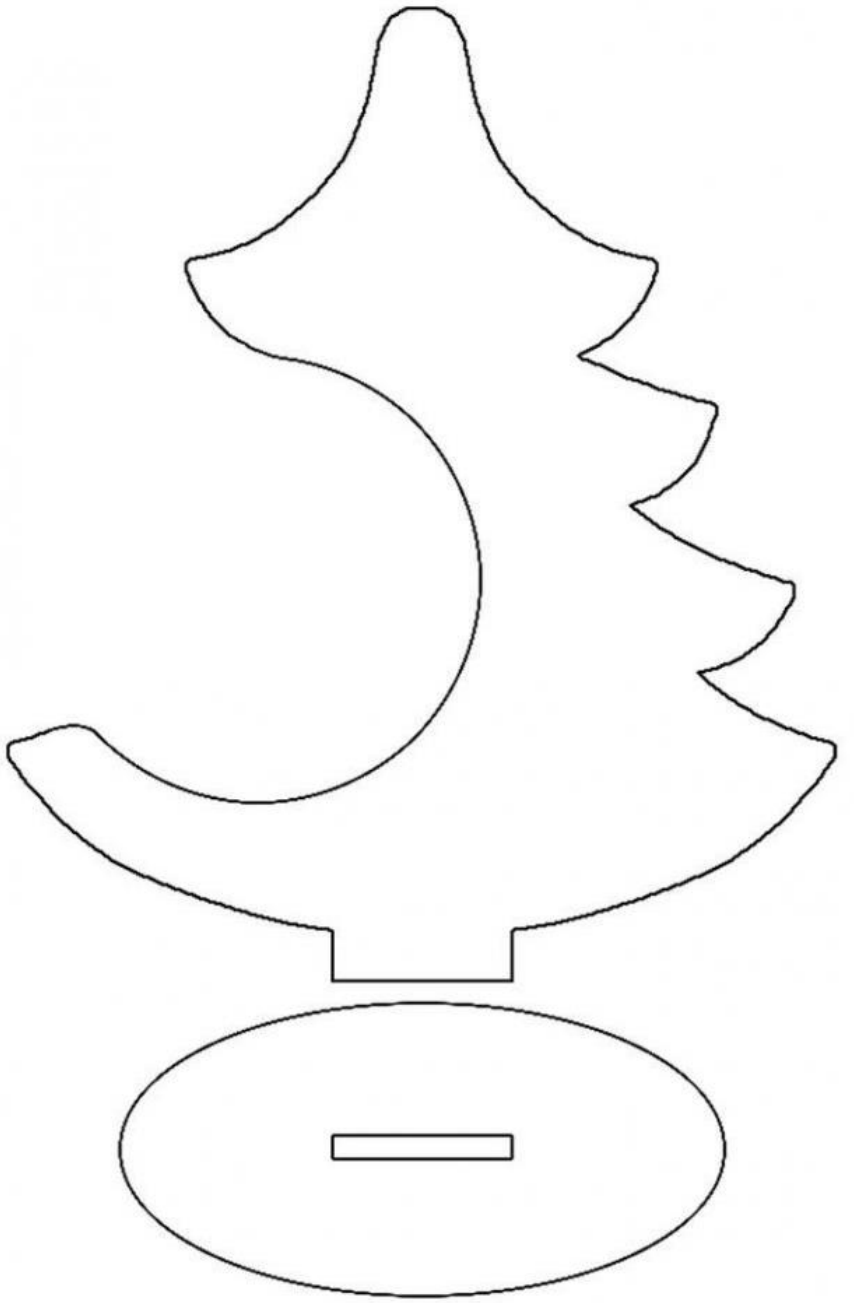
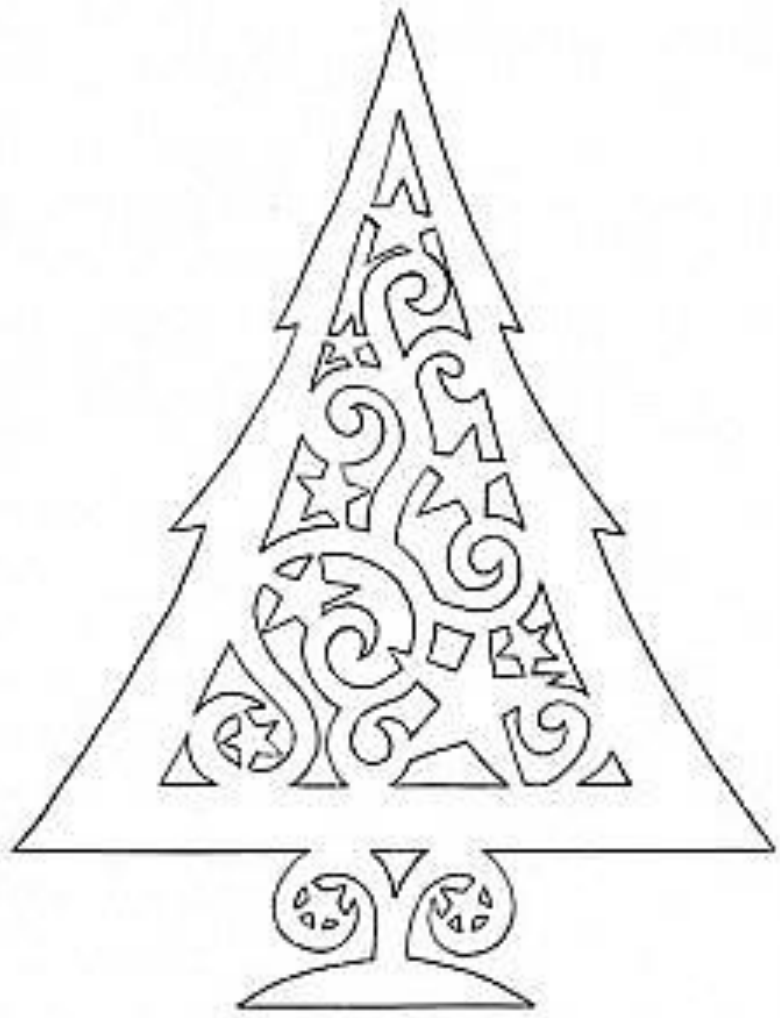












ЯЛИНКИ



РІЗДВ'ЯНЕ ПЕЧИВО

Рецепт тіста:

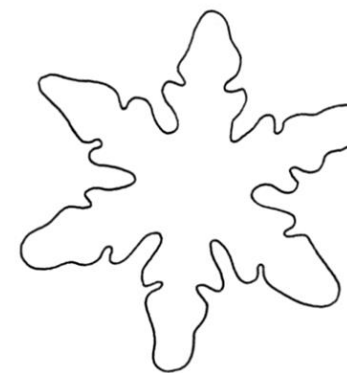
- вершкове масло 82,5% - 180 гр.
- цукор - 100 гр.
- яйця - 2 штуки
- сода - 0,5 чайної ложки
- борошно - 2 склянки
- кориця - 1 чайна ложка

Глазур:

- цукрова пудра - 200 гр.
- білок - 1 курячого яйця

Приготування:

1. До розм'якшеного вершкового масла додайте яйця, цукор.
2. Збийте отриману масу.
3. Поступово додавайте борошно, корицю, а в самому кінці - соду.
4. Замісіть тісто.
5. Обмотайте харчовою плівкою і покладіть в холодильник.
6. Через 15 хв. дістаньте тісто з холодильника.
7. На присипаній борошном поверхні розкачайте качалкою млинець товщиною 0,5 см.
8. Виріжте фігурки пряників за допомогою кухонного ножа.
9. Випечіть в духовці при температурі 180°-200°С протягом 5-8 хвилин до зарум'янення.
10. Охолодіть печиво.
11. Прикрасьте глазур'ю чи цукровою пудрою.



ІДЕЇ ДЛЯ ВАШОЇ ТВОРЧОСТІ

