



Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования
Дом детства и юношества «Факел» г. Томска

«Нам интересно вместе или как организовать свободное время вместе с детьми »

методическая разработка для родительского всеобуча



Томск – 2019

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Содержание мастер-классов.....	5
3. Список литературы.....	9
Приложение	10

Пояснительная записка

В современном обществе сложилась такая ситуация, когда воспитанием и досугом ребенка занимаются школа или учреждения дополнительного образования. В лучшем случае бабушка. Но учитывая стремительно развивающийся прогресс, современным детям не всегда интересны наставления старшего поколения. Родители отсутствием внимания к детям аргументируют занятостью, убежденностью, что детей должны воспитывать детский сад, школа и т. д. Очень часто родители, имея свободное время, не знают чем заняться с детьми. В данной методической разработке представлены варианты организации свободного времени для всей семьи.

Цель – формирование навыков организации совместного досуга родителей и детей.

На самом деле придумать интересное время проведение не так-то трудно. В этом может помочь интернет (информация), опыт из детства родителей, сами дети. Главное было бы желание. Такие мероприятия очень значимы для детей, запоминаются надолго и объединяют семью.

Это могут быть: прогулка на свежем воздухе, совместное чтение интересной книги, совместная подготовка к празднику. Такие мероприятия закладывают семейные традиции, которые в последствие будет передаваться из семьи в семью.

Например, семейные обеды или ужины, которые собирают всех членов семьи – что может быть более объединяющее. За столом можно рассказать о проведенном дне, поделиться впечатлениями, запланировать мероприятия на неделю, а можно в непринужденной обстановке обсудить нужную и полезную информацию. Очень важен и процесс подготовки чаепития. Даже накрытия стола, расстановки семейного сервиза, выпекания сдобы или сервировки стола можно сделать интересным и запоминающимся.

В методической разработке представлены мастер-классы:

- «Играем в сказку» - для детей младшего школьного возраста
- «Чайный стол накроем вместе» - для детей среднего школьного возраста

Данные мастер-классы проводится в рамках Родительской конференции в формате квеста. В зависимости от возраста детей, родителям предлагается два варианта мастер-класса. Поэтому содержание мастер-класса наполнено разнообразной информацией и действиями, чтобы можно было варьировать или проводить серию мероприятий (Таблица 1).

Таблица 1

Информационное наполнение мастер-класса

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование</i>	<i>Ключевые слова</i>	<i>Действия</i>	<i>Сопровождение</i>
1.	Салфетка	Салфетки бывают бумажные и тканевые <i>Приложение 1</i>	Рассказываем историю салфетки Мастер-класс	Информационный материал по складыванию салфетки (1-2 варианта)
2.	Ложка	Ложку использовали для потребления жидкой и полужидкой пищи ещё в III веке до нашей эры <i>Приложение 2</i>	Информационный квест	Гадание, вопросы, традиции, пословицы, приметы
3.	Чайник, самовар	Устройство для нагрева воды <i>Приложение 3</i>	История самовара	Информационный материал
4.	Сухарница	Не только корзинка для сухарей, но и вкусное блюдо <i>Приложение 4</i>	Определение	Рецепт блюда
5.	Тарелка	Когда-то для еды использовали	История тарелки	Информационный материал

		специальные дощечки с углублением <i>Приложение 5</i>		
6.	Сахарница	Никогда не выбрасывайте старые сахарницы <i>Приложение 6</i>	Рассказываем сказку	Сказка о том, почему не нужно выбрасывать старую сахарницу
			Мастер-класс делаем Струмышку	Технологическая карта мастер-класса игрушка
7.	Молочник	Современные молочники появились в Великобритании, когда англичане начали добавлять молоко и сахар в чай в 1720-х годах. <i>Приложение 7</i>	Рассказ о профессии молочник	Информационный материал
			Беседа с ребенком	Воспоминание, родителей, о молоке из детства

Из предложенной таблицы можно выбрать содержательный материал, в зависимости от того, какую форму мастер-класса планируется провести.

Мастер-класс «История о том, кто живет в старой сахарнице»

Так как мастер-класс рассчитан на детей младшего школьного возраста, родителям предлагается аудио сказка и изготовление сказочного персонажа. За основу берется один предмет чайного сервиза – сахарница. А героем будет смешная Струмышка, которая живет в старой сахарнице. Это сказка о добрых делах, о том, что мечты сбываются, о том, что нужно беречь семейные реликвии. Игрушку, которую родители сделают с детьми, можно использовать для игр, можно подарить, а можно сделать своим талисманом...

Мастер-класс «Чайный стол накроем вместе»

Родители оформляют импровизированный праздничный стол, при чем, сервировочная посуда выполняется самостоятельно из бумаги. Но в реальной ситуации стол сервируется обычной посудой. Хорошо, если в доме есть сервиз или предмет посуды, имеющий свою или семейную историю. Предполагается, что родители, изготавливая предметы посуды (или сервируют стол настоящей посудой) вместе с детьми, рассказывают им интересную информацию об этих предметах, беседуют, загадывают загадки, делятся своими детскими воспоминаниями. Такое совместное мероприятие сближает семью и формирует семейные традиции.

Вся информация оформлена в буклеты, которые получает каждый участник мастер-класса. Родители могут воспользоваться информационным материалом для подготовки досугового мероприятия дома.

Данная методическая разработка будет интересна педагогам, воспитателям, классным руководителям для проведения подобных мероприятий для родителей. А так же руководителям при организации родительских конференций, всеобучей...

Для тех, кто уважает семейные ценности и традиции.

1. Содержание мастер-классов

Вариант 1

*Мастер-класс «История о том, кто живет в старой сахарнице»
(ориентирован, на детей младшего школьного возраста)*

Место проведения – МБОУ ДО ДДиЮ «Факел»

Время – 90 минут

Аудитория – родители и представители школ

Оборудование и материалы:

- Сахарница
- Нитки шерстяные
- Глазки для кукол
- Клеевой пистолет
- Ножницы
- Ноутбук с колонками

Звуковой ряд – аудио запись сказки

Сценарий мастер-класса

Ведущий

Добрый день уважаемые родители. Мы с вами отдохнем, но отдохнем с пользой.

На самом деле придумать интересное времяпровождение не так-то трудно. В этом может помочь интернет (информация), опыт из детства родителей, сами дети. Главное, было бы желание. Такие мероприятия очень значимы для детей, запоминаются надолго и объединяют семью.

Например, семейные обеды или ужины, которые собирают всех членов семьи. За столом можно рассказать о проведенном дне, поделиться впечатлениями, запланировать мероприятия на неделю, а можно, в непринужденной обстановке обсудить нужную и полезную информацию.

Можно не просто сервировать стол, а сделать это занятие очень увлекательным. Даже если вы потратите больше время, вы увидите, как это было интересно и познавательно для ребенка.

Ведущий

У меня в руках старая сахарница. Я ее не выбрасываю, потому что это наша семейная реликвия. Но старые сахарницы не выбрасываются и ещё по одной причине. Со старой сахарницей связано много историй. Послушайте одну из них.

Аудио запись

Пожалуйста, никогда не выбрасывайте старые сахарницы. Если у вас появился новый сервиз, старую ненужную сахарницу хорошенько вымойте, высушите и поставьте на самую дальнюю полку буфета. И тогда, может быть, в вашем доме некоторое время будут твориться разные удивительные вещи. А это совсем не плохо... В старых сахарницах любят жить Струмышки. А Струмышки, эти сказочные существа, больше всего на свете любят устраивать людям приятные удивительные неожиданности. Очень немногие видели Струмышек — такие они непрочные, придуманные, ветреные. Они похожи на клубочки желтого, необыкновенно легкого, пушистого меха. Глаза у всех Струмышек разные - карие, фиолетовые, синие, зеленые.

Струмышка из этой сказки зеленоглазая, как новогодняя елка, что сегодня принесли в дом. И сияют ее глаза, как елочные игрушки и мишура. Весело и ярко. Струмышка поселилась в красной с белыми горошинами сахарнице, которую мама убрала за ненадобностью.

Ведущая

Представили Струмышку?! Замечательно, потому что сейчас мы с вами будем её делать. Струмышку, которая будет жить в вашей старой сахарнице, и будет творить удивительные вещи в вашем доме.

Ведущая

ТБ Прежде чем приступить к выполнению Струмышки, вспомним правила безопасности с инструментами. Нужно помнить, что ножницы передаются в закрытом виде и кольцами вперед. Кто-то из вас сегодня в первый раз будет работать с клеевым пистолетом. Он работает от электричества. Клеевым пистолетом работать просто и удобно, но нужно помнить следующие правила:

- Проверить шнур
- Во время работы не касаться носика клеевого пистолета
- Следить, чтобы клей не попадал на кожу.

А теперь приступим к работе

Технологическая карта

1		Помпоны будем делать просто на пальцах. Намотайте на пальцы пряжу (1-2). Можно сделать маленькие помпоны на два пальца или большие на все пять
2		Аккуратно снимите моток с руки и положите на стол
3		Отрежьте нитку и крепко завяжите узлом поперек мотка. Разрежьте по бокам нитки.
4		Расправьте. Подровняйте ножницами форму. Теперь приклейте глазки. Струмышка готова.

Ведущая

Вот, какие замечательные Струмышки у нас получились. А сейчас самое время попросить у Струмышки, ту добрую проказу, какую вы хотите получить на праздник. А пока вы думаете, мы продолжим нашу сказку, и узнаем о проказах сказочной Струмышки.

Аудио запись

Семья, где поселилась зеленоглазая Струмышка, была самая обыкновенная. Мама — портниха, папа — инженер. А еще дочка. Девочка как девочка: косички, пятерки, тройки, джинсы. Спокойно жила семья. Никаких несурразностей. И вот под самый Новый год началось... Дождавшись ночи, Струмышка выбралась из сахарницы, распушила свой легкий-легкий мех и плавно слетела с буфетной полки. Золотистым парашютом покружилась над спящими хозяевами квартиры. И придумала приятную странность, рассмеялась тихонько и принялась за дело.

А сюрприз ждал девочку. Год назад ей подарили книжку про кошек, на обложке которой был нарисован веселый рыжий котенок. Очень хотелось девочке такого котенка. Но все не до него было: то мама занята, то папа в командировке. А тут вдруг ровно в двенадцать часов, когда били куранты, знакомая золотистая пыль закружилась в глазах у мамы, папы, девочки и над всем праздничным столом — и вдруг... живой рыжий котенок вышел из-под елки и влез на стол.

Мама думала, что это подарок папы, папа подумал, что котенка подарила мама, девочка не успела ничего подумать, она была просто очень рада.

А Струмышка удалилась в свою сахарницу. Принялась за свои волшебные дела: готовить новые сюрпризы.

Так устроены люди: добрым чудесам не удивляются: их просто помнят.

Она им нужна: не очень интересно жить без веселых и добрых Струмышек.

Ведущая

Вот такая замечательная Струмышка жила в старой сахарнице и радовала семью своими проказами.

Кто-нибудь хочет рассказать свою историю?

Я надеюсь, что Струмышка, которую вы сделали, обязательно приживется в вашем доме и будет радовать своими добрыми сюрпризами. А для этого обязательно поселите ее в старой сахарнице.

Ведущая

Наш мастер-класс окончен.

Вам было интересно?

Есть желание провести такое мероприятие дома с детьми?

Вариант 2

***Мастер-класс «Чайный стол накроем вместе»
(ориентирован на детей среднего школьного возраста)***

Место проведения – МБОУ ДО ДДиЮ «Факел»

Время – 90 минут

Аудитория – родители и представители школ

Необходимые материалы:

- Ножницы
- Комплект бумажной заготовки столовой посуды
- Клей «Карандаш»
- Бумажные салфетки (большие)
- Беджи

Сценарий мастер-класса

Ведущий

Добрый день, уважаемые родители. Как часто, вы с детьми готовите семейные праздники. Например, семейное чаепитие. Как приятно посидеть с чашечкой душистого, ароматного чая за уютно накрытым столом, когда в воздухе витают необыкновенные запахи свежее испеченного пирога. И не важно, какой чай вы пьете: черный ли, зеленый чай, либо это матэ или каркаде. Главное что вы вместе!

Можно за неспешной беседой обсудить накопившиеся вопросы, поделиться сокровенными мыслями, рассказать интересную информацию.

Традиция чаепития существует давно. Для этого есть специальные чайные сервизы (Приложение 1).

У каждого предмета чайного сервиза есть своя история. Сегодня мы эти истории узнаем.

Но сначала мы сделаем чайный сервиз. Из бумаги!

Ведущий

Давайте представим, что мы все одна большая семья. Каждый из вас может выбрать свою роль.

ведущая раздает беджи, на которых написаны члены семьи – папа, мама, бабушка, дедушка, дочь, сын, внук, внучка...

Готовы!? Давайте посмотрим, кто есть кто. Замечательно! У нас есть и мамы, бабушки и дети.

Ведущий

Мы будем работать с ножницами и клеем. Хочу напомнить о правилах безопасности:

- Передавать ножницы нужно в закрытом виде и кольцами вперед
- При работе с клеем нужно следить, чтобы он не попадал в глаза
- После работы клей необходимо закрыть
- После завершения работы стол нужно прибрать

При изготовлении чайного сервиза старшие члены семьи могут помогать младшим. Обратите внимание, что некоторые детали посуды могут оказаться на другом листе. Будьте внимательны. А теперь приступим к работе.

Ведущий выдает бумажный комплект с изображениями предметов чайного сервиза (чайник, сахарница, вазочка для варенья, ложка, сахарница, молочник, тарелка – 7 предметов)
Родители приступают к работе. Ведущий наблюдает, при необходимости помогает.

Ведущий

Все предметы чайного сервиза готовы. Давайте приберем стол и посмотрим, что у вас получилось. По-моему, просто замечательно. Вам нравится? А сейчас мы узнаем, как эти предметы попали в сервиз. Я раздам вам небольшую информацию. Ознакомьтесь с ней и своими словами расскажите нам.

Ведущий раздает небольшую информацию о предмете посуды, в зависимости кто что делал (Приложение 2). Две 1-2 минуты на знакомство с текстом.

Ведущий

Все готовы. Теперь приступим к сервировке. Ставя на стол предмет чайного сервиза, каждый «член семьи» расскажет интересную информацию о нем.

Родители по очереди выставляют на стол предметы чайного сервиза и рассказывают о них. В итоге на столе собирается весь чайный сервиз.

Ведущий

Чайный сервиз собран. Теперь мы знаем, что каждый предмет очень важен и попали эти предметы в сервиз не случайно.

Чайный сервиз создает особый ореол семейного тепла и уюта. В наше время выпускается огромное количество чайных сервизов различных форм и размеров, а их декор поражает своим разнообразием.

На нашем столе не хватает еще одной детали - салфеток. Я покажу, как их можно быстро и оригинально сложить. Такие салфетки не только пригодятся во время чаепития, но и послужат дополнительным декором стола.

Родители складывают 2 варианта салфеток.

Ведущий

Мы с вами подготовили импровизированный стол для чаепития. Узнали историю чайной посуды. Познакомились и пообщались. Вам было интересно? У вас есть желание провести такое мероприятие дома с детьми?

Наш мастер-класс подошел к концу. Мы желаем вам крепкой семьи и взаимопонимания.

А в заключение мы хотим подарить вам не большие буклеты по материалам мастер-класса.

Список литературы

1. Этикет. Сервировка стола. Идея, восторг, праздник. Кол-во страниц 320 Год выпуска 2009. ISBN 978-5-699-32973-1. Тираж 4000

Интернет ресурсы:

1. <https://shkolazhizni.ru/culture/articles/20542>
2. <https://shkolazhizni.ru/culture/articles/25453/>
3. <http://art-salon.eu/items/view/history-spoons/rus>
4. <https://deti.mail.ru/family/kak-veselo-provesti-svobodnoe-vremya-s-rebenkom/>
5. <http://psycabi.net/detskaya-psikhologiya/662-detskij-otdykh-chem-zanyat-rebenka-v-kanikuly-kak-gramotno-zapolnit-svobodnoe-vremya>

История чайного сервиза

Чайные сервизы считаются семейной реликвией, и наши предки часто сохраняли их до последнего блюдца или чашечки. Такая посуда всегда означала устойчивость и незыблемость домашнего уклада.

Как приятно посидеть с чашечкой душистого, ароматного чая за уютно накрытым столом, когда в воздухе витают необыкновенные запахи свежееиспеченного пирога. И не важно, что вы пьете за неспешно текущей беседой: черный ли, зеленый чай, либо это матэ или каркаде. А может быть это свежезаваренные листья мяты или черной смородины. Держишь чайную чашечку и думаешь, кто и когда придумал такую красоту.

Давайте-ка совершим небольшой экскурс в историю возникновения чайных сервизов.

Словосочетание «чайный сервиз» появилось в Европе в восемнадцатом веке. Чай, считавшийся в те времена дорогим продуктом, могли себе позволить тогда только аристократы. Пили его из небольших пиал, как в Китае, заваривали же – в красноглиняных чайниках. В 18 столетии китайские технологии производства фарфоровой посуды продвинулись далеко на запад, к этому времени стало понятно, что фарфоровая посуда лучше удерживает тепло. Чайные чашки увеличились в размерах, а чайники для заварки удивляли своими необычными формами: круглые, прямоугольные, восьмигранные и другие.

Классический чайный сервиз включал в себя чашки, чайник для заварки, сахарницу, молочник, шкатулку – чайницу (здесь тоже был простор для фантазии для изготовителей). А также подносы для ложек и пирожных. Сервизы были рассчитаны на определенное количество персон (от одного до двенадцати). Чайная пара популярна во всем мире.

В каждой стране чайный сервиз – ценный подарок. В Китае его дарят людям, которые дороги и заслуживают особого уважения. В Индии и Японии он считается почетным подарком. В дореволюционной России подобный набор мог храниться чрезвычайно долго, до последнего предмета переходя из поколения в поколение.

Чайный сервиз создавал тот особый ореол семейного тепла и уюта, присущий русским испокон веков. Из одного столетия в другое передаются секреты производства чайных сервизов из фарфора. В наше время выпускается огромное количество чайных сервизов различных форм и размеров, а их декор поражает своим разнообразием. Особое внимание к себе привлекают чешские и немецкие изделия. Им нет равных, как в качестве, так и в изяществе исполнения.

История предметов чайного сервиза

Чайная ложечка

Чайная ложка была изобретена специально для отмеривания заварки: ложечка с «горкой» заварки — 2 грамма — и сегодня считается международной нормой для заваривания одной чашки чая емкостью 200 миллилитров.

Будучи изначально атрибутом фармацевтов, чайные ложки перешли вместе с чаем из аптечных лабораторий на обеденные столы и чайные столики, став одним из наиболее дорогих и разнообразных чайных аксессуаров.

Ложки для чаепитий изготавливают из стали, цветных и драгоценных металлов. В Викторианской Англии особенной популярностью пользовались серебряные и алюминиевые ложки, а также ложечки из раскрашенного фарфора. Рукояти чайных ложек нередко становились шедеврами изобразительного искусства. Их отливали или чеканили в форме скульптур, а иногда и целых композиций. Такие ложки были не слишком удобны в использовании, однако как никакая другая вещь подчеркивали утонченный вкус и высокий статус владельца, а потому зачастую становились семейными ценностями, передаваясь из поколения в поколение.

Заварочный чайник

Заварочный чайник — заварник — был изобретен значительно позже самого чайного напитка. Поначалу чай заваривали в открытой посуде, а то и прямо в чашке.

В Европу чайники начали импортировать вместе с чаем. В начале XVIII столетия Ост-Индская компания, заметив рост спроса на чайники, начала завозить их из Китая в больших количествах.

Первые чайники из европейского фарфора были изготовлены в китайском стиле, который в Европе называли боссаго. Они были тяжелыми, с короткими прямыми носиками. Форма чайника могла быть практически любой — восьмиугольной, круглой, в виде белки, кролика или более экзотических животных — верблюда, обезьяны и др. Ручки фарфоровых чайников украшались фарфоровыми дельфинами, рыбами, птичьими головами. Однако, несмотря на веселый дизайн, качество таких чайников оставляло желать лучшего.

С XVIII века чай подешевел, и размеры фарфоровых чайников увеличились. Постепенно начинает меняться и форма, он становится круглым, носик — длинным, увеличивается его размера.

Приложение 3

Сухарница

Сухарница – корзинка для сухарей

Рецепт «Сухарница»

Простые ингредиенты:

- Сухарики (можно купить бульонные сухарики или сделать самим)
- Лук репчатый (луковицы крупные – смотрятся красиво)
- Сметана (любой жирности)
- Соль, перец (по вкусу)
- Крутой кипяток (можно не жирный говяжий или куриный бульон)

Приготовление:

Лук порезать тонкими полукольцами, по количеству примерно пол луковицы на порцию, благодаря кипятку, горьким он не будет. Можно немного его помять, это придаст пикантный вкус, т.к. лук отдаст свой сок. Приготовим на стол глубокие тарелки, по количеству едоков.

Наполняем тарелки сухариками, много не надо, потому, что они разбухнут и заберут в себя бульон, затем кладем лук, приправим солью, перчиком, кладем две большие ложки сметаны и заливаем кипятком или бульоном.

Не надо ждать пока разбухнут сухарики, надо есть сразу, поэтому все едоки, должны уже сидеть за столом.

А еще можно иметь на столе тертую редьку со сметаной, эти два блюда только дополняют друг друга.

Приложение 4

Тарелка

Самым привычным видом столовой посуды является тарелка, так как именно она наиболее часто используется во время еды. Тарелка появилась позже ножа и вилки.

Первые тарелки были в эпоху неолита, их делали из жгутов глины.

В Европе в Королевских дворах вырезали в столах углубления, в которые складывали еду. Потом для еды использовали специальные дощечки с углублением. Эти дощечки быстро пропитывались маслом, и от этого еда имела горьковатый вкус. Уже в XIII веке еду стали класть на кусок хлеба, и только через век во Франции начали применяться тарелки, которые изготавливали из дерева и олова. Те тарелки совершенно не были похожи на современные, и по форме напоминали четырехугольные. Слово «тарелка» немецкого происхождения, оно появилось после слова «миска». А в XVI веке говорили не «тарелка», а «тарель».

В эпоху Возрождения популярными стали тарелки из олова, а также столовая посуда из золота и серебра.

В русском языке слово «посуда» появилось в XVI веке. Ранее вместо этого слова употребляли слово «судно». Также в Древней Руси использовалось слово «блюдо». На такое блюдо подавали пищу для нескольких человек сразу.

Постепенно в обиход вводится посуда для индивидуального пользования. На Руси индивидуальная посуда появилась во время царевича Лжедмитрия. В завещании московского князя в 1509 году встречается слово «тарель», примерно в это время появилось слово «тарелочка».

Приложение 5

Салфетки

Первым материалом, использованным «для утирки» были... фиговые листья. Они употреблялись еще в Древнем Египте. Причем участники трапезы не снисходили до того, чтобы касаться этих предметов руками: слуги, обходя их, обязаны были вытирать уста господ. В античные времена римляне, а затем и греки (или наоборот) наладили для этой цели производство тканей из асбестовых волокон. Стоили они очень дорого, а значит, были доступны только знати, и очищались прокаливанием в огне.

И полотняные салфетки — тоже изобретение римлян. Первоначально они были исключительно именными и украшались вышитыми вензелями с инициалами хозяев. Распространение салфеток по Европе проходило неравномерно. Быстрее и шире они входили в обиход в тех странах, где мужчины по традиции носили бороды, которые, как известно, имеют особенность удерживать крошки и проч.

В России обычай пользоваться салфетками был заведен вместе с другими европейскими манерами Петром I. Тогда, кстати, и возникло приветствие *«Салфет Вашей милости!»* Постепенно они стали атрибутом приданого невесты, предметом, демонстрирующим искусство вышивки.

Бумажные же салфетки появились лишь в XX веке, и появление их связано... с последствиями Первой мировой войны. Как раз перед ее началом компания «Кимберли-Кларк» изучила в Германии опыт изготовления целлюлозной ваты, освоила его и начала выпуск. Использовалась продукция для повязок, противогазовых фильтров, набивки спасательных жилетов. По окончании войны возникло затоваривание складов невостребованными заказами на потерявшую спрос продукцию, и фирма начала искать пути конверсии, построение мирной бизнес-линейки. Одним из выходов и стало производство салфеток. Но тканевая салфетка не канула в лету, хоть манера применения со временем и претерпела изменения.

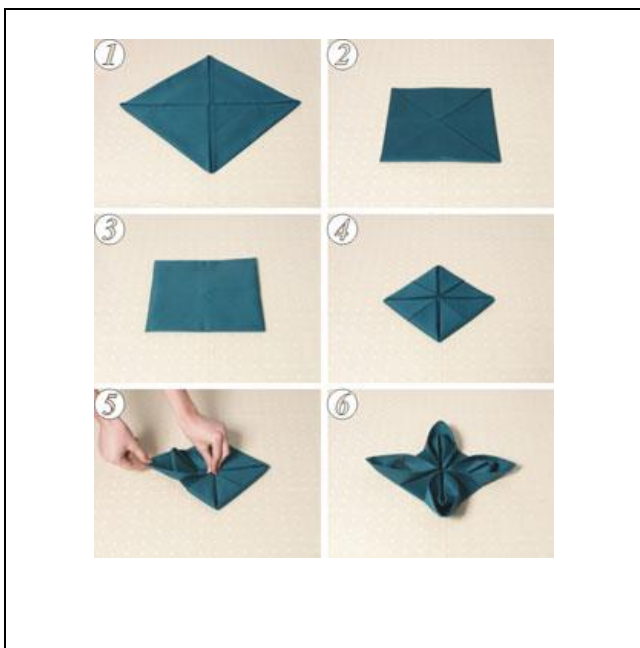
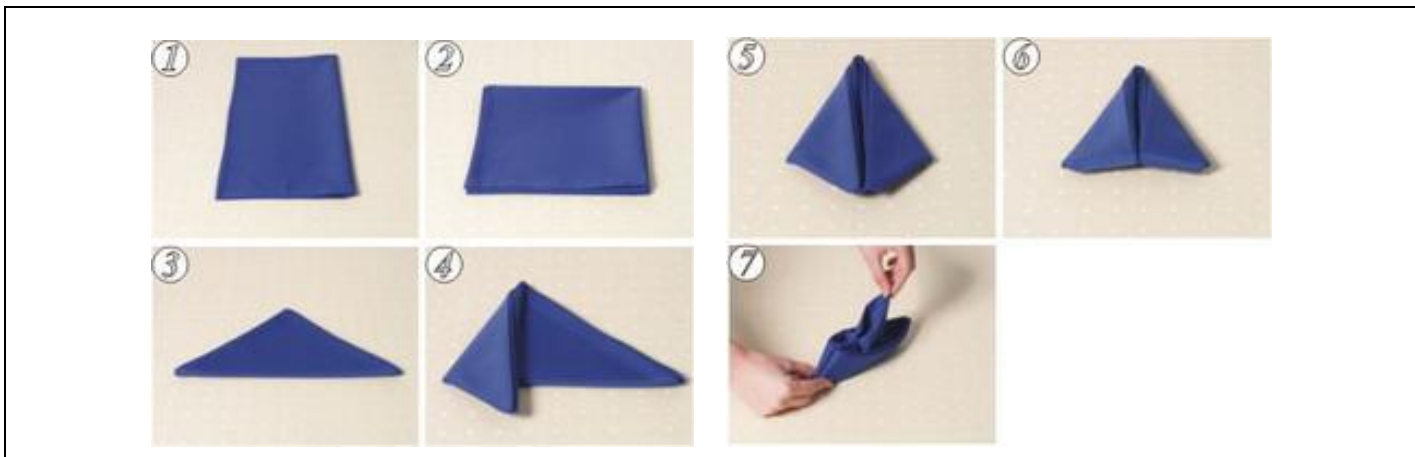
Например, сейчас уже не принято, как раньше, заправлять ее углом за воротник. Теперь полагается, развернув, положить на колени; пальцы вытирать верхней поверхностью салфетки, не снимая ее с колен, а губы — однократно прикоснувшись салфеткой, придерживаемой двумя руками. После еды ее складывают и оставляют справа от тарелки. А уж оформление салфеток при сервировке стола — это целое искусство, вы не находите?

В современном мире существует **два вида салфеток** – тканевые и бумажные. Тканевые салфетки используют для того, чтобы положить ее на колени, а бумажные для вытирания губ. Иногда бывает такое, что **бумажные салфетки** не подаются на стол, а присутствуют только тканевые. В этом случае одна салфетка используется и для защиты одежды, и для вытирания.



Джонка

1. Исходная форма салфетка сложена пополам (сгиб справа).
2. Прямоугольник сложите еще раз пополам.
3. Нижнюю половину согните по диагонали вверх.
4. Левый угол загните вперед. Правый угол так же загните вперед.
5. Оба выступающих угла подогните назад.
6. Сложите салфетку по продольной оси назад.
7. Придерживая рукой отогнутые углы, выдерживаем по очереди края салфетки «паруса».



Артишок



1. Исходная форма салфетки лежит изнаночной стороной вверх. Все ее четыре угла загните к центру.
2. Еще раз загните к центру все углы.
3. Переверните салфетку.
4. Опять загните к центру все углы.
5. Вытяните кончик салфетки, оказавшийся внутри четырехугольника.
6. Вытяните остальные кончики.
7. Оставшиеся четыре уголка вытяните из под сложенной фигуры.

Приложение 6

Сахарница

С потреблением чая росло и потребление сахара. Сахарницы впервые были представлены ко двору Уильяма III в начале 16-го века. В дизайне сахарниц, как и другой чайной посуды, на начальном этапе прослеживается китайское влияние — первые европейские сахарницы были круглыми, в качестве крышки им служило блюдо. Позднее внешний вид сахарниц стал приводиться в соответствие дизайну чайников, с которыми они подавались.

Серебряные «корзинки» для сахара появились на Британских островах при Королеве Анне одновременно с появлением в составе сервиза специального кувшинчика для молока или сливок.

Сказка «Ни когда не выбрасывайте старые сахарницы»

Пожалуйста, никогда не выбрасывайте старые **сахарницы**. Если у вас появился новый сервиз, старую ненужную сахарницу хорошенько вымойте, высушите и поставьте на самую дальнюю полку буфета. И тогда, может быть, в вашем доме некоторое время будут твориться разные удивительные вещи. А это совсем не плохо... В старых сахарницах любят жить Струмышки. А Струмышки, эти сказочные существа, больше всего на свете любят устраивать людям приятные удивительные неожиданности. Очень немногие видели Струмышек — такие они непрочные, придуманные, ветреные. Они похожи на клубочки желтого, необыкновенно легкого, пушистого меха. Глаза у всех Струмышек разные - карие, фиолетовые, синие, зеленые.

Струмышка из этой сказки зеленоглазая, как новогодняя елка, что сегодня принесли в дом. И сияют ее глаза, как елочные игрушки и мишура. Весело и ярко. Струмышка поселилась в красной с белыми горошинами сахарнице, которую мама убрала за ненадобностью. Семья, где поселилась зеленоглазая Струмышка, была самая обыкновенная. Мама — портниха, папа — инженер. У него есть любимое занятие — мастерить механические игрушки. А еще дочка. Девочка как девочка: косички, пятерки, тройки, джинсы. Спокойно жила семья. Никаких несуразностей. И вот под самый Новый год началось...

Дождавшись ночи, Струмышка выбралась из сахарницы, распушила свой легкий-легкий мех и плавно слетела с буфетной полки. Золотистым парашютом покружилась над спящими хозяевами квартиры. Зелеными волшебными глазами заглянула в их снытобы с каждым познакомиться получше. Придумала первую приятную странность, рассмеялась тихонько и принялась за дело. А как делала Струмышка свое дело — спрашивать не станем.

В предновогодний день у всех мам забот невпроворот. У нашей мамы, конечно же, тоже. Ей необходимо было найти карамель «Вишенка», любимые конфеты семьи. Купила мама нужные конфеты, пришла домой и высыпала их на красивое большое блюдо, чтобы видно было, как их много. Дочка прыгала рядом, папа с удовольствием потирал руки. Мама радовалась. А Струмышка, само собой, сидела рядышком на столе. И вдруг — рассыпалась Струмышка. Золотистая пыль засверкала у всех в глазах, а потом мама, папа и дочка увидели, что праздничное блюдо наполнено не конфетами-карамельками, а самыми настоящими крупными, спелыми, сочными вишнями. Как ни любили все карамель, но настоящие ягоды, да еще зимой — что за чудо!

— Ну, ты у нас просто волшебница, — сказал папа.

— Зимой свежие ягоды! Не мороженые вишни, а настоящие, словно только что с ветки! Усталая мама не знала, что и подумать, но обрадовалась вместе со всеми и снова принялась за дела.

А Струмышка удалилась в свою сахарницу. Принялась за свои волшебные дела: готовить сюрприз для девочки. И лягушата необыкновенно хороши, и спелые вишни вкусны и красивы, но есть у девочки мечта. Год назад ей подарили книжку про кошек, на обложке которой был нарисован веселый рыжий котенок. Очень хотелось девочке такого котенка. Но все не до него было: то мама занята, то папа в командировке. А тут вдруг ровно в двенадцать часов, когда били куранты, знакомая золотистая пыль закружилась в глазах у мамы, папы, девочки и над всем праздничным столом — и вдруг... живой рыжий котенок вышел из-под елки и влез на стол. Он сел рядом с тарелкой девочки, наверное, был голоден. Мама думала, что это подарок папы, папа подумал, что котенка подарила мама, девочка не успела ничего подумать, она была просто очень рада. Только Струмышка знала, в чем дело. Никто в семье не удивился Струмышкиным чудесам: ни первому, ни второму, ни третьему. Так устроены люди: добрым чудесам не удивляются: их просто помнят. Вот и кончились странные новогодние неожиданности в этом доме. Струмышке пора перебираться в другую сахарницу, других людей удивлять. Она им нужна: не очень интересно жить без веселых и добрых Струмышек.

Приложение 7

Молочник (сосуд)

Молóчник (также сливочник) — сосуд для молока или сливок, предмет чайной или кофейной посуды, обычно грушевидной форма.

Специализированные сосуды для сервировки молока существуют, по крайней мере, несколько тысячелетий, но современные молочники появились в Великобритании, когда англичане начали добавлять молоко и сахар в чай в 1720-х годах.

В прошлом веке встретить молочника в европейском или американском городе было обычным делом. До появления холодильников в каждом доме и пастеризованного заводского молока в магазинах купить свежее молоко горожанин мог только у молочника. В США и Великобритании в первой половине XX века продукт доставляли в бутылках прямо на дом, а в Европе были больше распространены уличные молочники, которые разливали его по бидонам из цистерны.

Во многих странах службы доставки молока существуют до сих пор, но они очень малочисленны. Однако представителей профессии можно встретить не только в европейских и англоязычных странах, но и, например, в Индии. В России профессия молочника также продолжает существовать. Еще в 1990-е в некоторых районах Москвы и Подмосковья по выходным можно было встретить людей с бидонами в очереди за разливным молоком. В наши дни свежее молоко горожане могут найти лишь на фермерских рынках.

Приложение 8

Титульный лист буклета



Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования
Дом детства и юношества «Факел» г. Томска

ИСТОРИЯ ПОЯВЛЕНИЯ ПОСУДЫ ДЛЯ ЧАЯ

