



mpc
METODICKO-PEDAGOGICKÉ CENTRUM



Európska únia
Európsky sociálny fond

Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Mgr. Vjačeslava Sabová

Lingvokulturológia

Učebná pomôcka pre maturantov z Ruského jazyka úroveň B1

Osvedčená pedagogická skúsenosť edukačnej praxe

Stará Ľubovňa 2012

Vydavateľ: Metodicko-pedagogické centrum, Ševčenkova 11,
850 01 Bratislava

Autor OPS: Mgr. Vjačeslava Sabová

Kontakt na autora: SOŠ sv. K. Hofbauera, Kláštorňá 2, 065 03 Podolíneć
glory@centrum.sk

Názov OPS: Lingvokulturoológia
Učebná pomôcka pre maturantov z Ruského jazyka úroveň B1

Rok vytvorenia OPS: 2012

Odborné stanovisko vypracoval: Mgr. Lea Rohaľová

Táto osvedčená pedagogická skúsenosť edukačnej praxe bola vytvorená z prostriedkov projektu Profesiľný a kariérny rast pedagogických zamestnancov. Projekt je financovaný zo zdrojov Európskej únie.

Kľúčové slová:

Ruský jazyk, Maturita, Lingvokulturoológia, Matrioška, Chochloma, Palechská škatulka, Žostovké podnosy, Dymkovská hračka, Pavlovska šatka, Sarafan, Čiapka ušanka, Balalajka, Samovar, Bliny, Boršč, Peľmene, Šči, Kvas, Maslenica

Anotácia:

Učebné texty **Lingvokulturoológia – pomôcka pre maturantov** predstavuje zbierku kulturologického materiálu z ruského jazyka pre úroveň B1. Práca spĺňa cieľové požiadavky k maturitným skúškam z kulturologie (viď č.1.4.5 CP - Lingvokulturoológia). Opisuje zvyky, kultúru a tradície ruský hovoriacich štátov.

Cieľom tejto práce bolo zozbierať čo najviac lingvokultúrem, ktoré by pomohli študentom a pedagógom v príprave na maturitnú skúšku. Celá práca sa skladá z 18 kapitol, kde každá kapitola vysvetľuje jeden pojem. Môže slúžiť ako doplnkový študijný materiál pre vyučovanie ruského jazyka na všetkých typoch stredných škôl.

V prílohe sa nachádza ukážka testu na počúvanie s porozumením.

OBSAH

| | |
|---------------------------------------|----|
| Úvod | |
| 1 Матрёшка | 7 |
| 2 Хохлома | 9 |
| 3 Палехские шкатулки..... | 10 |
| 4 Жостовские подносы..... | 11 |
| 5 Дымковская игрушка..... | 12 |
| 6 Искусство гжели | 13 |
| 7 Филигрань | 15 |
| 8 Павловские платки | 16 |
| 9 Сарафан | 17 |
| 10 Шапка-ушанка | 18 |
| 11 Балалайка | 19 |
| 12 Самовар | 20 |
| 13 Блины | 21 |
| 14 Борщ | 23 |
| 15 Пельмени | 25 |
| 16 Щи | 27 |
| 17 Квас | 28 |
| 18 Масленица | 30 |
| Záver | 32 |
| Zoznam obrázkov | 33 |
| Zoznam bibliografických zdrojov | 35 |
| Prílohy | 36 |

Úvod

Pedagogickej činnosti sa venujem od roku 1981. Som šťastný človek, lebo mám prácu, ktorá má baviť. Nadšenie a pracovnú energiu mi dodávajú moji študenti - ruštinári, ktorých je s každým rokom viac a viac. Cítim sa byť potrebná a snažím sa svoje nadšenie premeniť na tvorivú užitočnú prácu.

Vyučujem ruský jazyk na SOŠ sv. K. Hofbauera v Podolínci a o pár dni budem držať palce svojim ďalším maturantom. Práve pre nich ako aj pre stovky iných študentov z celého Slovenska som založila vzdelávaciu stránku www.teremok.sk, ktorá je živým organizmom, nakoľko sa neustále dopĺňa a rastie. Zatiaľ je jednoduchá, ale pevne verím, že s časom bude serióznym vzdelávacím portálom.

Na posúdenie predkladám časť mojej práce – **Lingvokulturológia pre maturantov z ruského jazyka (úroveň B 1)**, ktorá sa ešte na stránke v takej podobe ako tu predkladám, nenachádza. Chcem priblížiť maturantom, ale aj ostatným milovníkom ruského slova známe pojmy „matrioška“, „chochloma“, „balalajka“ trocha iným spôsobom a zároveň predstaviť úplne nové – „ušianka“, „kvas“, „Maslenica“ a iné, ktoré sa nachádzajú v CP k maturitným skúškam. Jeden pojem sa nevyskytuje v CP a to „filigrán“, ale sú to tak krásne veci, že som si dovoľila taký malý bonus.

Prínosy: Momentálne na Slovensku pociťujeme nedostatok podobných materiálov, a preto som rada, že ruská kultúra sa dá prezentovať aj takýmto spôsobom.

Opis

Pracujem na SOŠ v Podolínci. Už niekoľko rokov máme maturantov z ruského jazyka. S každým rokom som múdrejšia aj ja a stále pracujem nad „zlepšovákmi“, ktoré by umožnili jednoduchšiu, účinnú a kvalitnú prípravu.

Cieľové požiadavky na maturitnú skúšku predstavujú rozsiahly dokument, ktorý stručne a jasne definuje, aké vedomosti a zručnosti sa od študentov očakávajú. Príprava je náročná a preto je veľmi dôležité, aby študenti hneď od začiatku mali potrebné informácie a zdroj, kde ich nájdu. Už na prvých hodinách odporúčam oboznámiť sa so stránkou www.nucem.sk a s cieľovými požiadavkami na maturitnú skúšku, aby náhodou nevznikla klamlivá ilúzia, že na maturitu z ruštiny sa netreba pripravovať.

Učebný materiál je určený predovšetkým študentom denného a externého štúdia, ktorí sa pripravujú na maturitu z ruského jazyka. Ale určité prídu vhod aj mnohým kolegom-ruštinárom, lebo v značnej miere im ušetrí čas na hľadanie potrebného študijného materiálu. Cieľové požiadavky na maturitnú skúšku totiž zhrňujú poznatky z mnohých rokov štúdia a sú roztrúsene v mnohých učebniciach, alebo nachádzajú sa v takej podobe, že niekedy je ťažko ich nájsť.

Snažila som sa vybrať zaujímavý materiál, ktorý by bol lákavý už na prvý pohľad, vyvolával pozitívne emócie a chuť dozvedieť sa čo najviac. Texty sú vždy doplnené kvalitnými obrázkami ktoré, myslím, sú hneď na druhom mieste po nadpise.

Študenti s radosťou pracujú s pojмами, snažia sa aj sami vyhľadávať niečo zaujímavé, robia preklady.

Odporúčam popracovať s každým textom po lexikálnej stránke, urobiť preklad, pripraviť otázky. Mne osobne sa osvedčil nasledovný postup: počúvanie s porozumením, čítanie s porozumením, práca so slovnou zásobou a následne ústne odpovede. Práca s textom je dôležitá, nakoľko dané pojmy sa môžu vo väčšine prípadov vyskytovať práve pri úlohách PFIČ.

Testy k textom si učitelia môžu pripraviť ľubovoľnou formou – gramatické, lexikálne, na počúvanie s porozumením, čítanie s porozumením.

1 Матрёшка

В девяностых годах XIX века в Московскую игрушечную мастерскую "Детское воспитание" А. Мамонтова привезли из Японии фигурку добродушного лысого старика мудреца Фукурума. Она представляла собой несколько вложенных одна в другую фигурок. Токарь по дереву Василий Звёздочкин, работавший тогда в этой мастерской, выточил из дерева похожие фигурки, которые также вкладывались одна в другую, а художник Сергей Малютин расписал их под девочек и мальчиков.

На первой матрёшке была изображена девушка в простонародном городском костюме: сарафане, переднике, платочке с петухом. Игрушка состояла из восьми фигур. Имя "Матрёна" тогда было широко распространённым. Отсюда и пошло название - "матрёшки".



Obrázok 1 Matriošky ¹

В начале 1900-х гг. мастерская "Детское воспитание" закрылась, но изготовление матрёшек стало продолжаться в Сергиевом Посаде, недалеко Москвы. Изготовление матрёшек стало настолько распространённым явлением, что заказы на производство стали поступать даже из Парижа, продавались они и в Германии, на знаменитой Лейпцигской ярмарке. В начале XX века начался

массовый вывоз матрёшек за границу. Роспись матрёшек стала красочней, разнообразней. Много матрёшек были посвящены обрядам, фольклору. Всегда привлекали внимание матрёшечников темы сказок. Иллюстрировались "Репка", "Золотая рыбка", "Иван царевич", "Жар-птица" и другие. В начале века в Сергиевом Посаде уже изготавливались матрёшки, насчитывающие до 24 вкладышей, а в 1913 г. токарь Николай Булычев побил своеобразный рекорд, выточив 48-местную матрёшку. Кстати, и "Ванька-встанька" произошел от матрёшки. Первая неваляшка была придумана в 1958 г. в Научно-исследовательском институте игрушки в Сергиевом Посаде. Игрушка умела издавать звуки и была изготовлена с использованием новой технологии.. Внутри фигурки закладывали



Obrázok 2 Matriošky ²

металлический груз, который не позволял фигурке падать и заставлял ее принимать вертикальное положение. Автор технологии — мастер Иван Мошкин.

¹ http://souvenirgallery.ru/file/souvenirgallery_/a77b977a2c4feabe7bed09cbf54.jpg

² <http://www.coolplaneta.com/wp-content/uploads/2011/12/matriosky.jpg>

Рассказывая о матрёшке нельзя не упомянуть о Музее игрушки в Сергиевом Посаде . Он расположен в семи минутах ходьбы от станции, в старинном красивом здании. Наряду с другим множеством экспонатов здесь представлены целые коллекции матрёшек. Среди них и первая матрёшка, расписанная известным художником С. В. Малютиным. А недавно в Москве открылся музей, целиком посвященный матрёшке.³

³ <http://ma333.narod.ru/misk/history.htm>

2 Хохлома

Хохломская роспись (Хохлома) - это самобытный русский народный промысел, существующий более трёхсот лет, уникальное явление не только в масштабах России, но и в мировом искусстве. Промысел был основан в лесном Заволжье, на территории нынешнего Ковернинского района Горьковской области. Жители селений Новопокровское, Виноградово, Мокушино и других, расположенных по берегам реки Узола, испокон веков занимались окраской деревянной точёной посуды.



Благодаря иконописцам из старообрядческой среды, владевшим древним приемом "вызолачивания" изделий, здесь распространился своеобразный способ превращения простых деревянных мисок в "золотые" без использования драгоценного металла. Традиционная техника, усовершенствованная в наше время, основана на простом принципе. После завершающего этапа отделки изделия - "закалки" - под влиянием высокой температуры покрывающая его лаковая пленка приобретает медовый цвет.

Obrázok 3 Chochloma ⁴

Сочетание её с просвечивающимся металлизированным слоем дает золотистый эффект.

Хохломские изделия привлекают не только красотой орнамента. Их ценят за прочное лаковое покрытие, благодаря которому ими пользуются в повседневной жизни. В хохломском блюде можно подать окрошку к столу, в чашку налить горячий чай - и ничего не сделается с деревянным изделием: не потрескается лак, не поблекнут краски.

Ассортимент хохломских изделий сформировался давно. В его основе лежат резные ложкарные изделия и токарная посуда: чашки, миски, солоницы, ложки. В последние десятилетия были созданы новые формы бытовых вещей: комплекты посудных изделий для компота, ухи, салата, ягод, блинов и мёда. ⁵



Obrázok 4 Chochloma ⁶

⁴ http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1//49/835/49835506_images.jpg

⁵ <http://www.rusobschina.ru/2010-11-08-09-03-43/937-2011-02-09-09-05-54>

⁶ http://img12.imageshost.ru/img/2010/11/11/image_4cdc488de6c37.jpg

3 Палехские шкатулки

Первое упоминание о Палехе относится к началу 17 века. В различных документах тех лет говорится о развитом иконописном промысле в Палехе. К середине 17 века молва о прекрасных работах палехских мастеров достигла Москвы, и их начали приглашать для росписи в столицу. Иконы, написанные в Палехе, были довольно дорогими, так как писались они долго и тщательно, по старинным образцам.



Но к концу 19 века производство иконы в России сильно разрослось, что привело к ее удешевлению. После революции 1917 года палехские мастера и вовсе остались без работы. Но после окончания гражданской войны возникла необходимость использовать накопленный иконописный опыт в других областях искусства.

Так в течение нескольких лет зародилось новое искусство Палеха. Особое место среди других видов творчества стала занимать лаковая миниатюра на различных изделиях – шкатулках, брошах, пудреницах, изготовленных из

Obrázok 5 Palechská škatulka ⁷

папье-маше. Новому искусству была присуща и новая тематика – добавились сюжеты из деревенской жизни, сюжеты из русских народных сказок, сюжеты взятые из творчества русских писателей и поэтов.

Труд художника-миниатюриста требует постоянного вдохновения, а также огромной точности и аккуратности. Нередко палехским художникам приходится применять при росписи увеличительное стекло.

Неповторимое и изящное искусство палехской лаковой миниатюры основано на принципах древнерусской росписи и народного творчества. Палехская лаковая миниатюра является неотъемлемой частью русского декоративно-прикладного искусства. ⁸



Obrázok 6 Palechská škatulka ⁹

⁷ http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1//49/869/49869827_images.jpg

⁸ <http://www.artvek.ru/dekor04.html>

⁹ http://vivs.ru/img/foto_max_20090329191648.jpg

4 Жостовские подносы



Жостовская фабрика стала известна на весь мир из-за, казалось бы, обычного в быту предмета - металлического подноса. Почти два века из рук настоящих мастеров своего дела выходят замечательные произведения искусства - расписные жостовские подносы. Этот промысел возник в начале 19 века, главным образом под влиянием уральской цветочной росписи по металлу. Само искусство росписи подносов

Obrázok 7 Žostovský podnos ¹⁰

известно в России гораздо раньше - еще с 18 века. Оно зародилось на Урале, на заводах известного промышленника Демидова. В Жостове же, как и других окрестных деревнях Троицкого уезда, занимались тогда миниатюрной лаковой живописью. Производились шкатулки, табакерки, пудреницы, тарелочки, столики и другие изделия.

Металл появился в 30-х годах 19 века, когда после окончания войны 1812 года были налажены поставки листового металла с Урала. Вместе с листовым металлом поступали и готовые изделия, в том числе металлические подносы ручнойковки с заводов Демидова. Жостовская роспись представляет собой живопись на металлических подносах, предварительно покрытых несколькими слоями грунтовки и масляного лака, обычно чёрного. Расписывают подносы в несколько



Obrázok 8 Žostovský podnos ¹¹

последовательных приёмов мягкой кистью и масляными красками. Основным мотивом Жостовской росписи является цветочный букет, в котором чередуются крупные садовые и мелкие полевые цветы. Борта подносов расписывают лёгким "золотым" орнаментом. Завершённая роспись покрывается тремя слоями светлого лака и полируется до зеркального блеска. В Жостове пишут на черном, красном, желтом и синем фоне, но самый распространенный, "классический" - это чёрный. Обычно в центре располагают крупные цветы, написанные яркими красками. Мелкие рисуют по краям подноса, они делаются слегка затемненными и словно сливаются с фоном. В результате такой росписи и цветы и листья словно выступают из глубины. В начале 20 века промысел начал приходить в упадок, но по окончании гражданской войны вновь начал развиваться. И в наши дни жостовское искусство развивается, изделия жостовских мастеров известны далеко за пределами России. ¹²

¹⁰ http://www.telegraf-spb.ru/published/publicdata/B622311/attachments/SC/products_pictures/DSC03550_enl.JPG

¹¹ http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/2/71/252/71252084_i73621.jpg

¹² <http://www.artvek.ru/dekor09.html>

5 Дымковская игрушка

Дымковская игрушка – оригинальный глиняный промысел, зародившийся и сохранившийся исключительно на территории Вятского края (Кировской области), в слободе Дымково, где издавна селились гончары. Мало какой другой регион России имеет столь яркий и самобытный символ, какой имеет Вятский край в виде дымковской игрушки.

История дымковской игрушки насчитывает около 400 лет. Первыми дымковскими игрушками были свистульки в виде коней, баранов, козлов и уток.

В прошлом изготовление дымковской игрушки было семейным промыслом. В летние месяцы заготавливали глину, толкли вручную или растирали в краскотерках комовой мел, в остальное время –



Obrázok 9 Dymkovská hračka¹³

лепили, сушили, обжигали изделия, ближе к «Свистунье» белили мелом, разведенным на снятом коровьем молоке, красили яичными красками, украшали ромбиками золотистой потали. А весной на лодках привозили дымковскую игрушку в город на праздник, радуя своим искусством детей и взрослых.

В конце 19 века промысел пришел в упадок. В 30-е годы 20 столетия в рамках возрождения некоторых народных промыслов была оказана поддержка возрождению и промысла дымковской игрушки. Несколько потомственных мастериц организовали артель "Вятская игрушка" при поддержке первого исследователя промысла – художника А. И. Деныпина.



Obrázok 10 Dymkovská hračka¹⁵

Игрушка лепится из местной красной глины по частям (в отличие от других игрушек, которые лепятся из единого куска глины). Перед обжигом игрушки высушивают и только потом обжигают. Раньше игрушки обжигали в настоящей русской печи, теперь обжигаются в муфельных печах.¹⁴

¹³ http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1/58/478/58478146_duym17.jpg

¹⁴ http://vpodvorye.ru/dymkovskaya_igrushka.html

¹⁵ <http://www.planetoberon.com/photogallery/dymka/20100415-121.jpg>

6 Искусство гжели

Гжель - это один из крупнейших гончарных промыслов не только в Московской области, но и во всей России, в котором участвуют около 30 сёл и деревень бывшей Гжельской волости. Первые упоминания в летописях об этих краях восходят ещё ко времени правления Ивана Калиты. Гончарными ремеслами здесь занимались издавна, изготавливали всевозможные тарелки, квасники, игрушки, расписанные керамическими красками. Мастера Гжели постоянно находились в поиске новых форм и технологий производства керамики. Примерно до 14 века в Гжели изготавливали гончарную посуду, а начиная с 17 века начали делать "чёрнолощеную" керамику, "муравленую" посуду, которая имела свойство не пропускать воду. "Муравленой" называли посуду, покрытую глазурью, обычно коричневой или зеленоватой.

В 18 веке к Гжели постепенно приходит слава одного из крупнейших районов, который производит художественную майолику. Гжельская майолика украшалась лепной и яркой многоцветной росписью. В живописи, живой и непосредственной, народные мастера воссоздавали сказочные архитектурные пейзажи, сцены



Obrázok 11 Gželský porcelán ¹⁶

охоты, изображали различных животных, птиц, растительные и геометрические мотивы. Гжельская майолика успешно продавалась не только на местных рынках и ярмарках, но и охотно раскупалась в Москве, Нижнем Новгороде, Сибири, Средней Азии, на Кавказе. С конца 18 века начался кризис майоликового производства Гжели, вызванный появлением в стране английского фаянса с тонким белым плотным черепком, декорированным печатными рисунками, который стоил дешево и в больших количествах ввозился в Россию.

В первое десятилетие 19 века в результате длительных экспериментальных работ с глиной по созданию фарфора был получен так называемый "полуфаянс", роспись по которому выполнялась синей смальтовой краской. 1820-1830 годы были плодотворными для гжельской керамики. В это время был освоен выпуск изделий из тонкого фаянса и фарфора. Это уже являлось признаком высочайшего мастерства.



Obrázok 12 Gželský porcelán ¹⁷

Вскоре гжельские изделия становятся лучшими на всей территории России. Они получают широчайшее распространение не только по всей территории страны, но и вывозятся в Среднюю Азию, и даже в страны Ближнего Востока. Причем учитывая национальные местные вкусы и обычаи, гжельские умельцы выпускают чайники,

¹⁶ http://img-fotki.yandex.ru/get/4210/stanuliene.24/0_2afed_8d83d7b9_XL.jpg

¹⁷ <http://ifamous.me/uploads/images/00/51/20/2012/02/02/a9e77d.jpg>

различные пиалы и другую восточную посуду, имеющую характерную для тех мест окраску и орнамент.

Подлинное возрождение искусства Гжели началось лишь по окончании Великой Отечественной войны. Современный гжельский фарфор, возрожденный известным советским ученым Салтыковым и художницей Бессарабовой, продолжал традиции гжельского искусства. С этого момента техника Гжели претерпела кардинальные изменения, стали использоваться уже новые керамические краски (высокотемпературный подглазурный кобальт), и в итоге появилась та самая Гжель, которую легко узнают во всем мире.

Причина популярности фарфора Гжели в его декоративности, рукотворности, затейливости и фантазии сувенирных изделий, широте образов мелкой пластики, в его жизнеутверждающем характере. Работы гжельских мастеров покоряют своей особой образностью, их отличает оригинальное решение формы изделий, великолепное мастерство росписи. Лучшие традиции прошлых лет нашли свое отражение и в современном неподражаемом искусстве Гжели.¹⁸



Obrázok 13 Gželský porcelán¹⁹

¹⁸ <http://www.artvek.ru/dekor07.html>

¹⁹ http://hope-designer.ru/wp-content/uploads/2011/10/2011-10-20_123930.jpg

7 Филигрань



Филигрань (или по-другому - скань) - один из древнейших видов художественной обработки металла. Это способ изготовления художественных изделий из витой, гладкой или плоской проволоки.

Материалом для филигранных изделий обычно служит серебро или медь. Элементы филигранного узора соединяются между собой при помощи пайки.

Если работа выполнена из меди, то в дальнейшем ее обычно покрывают серебром. Иногда филигранное изделие

Obrázok 14 Filigrán²⁰

покрывают золотом, иногда - чернят. Часто филигранную работу дополняют различными декоративными вставками - стразами, финифтью. Филигрань изготавливается только вручную, поэтому каждое изделие уникально.

Разнообразные высокохудожественные предметы - декоративные вазы и чаши, шкатулки, подстаканники, конфетницы, сувенирные наборы, женские украшения, оклады к иконам и другая церковная утварь - производят неизгладимое впечатление.



Obrázok 15 Filigrán²¹



Obrázok 16 Filigrán²³

Каждая работа из филигрании напоминает тончайшее кружево, сплетенное из металлических нитей, созданное умелыми руками настоящих мастеров своего дела.²²

²⁰ <http://i070.radikal.ru/1004/f8/1752862073aa.jpg>

²¹ <http://s49.radikal.ru/i123/1004/61/015e151a6bff.jpg>

²² <http://www.artvek.ru/dekor02.html>

²³ <http://s57.radikal.ru/i157/1004/4a/4747da09a681.jpg>

8 Павловские платки

История павлопосадского платка начинается с конца 17 века. Благодаря российским мастерам, этот головной убор стал известен во всем мире и давно уже стал визитной карточкой России. Но, в отличие от русской матрёшки, павлово-посадские платки кроме эстетической ценности обладают также широчайшим практическим применением. Примечательно, что русские художники позаимствовали элементы для росписи платков из других культур: это и лотос, и ромашка, и античные вазы, и букетики цветов, и птицы, и древние символы, и многие другие образы...



Obrázok 17 Pavlovské šatky²⁴

Однако, главным лейтмотивом павлопосадских платков все равно остается жизнь российского народа: на ткани художники умудряются запечатлеть и нелегкую судьбу, и тут же рядом — радостные и весёлые эпизоды из жизни людей. Изначально искусные мастера расписывали платки вручную, что требовало особого мастерства. Однако, на рубеже 18-19 веков производство было автоматизировано московскими фабрикантами Гучковыми. И тут же русские платки стали получать высочайшие награды за качество на ярмарках и выставках. Уже тогда техника производства позволяла делать узоры на платках одно- и двухсторонними, предлагался огромный выбор платков: и по разнообразию узоров, и для

разной погоды, и для разных случаев. Конечно, доступны они были изначально женщинам из более высоких сословий.

Изначально платок представлял собой элемент национального костюма, его надевали по случаю праздника или торжества или, наоборот, в печали (недаром фабрики производили платки для разных житейских ситуаций). Со временем павловопосадские платки получили более широкое применение: сегодня они являются любимым головным убором и украшением многих модниц, его носят в повседневной жизни, в любое время года. Павловопосадские платки и по сей день считаются самыми красивыми, качественными и шикарными. Для многих женщин — это лучший подарок.²⁵



Obrázok 18 Pavlovské šatky²⁶

²⁴ <http://agronationale.ru/upload/stories/promysly/platki.jpg>

²⁵ <http://pavlovoposadskie-platki.ru/#top>

²⁶ <http://pavlovoposadskie-platki.ru/wp-content/uploads/2010/01/pavlovoposadskie-platki1.jpg>

9 Сарафан

Сарафан — народная русская женская одежда. Платье, чаще всего с рукавами.



Сарафаны различались по тканям и покрою. Сарафаны носились в центральной и Восточной Европе. Слово сарафан заимствовано из иранских языков.

В России сарафаны носили с XIX века крестьянки из центральных и северных областей и Поволжья. Первое упоминание о сарафане, как виде одежды можно встретить в Никоновской летописи от 1376 года.

Формы и стили изготовления сарафанов менялись из века в век, с севера на юг, от крестьянки до

Obrázok 19 Sarafan ²⁷

дворянки. В XIV веке сарафан могли носить воеводы и великие московские князья. Окончательной принадлежностью женского гардероба он стал лишь в XVII веке. В русских деревнях по сарафану можно было узнать о социальном статусе женщины и о настроении.

В правление Петра I традиционный русский сарафан стали считать одеждой простолюдинок и купеческих дочерей. Возвращение же сарафана в гардероб русских дам произошло с началом правления Екатерины II. В XXI веке сарафан считается неотъемлемым атрибутом образа Снегурочки. ²⁸



Obrázok 20 Sarafan ²⁹

²⁷ <http://pribaikal.ru/fileadmin/Images/Unions/FolkMasters/Russian-Costume/russian-native-costume-0015.jpg>

²⁸ <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B0%D0%BD>

²⁹ http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/3/75/36/75036630_4.jpg

10 Шапка-ушанка

Шапка-ушанка - зимняя меховая, суконная или комбинированная шапка (первоначально - мужская), широко распространённый головной убор в России. Ушанка получила своё название из-за наличия отложных «ушей», в поднятом виде связанных на макушке.

Ушанка носится в сложенном состоянии, то есть с завязанными на макушке «ушами», но при необходимости «уши» опускаются вниз вместе с отворотом на затылке, защищая от холода и ветра уши, а также частично щёки и подбородок человека, носящего ушанку. «Уши» также можно завязывать на затылке шапки-ушанки скифов.

Шапка-ушанка ведёт своё происхождение от похожих головных уборов кочевников Великой Степи (в том числе Южной Руси) и таким образом является традиционным головным убором для данного региона. Шапки, прообразы



Obrázok 21 Čiapka-ušanka³⁰



Obrázok 22 Čiapka-ušanka³²

шапок-ушанок использовали скифы, потом жители Монгольской империи в том числе воины-ордынцы, потом казаки и т. д.. Такой тип шапки был очень удобен для кочевника или путешественника, так как позволял носить её в самых разных климатических условиях (перепады температур, сильный ветер и т. д.). Прообразом «шапки-ушанки» являлась «шапка-колчаковка», которая получила широкое распространение в Белой армии Колчака в 1918-1919 годах. Позднее мода на ушанки с круглой тульёй распространяется в рабочей среде Петербурга, а затем и по всей России.³¹

³⁰ <http://womenworld.com.ua/wp-content/uploads/2011/11/1300768371.jpg>

³¹ <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%88%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B0>

³² <http://images.wildberries.ru/large/000171167-1.jpg>

11 Балалайка

Балалайка - русский народный трёхструнный щипковый музыкальный инструмент, с треугольным слегка изогнутым (в XVIII-XIX веках также овальным) деревянным корпусом. Балалайка - один из инструментов, ставших (наряду с гармонью и, в меньшей степени, жалейкой) музыкальным символом русского народа.

Любопытно уже само название инструмента, типично народное, звучанием слогосочетаний передающее характер игры на нём. Корень слов «балалайка», или, как её ещё называли, «балабайка», давно привлекал внимание исследователей



Obrázok 24 Balalajka ³⁴

родством с такими русскими словами, как балакать, балабонить, балаболить, балагурить,



Obrázok 23 Balalajka ³³

что значит 'разговаривать о чем-нибудь ничтожном, болтать, раздобаривать, пустозвонить, калякать. Все эти понятия, дополняя друг друга, передают суть балалайки - инструмента лёгкого, забавного, «бренчливого», не очень серьёзного. ³⁵

³³ <http://www.mamut.net/btsmusikarrangemang2002/balalaika.jpg>

³⁴ <http://pocztowkarnia.pl/aniolasty/wakacje07/czeremcha/balalajka.JPG>

³⁵ <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B9%D0%BA%D0%B0>

12 Самовар



Самовар - устройство для кипячения воды и приготовления чая. Первоначально вода нагревалась внутренней топкой, представляющей собой высокую трубку, наполняемую древесными углями. Позже появились другие виды самоваров - керосиновые, электрические и пр. В настоящее время почти повсеместно вытеснены электрическими чайниками и чайниками для плит. Самовар является одним из символов России.

Первоначальной родиной русского самовара в России является Урал. До сих пор можно встретить в различных источниках повторение старой легенды, согласно которой самовар в Россию из Голландии завёз Пётр I, но в

Obrázok 25 Samovar ³⁶

действительности самовары появились через полвека после смерти царя Петра. О появлении первых документально зафиксированных самоваров в России (в Туле) известно следующее. В 1778 году на улице Штыковой, что в Заречье, братьями Иваном и Назаром Лисицыными изготовлен самовар в небольшом, поначалу, первом в городе самоварном заведении. Основателем этого заведения был их отец, оружейник Федор Лисицын, который в свободное от работы на оружейном заводе время построил собственную мастерскую и упражнялся в ней всякого рода работами по меди. ³⁷



Obrázok 26 Samovar ³⁸

³⁶ http://www.miksem.com.ua/images/photo/sam4.5l_1.jpg

³⁷ <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80>

³⁸ <http://www.therussianshop.com/russhop/samovar/DSCF2609z.jpg>

13 Блины

Блины - кулинарное изделие, приготавливаемое из жидкого теста, выливаемого на раскалённую сковороду; имеет круглую форму.

Блины, возможно, были первыми изделиями из муки и уходят корнями в доисторические времена. Их разновидности есть у всех народов, использующих в готовке муку: русские блины, французские (тонкие) блинчики (crêpes), китайские блинчики, палачинки, английские pancakes, индийская доса, эфиопская ынджера и другие.



Obrázok 27 Palacinky ³⁹

Согласно В. Похлёбкину, традиционные русские блины всегда делались опарным способом (из дрожжевого теста, которое поднималось два или три раза).

Существует большое количество рецептов блинов. Основной принцип приготовления состоит в том, что жидкое тесто растекается по смазанной маслом или салом сковороде, образуя тонкий слой, который затем переворачивается и обжаривается со второй стороны. Блины обычно имеют круглую форму. 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. ⁴⁰



Obrázok 28 Palacinky ⁴¹

В старину, пожалуй, никакое другое блюдо русской кухни не могло сравниться по популярности с блинами. Блин сопровождал человека всю жизнь - от рождения (роженицу кормили блином) и до самой смерти (обязательное

блюдо во время поминальных обрядов). Никто не знает, когда блины впервые появились на нашем столе, но известно, что они были ритуальным блюдом еще у

³⁹ <http://vkusno.tv/wp-content/uploads/2011/08/516.jpg>

⁴⁰ <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%8B>

⁴¹ <http://www.charla.ru/uploads/images/1/0/7/2/177/60c7a45849.jpg>

языческих славянских народов. Самые разнообразные поверья и традиции связаны у русских людей с блинами. Но прежде всего, блины - обязательное угощение на масленицу, ставшее необходимым атрибутом весеннего праздника. Об этом напоминают многие пословицы и поговорки: «Как на масляной неделе в потолок блины летели», «Без блина не масляна», «На горках покататься, в блинах поваляться», «Не житье, а масляница», «Хоть с себя все заложить, а масляницу проводить». Масленица, пожалуй, была самым веселым праздником в старину. Согласно легенде, Масленица родилась на Севере, отцом ее был Мороз. Однажды, в самое суровое и печальное время года человек заметил ее, прячущуюся за огромными сугробами, и призвал помочь людям, согреть и развеселить их. И Масленица пришла, но не той хрупкой девочкой, что пряталась в лесу, а здоровой ядреной бабой с жирными румяными щеками, коварными глазами, не с улыбкой на устах, а с хохотом. Она заставила человека забыть о зиме, разогрела кровь в его жилах, схватила за



Obrázok 29 Palacinky ⁴²

руки и пустилась с ним плясать до обморока. Русский народ называл масленицу веселою, широкою, разгульною, честною тридцати братьев сестрою, сорока бабушек внучкой, трех матерей дочкой и т.д. Масленица была разгульным праздником. Праздник продолжался неделю, от этого в христианстве и название «последняя седмица» перед Великим Постом. В четверг начиналась «широкая масленица. Праздновалась она очень шумно. В эти дни не было грехом:

пить до перехоты,
петь до насады,
плясать до упаду. ⁴³

⁴² <http://img.ihned.cz/attachment.php/980/32292980/otu45CDEF7HIKLNiWefgqpxySTUw9Vm/palacinky.jpg>

⁴³ <http://www.maslenitsa.ru/ma004.htm>

14 Борщ

Борщ - вид супа, распространённый среди народов восточной и центральной Европы. Входит в национальные кухни многих стран, в частности, Украины, России, Польши (barszcz), Белоруссии (белор. боршч), Румынии (borș), Молдавии, Литвы (barščiai). Свёкла придаёт борщу характерный красный цвет.

По данным этимологических словарей славянских языков слово борщ произошло от названия растения: первоначально борщом назывался борщевик, съедобные листья которого использовались в пищу (по-видимому, распространённое мнение о том, что «бърць» является старославянским названием свёклы, следует отнести к народной этимологии: это значение не зафиксировано в словарях древних славянских наречий, однако на украинский язык свёкла переводится как буряк). Так же есть версия, что слово «борщ» произошло от слияния двух слов «щи» и



Obrázok 30 Boršč⁴⁴

«буряк» (буряк - название свеклы в некоторых регионах России и на Украине), так как свекла является основной составляющей рецепта борща, то есть буквально «щи с буряком», «бурые щи». Борщ считают своим национальным блюдом и поляки, и русские, и литовцы, и румыны, и белорусы, и украинцы

Приготовление:

Борщ - заправочный многокомпонентный суп и является технологически сложным в приготовлении блюдом. Главная составляющая часть любого борща - свёкла, прежде всего она создаёт вкус, аромат и цвет борща, и в силу этого борщ относится к овощным супам.



Особенностью приготовления борща является предварительная обработка овощей, и опять же, это в первую очередь относится к свёкле. Свёкла до закладки её в суп может быть приготовлена несколькими способами: тушение в измельчённом виде, печение или варка в кожуре.

Obrázok 31 Boršč⁴⁵

⁴⁴ <http://a.ssr.v.sk/images/borsc-flickr-muffet-14787-i14787w400h300xyz1001.jpg>

⁴⁵ http://3.bp.blogspot.com/_TIMEuc16mBk/TLwYFuvxGoI/AAAAAAAARQ/Jc7UexKN9xE/s1600/Picture+1864.jpg

Как правило, борщ готовится на мясном, костном или мясокостном бульоне или бульоне из домашней птицы. Бульон, в свою очередь, для лучших борщей готовится не на воде, а на специально подготовленном квасе-сировце. Борщ — густой суп, и на одну порцию должно приходиться не более полутора стаканов бульона.

Борщ имеет массу разновидностей и готовится по-разному в каждом отдельно взятом регионе.

Разница в местных разновидностях борща заключается, во-первых, в виде типа бульона и сочетаний в нём разных видов мяса, птицы, возможно, колбасных изделий, во-вторых, в наборе овощей. Наряду с обязательными ингредиентами борща в виде свёклы, капусты, моркови, картофеля, лука и помидоров, в различных регионах в состав супа могут входить фасоль, яблоки, кабачки, репа, иногда болгарский перец. В-третьих, борщ может отличаться набором используемых приностей - их может использоваться до двадцати и более. Наряду с обычно используемыми приностями в виде чёрного, красного и душистого перца, укропа, петрушки и сельдерея (корня и зелени), нередко чеснока (растёртого с солёным салом и добавленного в суп), лаврового листа, могут использоваться любисток, чабрец, эстрагон, дудник, базилик, майоран.



Приготовление старолитовского борща технологически не отличается от приготовления украинского, однако в нём используются белые грибы, отвариваемые отдельно и в качестве приности тмин, а также

Obrázok 32 Boršč ⁴⁶

яблоки, репа, кольраби. Кроме того, в старолитовский борщ добавляются так называемые колдунай - мясо-тестяные изделия, наподобие небольших пельменей, фаршированных мелко нарезанным салом с добавлением мясного фарша или грибами. При подаче борщ почти всегда заправляется сметаной. ⁴⁷

⁴⁶ http://res.bid.ru/upload/1247223476_1269906333.jpg

⁴⁷ <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%89>

15 Пельмени

Пельмени - блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы.



Obrázok 33 Peľmene ⁴⁸

Тесто для пельменей готовится из муки, яйца и воды (реже молока). Начинка классических пельменей изготавливается из говядины, баранины и свинины с добавлением различных специй, лука, иногда чеснока, возможно использование также мяса медведя, оленя, лося, гуся, рыбы, свиного сала, картофеля, капусты. В.Гиляровский в книге «Москва и москвичи» упоминает и редкие фруктовые пельмени:

Пельмени хранятся замороженными и готовятся непосредственно перед употреблением. Их кладут в кипящую воду или мясной, рыбный или овощной бульон и варят до тех пор, пока они не всплывут, а затем ещё 2-5 минут. Получившееся блюдо подаётся с различными соусами, сметаной, сливочным маслом, уксусом, горчицей или хреном. Иногда пельмени поджаривают после приготовления до появления золотистой корочки, либо жарят сырые пельмени до готовности. Можно также подавать пельмени вместе с бульоном, в котором они готовились, в виде супа. Практикуется также приготовление пельменей в керамической посуде в духовом шкафу.

В кухнях многих народов есть похожие блюда. В частности, в Италии есть равиоли и тортеллини, на юге Германии в Швабской кухне готовят блюдо Маульташен, в Китае - цзяо цзы, баоцзы, вонтоны



Obrázok 34 Peľmene ⁴⁹

и шуй яо (известное слово *дим сам*, которым на Западе часто называют китайские пельмени, на самом деле обозначает южнокитайские закуски вообще), в западных областях России - колдуны, в еврейской кухне - креплах, в кухнях народов Средней Азии, Кавказа, Тибета и Кореи также есть аналоги пельменей (позы, манты, хинкали, момо, манду, тушпара и чучвара, дюшбара, чошура).

⁴⁸ <http://vdogonky.com/wp-content/uploads/русские-пельмени.jpg>

⁴⁹ <http://kuhnja-bez-mjasa.ru/wp-content/uploads/2011/03/pelmeni-griby.jpg>

Пельмени были заимствованы севернорусским населением в середине 2 тысячелетия н. э. у летописной *Перми* - предков коми-пермяков (Пермь Великая) и зырян (Пермь Вычегодская). Русское слово *пельмэни* является заимствованием из языка коми *пельнянь* «хлебное ухо»: *пель* «ухо» + *нянь* «хлеб». Слово *пельмени* (также *пельняни* и др.)

попало сначала в вятские, уральские и в целом в севернорусские говоры, и уже оттуда перешло в литературный русский язык.⁵⁰



Obrázok 35 Pelmene⁵¹

⁵⁰ <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8>

⁵¹ <http://2.bp.blogspot.com/-pII1Ma4bkIw/TdnT2dTOe4I/AAAAAAAAACK/yGZ0sk9WBqU/s1600/Siberian+pelmeni+%25282%2529.JPG>

16 Щи

Щи - разновидность заправочного супа, национальное русское блюдо.

Главным признаком щей является их кисловатый вкус, имеющийся в щах из-за использования в них свежей либо квашеной капусты. Однако, капуста не является обязательным элементом щей, поскольку кислоту могут создать другие растения, например, щавель или нейтральные травы с последующей заправкой капустным или иным рассолом. Кроме того, следует выделить такой признак щей, как закладку овощей в суп в сыром виде, без предварительного обжаривания или пассерования. Щи, как правило, готовятся на мясном говяжьем бульоне. В западных областях России также



Obrázok 36 Šči⁵²

используется свинина и домашняя птица. Щи также могут быть полностью овощными, известными как «пустые». Также следует выделить такой вид щей, как суточные, которые полностью приобретают присущий им вкус и готовы к употреблению лишь на следующий день после приготовления. В качестве заправки можно использовать сметану или сметану, смешанную со сливками. Едят щи, закусывая ржаным хлебом.

Этимология

По некоторым предположениям, слово «щи» (или шти) происходит от древнерусского «съти», изначально собирательного наименования любых густых и питательных «хлебоб» - жидких кушаний. И уже некоторое время спустя в рецептуру проникла капуста, пришедшая к нам из Византии (видимо, одновременно с христианством), и щами стали называть в первую очередь капустные похлебки.



Obrázok 37 Šči⁵³

История

Щи на Руси появились в IX веке, когда из Византии впервые была завезена капуста. Щи стали популярными у наших предков в связи с тем, что их разновидность - пустые - была прекрасным блюдом во время христианского поста. Замороженные щи зимой брали с собой в дорогу.⁵⁴

⁵² http://www.2torta.ru/wp-content/uploads/2010/08/Wi_kislye_so_svininoj.jpg

⁵³ http://tradiciay.ru/wp-content/uploads/tradicionnaya_russkaya_kuhnya_3.png

⁵⁴ <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8>

17 Квас

Славяне готовили квас с незапамятных времен, а впервые записи о нем можно найти в «Повести временных лет». В этой старинной летописи говорится о приказе князя Владимира, распорядившегося раздать соотечественникам «питье хмельное и хлебный квас». Приказ был отдан это было по случаю Крещения Руси, то есть в 988 году. Уже с тех самых пор нашим прародителям были известны целительные свойства кваса, который прекрасно утоляет жажду, помогает восстановить силы, повышает аппетит. В наше время ученые нашли научное подтверждение этим фактам и объясняют целебный эффект этого напитка содержанием в нем уникального сочетания аминокислот, ферментов, молочной кислоты и витаминов. Кроме всего квас обладает очень низкой калорийностью, всего 200-300 килокалорий на литр.



Obrázok 38 Kvas⁵⁵

Квас не только вкусный и дешевый напиток, прекрасно утоляющий жажду, но и основа для многих вкуснейших блюд русской кухни.



Obrázok 39 Kvas⁵⁷

Хлебный квас – продукты

Приготовить квас вполне может любой желающий, продукты для него найдутся в каждом доме:

- полбуханки ржаного хлеба;
- 3 литра кипяченой воды;
- полпачки (25-30 грамм) сухих дрожжей;
- полстакана (125 грамм) сахара;
- изюм.⁵⁶

Обладает приятным освежающим вкусом, улучшает обмен веществ, благотворно влияет на сердечно-сосудистую систему. Также он содержит витамины, свободные аминокислоты, сахара и микроэлементы. В квасе содержится много витаминов В1 и Е, что объясняет его полезные свойства. В квасе также содержатся ценные ферменты (от лат. *fermentum* - «закваска»). Квас, как продукт кисломолочного брожения, по действию на организм во многом подобен таким продуктам, как кефир, простокваша, ацидофилин, кумыс. Он регулирует деятельность желудочно-кишечного тракта и

⁵⁵ http://goroh.ua/pic/content/content_info_block_75_35_1.jpg

⁵⁶ <http://mirsovetov.ru/a/housing/cookery/kvass.html>

⁵⁷ <http://vkusno.tv/wp-content/uploads/2011/05/kvas.jpg>

сердечно-сосудистой системы, улучшает обмен веществ, препятствует развитию болезнетворных микроорганизмов, поднимает тонус. Квас может использоваться даже как пища - в голодные годы он спасал людей от истощения.⁵⁸

⁵⁸ <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81>

18 Масленица

Масленица — самый веселый, очень шумный и народный праздник. Каждый день этой недели имеет свое название, которое говорит о том, что в этот день нужно делать. Конечно, сегодня очень трудно соблюсти все обычаи и обряды, но узнать о традициях и обрядах будет интересно. Масленица, как правило — это не только блины дома, в гостях, но и в трактире, или прямо на улице. В Масленицу первым делом долг каждого человека был — помочь прогнать зиму и разбудить природу ото сна. На это и направлены все традиции масленицы.



Obrázok 40 Maslenica ⁵⁹

В некоторых местах России, например о подобающей людям встрече и нужном проведении Масленицы заботились заранее еще с субботы предшествующей недели, в которую начинали праздновать «малую Масленку». Это происходило следующим образом: ребята небольшими группами бегали по деревне и собирали лапти, потом

встречали возвращающихся с покупками из города или с базара вопросом: «Везешь ли Масленицу?» Кто отвечал: «Нет», того били этими лаптями.

В воскресенье перед Масленицей по традиции тех времен наносили визиты родственникам, друзьям, соседям, а также приглашали в гости. Т. к. в масленичную неделю нельзя было есть мясо, последнее воскресенье перед Масленицей, поэтому называли «мясное воскресенье», в которое тесть ездил звать зятя «доедать мясо».

Понедельник — это «встреча» праздника. В этот день устраивали и раскатывали ледяные горки. Русские верили, что чем дальше катятся сани, чем громче шум и смех над ледяной горкой, тем лучше будет урожай и длиннее уродится лен. А для того, чтобы лучше росли растения, нужно качаться на качелях, причем, чем выше, тем лучше.



Obrázok 41 Maslenica ⁶⁰

Вторник — это «заигрыш», в который начинаются веселые игры, а за потеху и веселье по традиции угощают блинами.

⁵⁹ <http://i1.poltava.pl.ua/news/12/1113/photo.jpg>

⁶⁰ <http://glavred.info/images/o-00136513-n-00351243.jpg>

Среда — это всем известная «лакомка». Название этого дня говорит само за себя. В среду хозяйки поступают прямо по поговорке: «Что есть в печи — все на стол мечи!» На первом месте в ряду множественных угощений, конечно же, блины.

Четверг — это день «разгуляй». В этот день чтобы помочь солнцу прогнать зиму, люди устраивают по традиции катание на лошадях «по солнышку» — т. е. по часовой стрелке вокруг деревни. Главное мужское дело в четверг — оборона или взятие снежного городка.



Пятница — это «тещины вечера», когда зять едет «к теще на блины», а теща, конечно же, зятя привечает, и угощает блинами.

Суббота — всем известные «золовкины посиделки». В этот день ходят в гости ко всем родственникам, и угощаются блинами.

Воскресенье — называлось «прощенным воскресением». В этот день просят прощения у родных и знакомых за обиды, а после этого, как правило, весело поют и пляшут, тем самым, провожая широкую Масленицу.

Таким образом, и проходила масляная неделя. Народ во все времена, как только мог, так и старался

Obrázok 42 Maslenica ⁶¹

отпраздновать ее веселее, сытнее, богаче. Считалось, что если так отпразднуешь масленицу тогда и весь предстоящий год будет настолько же благополучным и сытым. А танцевали на Масленицу по преданию высоко подпрыгивая для того, чтобы лен и конопля росли такими же высокими. Вся крещеная Русь в это время с чистосердечной простотой предавалась всевозможным потехам, которые повторялись из года в год, практически не изменяясь. Существовало также и поверье, что не потешаться во время широкой Масленицы — значит «жить в горькой беде и жизнь худо кончить». ⁶²

⁶¹ <http://fazeful.ru/blog/img/shrovetide/image035.jpg>

⁶² <http://www.maslenisa.ru/traditions/>

Záver

Daná zbierka lingvokulturologických textov obsahuje pojmy, ktoré vyžadujú cieľové požiadavky na maturitnú skúšku z ruského jazyka úroveň B1. Je obohatená o obrazový materiál, ktorý pomôže prijať učivo aj vizuálne. Všetky pojmy idú v takom poradí, v akom sa uvádzajú v CP. Výnimku tvorí text o filigráni. Tento pojem sa nevyžaduje.

Zobieraný študijný materiál môže slúžiť ako hodnotný zdroj informácií pre študentov a pedagógov.

Zoznam obrázkov

- Obrázok 1* http://souvenirgallery.ru/file/souvenirgallery_/a77b977a2c4feabe7bed09cbf54.jpg
- Obrázok 2* <http://www.coolplaneta.com/wp-content/uploads/2011/12/matriosky.jpg>
- Obrázok 3* http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1//49/835/49835506_images.jpg
- Obrázok 4* http://img12.imageshost.ru/img/2010/11/11/image_4cdc488de6c37.jpg
- Obrázok 5* http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1//49/869/49869827_images.jpg
- Obrázok 6* http://vivs.ru/img/foto_max_20090329191648.jpg
- Obrázok 7* http://www.telegraf-sp.ru/published/publicdata/B622311/attachments/SC/products_pictures/DSC03550_enl.JPG
- Obrázok 8* http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/2//71/252/71252084_i73621.jpg
- Obrázok 9* http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1//58/478/58478146_duym17.jpg
- Obrázok 10* <http://www.planetoberon.com/photogallery/dymka/20100415-121.jpg>
- Obrázok 11* http://img-fotki.yandex.ru/get/4210/stanuliene.24/0_2afed_8d83d7b9_XL.jpg
- Obrázok 12* <http://ifamous.me/uploads/images/00/51/20/2012/02/02/a9e77d.jpg>
- Obrázok 13* http://hope-designer.ru/wp-content/uploads/2011/10/2011-10-20_123930.jpg
- Obrázok 14* <http://i070.radikal.ru/1004/f8/1752862073aa.jpg>
- Obrázok 15* <http://s49.radikal.ru/i123/1004/61/015e151a6bff.jpg>
- Obrázok 16* <http://s57.radikal.ru/i157/1004/4a/4747da09a681.jpg>
- Obrázok 17* <http://agronationale.ru/upload/stories/promysly/platki.jpg>
- Obrázok 18* <http://pavlovoposadskie-platki.ru/wp-content/uploads/2010/01/pavlovoposadskie-platki1.jpg>
- Obrázok 19* <http://pribaikal.ru/fileadmin/Images/Unions/FolkMasters/Russian-Costume/russian-native-costume-0015.jpg>
- Obrázok 20* http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/3/75/36/75036630_4.jpg
- Obrázok 21* <http://womenworld.com.ua/wp-content/uploads/2011/11/1300768371.jpg>
- Obrázok 22* <http://images.wildberries.ru/large/000171167-1.jpg>
- Obrázok 23* <http://www.mamut.net/btsmusikarrangemang2002/balalaika.jpg>
- Obrázok 24* <http://pocztowkarnia.pl/aniolasty/wakacje07/czeremcha/balalajka.JPG>
- Obrázok 25* http://www.miksem.com.ua/images/photo/sam4.5l_1.jpg
- Obrázok 26* <http://www.therussianshop.com/russhop/samovar/DSCF2609z.jpg>
- Obrázok 27* <http://vkusno.tv/wp-content/uploads/2011/08/516.jpg>
- Obrázok 28* <http://www.charla.ru/uploads/images/1/0/7/2/177/60c7a45849.jpg>

Obrázok 29 <http://img.ihned.cz/attachment.php/980/32292980/otu45CDEF7HIKLNiWefgpqrxySTUw9Vm/palacinky.jpg>

Obrázok 30 <http://a.ssr.v.sk/images/borsc-flickr-muffet-14787-i14787w400h300xyz1001.jpg>

Obrázok 31 http://3.bp.blogspot.com/_TIMEuc16mBk/TLwYFuvxGoI/AAAAAAAAAArQ/Jc7UexKN9xE/s1600/Picture+1864.jpg

Obrázok 32 http://res.bid.ru/upload/1247223476_1269906333.jpg

Obrázok 33 <http://vdogonky.com/wp-content/uploads/русские-пельмени.jpg>

Obrázok 34 <http://kuhnja-bez-mjasa.ru/wp-content/uploads/2011/03/pelmeni-griby.jpg>

Obrázok 35 <http://2.bp.blogspot.com/plI1Ma4bkIw/TdnT2dT0e4I/AAAAAAAAACK/yGZ0sk9WBqU/s1600/Siberian+pelmeni+%25282%2529.JPG>

Obrázok 36 http://www.2torta.ru/wp-content/uploads/2010/08/Wi_kislye_so_svininnoj.jpg

Obrázok 37 http://tradiciay.ru/wp-content/uploads/tradicionnaya_russkaya_kuhnya_3.png

Obrázok 38 http://goroh.ua/pic/content/content_info_block_75_35_1.jpg

Obrázok 39 <http://vkusno.tv/wp-content/uploads/2011/05/kvas.jpg>

Obrázok 40 <http://i1.poltava.pl.ua/news/12/1113/photo.jpg>

Obrázok 41 <http://glavred.info/images/o-00136513-n-00351243.jpg>

Obrázok 42 <http://fazeful.ru/blog/img/shrovetide/image035.jpg>

Zoznam bibliografických zdrojov

1. IVANOVÁ, M. - FRANTA, M. a kol. 2008. *Ruština. otázky a odpovede*. Praha : Infoa, 2008, ISBN 978-80-7240-608-1.
2. KOLLÁROVÁ, E. – TRUŠINOVÁ, L. 2010. *Vstreči s Rossijej 1*. Bratislava : SPN, 2010, ISBN 978-80-10-02014-0
3. KOLLÁROVÁ, E. – TRUŠINOVÁ, L. 2010. *Vstreči s Rossijej 2*. Bratislava : SPN, 2010, 978-80-10-01470-5
4. <http://ma333.narod.ru/misk/history.htm>
5. <http://www.rusobschina.ru/2010-11-08-09-03-43/937-2011-02-09-09-05-54>
6. <http://www.artvek.ru/dekor04.html>
7. <http://www.artvek.ru/dekor09.html>
8. http://vpodvorye.ru/dymkovskaya_igrushka.html
9. <http://www.artvek.ru/dekor07.html>
10. <http://www.artvek.ru/dekor02.html>
11. <http://pavlovoposadskie-platki.ru/#top>
12. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B0%D0%BD>
13. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%88%D0%B0%D0%BD%D0%BA%D0%B0>
14. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B9%D0%BA%D0%B0>
15. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80>
16. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D1%8B>
17. <http://www.maslenitsa.ru/ma004.htm>
18. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%BE%D1%80%D1%89>
19. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%B8>
20. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B8>
21. <http://mirsovetov.ru/a/housing/cookery/kvass.html>
22. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B0%D1%81>
23. <http://www.maslenisa.ru/traditions/>

Prílohy

Počúvanie s porozumením

Čas: 20 minút

čítať 2x

Text

Матрёшка

В девяностых годах XIX века в Московскую игрушечную мастерскую "Детское воспитание" А. Мамонтова привезли из Японии фигурку добродушного лысого старика мудреца Фукурума. Она представляла собой несколько вложенных одна в другую фигурок. Токарь по дереву Василий Звёздочкин, работавший тогда в этой мастерской, выточил из дерева похожие фигурки, которые также вкладывались одна в другую, а художник Сергей Малютин расписал их под девочек и мальчиков.

На первой матрёшке была изображена девушка в простонародном городском костюме: сарафане, переднике, платочке с петухом. Игрушка состояла из восьми фигур. Имя "Матрёна" тогда было широко распространённым. Отсюда и пошло название - "матрёшки".

В начале 1900-х гг. мастерская "Детское воспитание" закрылась, но изготовление матрёшек стало продолжаться в Сергиевом Посаде, недалеко Москвы. Изготовление матрёшек стало настолько распространённым явлением, что заказы на производство стали поступать даже из Парижа, продавались они и в Германии, на знаменитой Лейпцигской ярмарке. В начале XX века начался массовый вывоз матрёшек за границу. Роспись матрёшек стала красочней, разнообразней. Много матрёшек были посвящены обрядам, фольклору. Всегда привлекали внимание матрёшечников темы сказок. Иллюстрировались "Репка", "Золотая рыбка", "Иван царевич", "Жар-птица" и другие. В начале века в Сергиевом Посаде уже изготавливались матрёшки, насчитывающие до 24 вкладышей, а в 1913 г. токарь Николай Булычев побил своеобразный рекорд, выточив 48-местную матрёшку. Кстати, и "Ванька-встанька" произошел от матрёшки. Первая неваляшка была придумана в 1958 г. в Научно-исследовательском институте игрушки в Сергиевом Посаде. Игрушка умела издавать звуки и была изготовлена с использованием новой технологии.. Внутри фигурки закладывали металлический груз, который не позволял фигурке падать и заставлял ее принимать вертикальное положение. Автор технологии — мастер Иван Мошкин.

Поčúvavie s porozumením

Čas: 20 minút

Otázky a kľúč

Матрѣшка

| | | | |
|-----|---|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. | Московская игрушечная фабрика называлась | <input type="checkbox"/> | «Детский мир». |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> | «Детское воспитание». |
| | | <input type="checkbox"/> | «Мир чудес». |
| 2. | Фигурку старика Фукурума привезли из | <input type="checkbox"/> | Америки. |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> | Японии. |
| | | <input type="checkbox"/> | Китая. |
| 3. | Василий Звѣздочкин был | <input checked="" type="checkbox"/> | токарь. |
| | | <input type="checkbox"/> | инженер. |
| | | <input type="checkbox"/> | строитель. |
| 4. | Имя Матрѣшкапроисходит от имени | <input checked="" type="checkbox"/> | Матрѣна. |
| | | <input type="checkbox"/> | Мария. |
| | | <input type="checkbox"/> | Марфа. |
| 5. | Лейпцигская ярмарка проходит в | <input type="checkbox"/> | Франции. |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> | Германии. |
| | | <input type="checkbox"/> | Словакии. |
| 6. | Первым художником матрѣшек был | <input type="checkbox"/> | Андрей Рублёв. |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> | Сергей Малютин. |
| | | <input type="checkbox"/> | Васнецов. |
| 7. | Когда закрыли фабрику в Москве, матрѣшки начали изготавливать в | <input checked="" type="checkbox"/> | Сергиевом Посаде. |
| | | <input type="checkbox"/> | Санкт-Петербурге. |
| | | <input type="checkbox"/> | Суздали. |
| 8. | Токарь Николай Булычев выточил матрѣшку из | <input type="checkbox"/> | 18 кукол. |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> | 48 кукол. |
| | | <input type="checkbox"/> | 53 кукол. |
| 9. | Из матрѣшки произошла кукла | <input checked="" type="checkbox"/> | Ванька-встанька. |
| | | <input type="checkbox"/> | Барби. |
| | | <input type="checkbox"/> | Василиса. |
| 10. | Куклу неваляшку придумал | <input type="checkbox"/> | Иван Мышкин. |
| | | <input checked="" type="checkbox"/> | Иван Мошкин. |
| | | <input type="checkbox"/> | Илья Репин. |

Ročúvanie s porozumením

Čas: 20 minút

Odpoved'ový hárok : _____

Матрёшка

| | | | |
|-----|---|--------------------------|-----------------------|
| 1. | Московская игрушечная фабрика называлась | <input type="checkbox"/> | «Детский мир». |
| | | <input type="checkbox"/> | «Детское воспитание». |
| | | <input type="checkbox"/> | «Мир чудес». |
| 2. | Фигурку старика Фукурума привезли из | <input type="checkbox"/> | Америки. |
| | | <input type="checkbox"/> | Японии. |
| | | <input type="checkbox"/> | Китая. |
| 3. | Василий Звёздочкин был | <input type="checkbox"/> | токарь. |
| | | <input type="checkbox"/> | инженер. |
| | | <input type="checkbox"/> | строитель. |
| 4. | Имя Матрёшкапроисходит от имени | <input type="checkbox"/> | Матрёна. |
| | | <input type="checkbox"/> | Мария. |
| | | <input type="checkbox"/> | Марфа. |
| 5. | Лейпцигская ярмарка проходит в | <input type="checkbox"/> | Франции. |
| | | <input type="checkbox"/> | Германии. |
| | | <input type="checkbox"/> | Словакии. |
| 6. | Первым художником матрёшек был | <input type="checkbox"/> | Андрей Рублёв. |
| | | <input type="checkbox"/> | Сергей Малютин. |
| | | <input type="checkbox"/> | Васнецов. |
| 7. | Когда закрыли фабрику в Москве, матрёшки начали изготавливать в | <input type="checkbox"/> | Сергиевом Посаде. |
| | | <input type="checkbox"/> | Санкт-Петербурге. |
| | | <input type="checkbox"/> | Суздали. |
| 8. | Кош Токарь Николай Булычев выточил матрёшку из | <input type="checkbox"/> | 18 кукол. |
| | | <input type="checkbox"/> | 48 кукол. |
| | | <input type="checkbox"/> | 53 кукол. |
| 9. | Из матрёшки произошла кукла | <input type="checkbox"/> | Ванька-встанька. |
| | | <input type="checkbox"/> | Барби. |
| | | <input type="checkbox"/> | Василиса. |
| 10. | Куклу неваляшку придумал | <input type="checkbox"/> | Иван Мышкин. |
| | | <input type="checkbox"/> | Иван Мошкин. |
| | | <input type="checkbox"/> | Илья Репин. |