

21.04.2020

1 В

Композиция прикладная

Тема: Роспись пасхальных яиц.

Выполнение эскизов.

### **1. Вводная беседа.**

Почему красят яйца на Пасху? Одно из объяснений, достаточно логичное и практичное, трактует это так — во время 40-дневного поста куры не переставали нестись, и хозяева варили яйца, чтобы они не испортились. Вареные яйца красили — так их легче можно было отличить от свежих. Другая, более поэтическая версия, почему красят яйца, рассказывает такую историю. Первое пасхальное яйцо преподнесла Мария Магдалина императору Тиберию. После чудесного воскрешения Иисуса Христа она пришла к римскому императору со словами: «Христос Воскресе!» В те времена нельзя было приходиться с пустыми руками, поэтому она принесла ему в дар яичко. Однако Тиберий не поверил ее словам, возразив, что никто не может воскреснуть, так же, как белое яйцо не может стать красным. Лишь только последнее слово слетело с его губ, как яйцо действительно приняло алый цвет. С тех пор появилась традиция красить яйца. Первоначально цвет был только красным, символизирующим кровь Христа, в то время как само яйцо было символом возрождения. Однако позднее их стали красить в другие цвета и заменять куриные яйца деревянными, шоколадными или выполненными из драгоценных металлов и камней.

Интересно, какие существуют виды росписи яиц?

Есть несколько разных способов росписи пасхальных яиц. Каждый вид росписи пасхальных яиц имеет свое название.

Писанки — это расписанные пчелиным воском и красками сырые яйца, которые дарят друг другу на Пасху. Писанки — это один из самых сложных способов раскрашивания яиц. На сыром холодном яйце выводят узоры горячим воском при помощи стального пёрышка. Сделав узор, яйцо макают в разведённую холодную краску, начиная с самой светлой, обтирают и делают новый узор воском и опять макают в другую краску. Когда все узоры выведены, надо осторожно «стопить» воск с яйца над пламенем газовой горелки или над свечой. По мере того, как воск тает, его надо вытирать мягкой бумажкой или тряпочкой.



Крашенка — сваренное вкрутую яйцо, окрашенное в один цвет без узоров. В основном, именно крашенки делают на Пасху, также ими играют в игры. У славян катание крашенков по первой траве — магическое действие, призывающее мать-землю к плодородию.



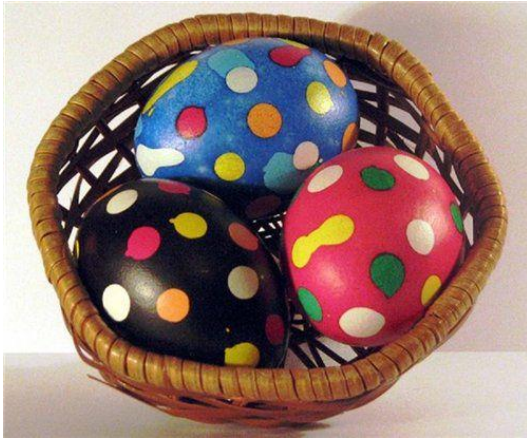
Крашенки — от слова красить. Красить яйца можно по-разному.

Одни хозяйки варят яйца вкрутую, а затем на 10-15 минут погружают в раствор теплой воды с пищевым красителем, который можно купить в магазине.

Другие хозяйки любят красить яйца в отваре луковичной шелухи. Для этого сырые яйца помещают в кастрюлю с водой, добавляют луковичную шелуху и варят 15-20 минут, пока яички не приобретут нужный цвет.

А раньше яйца красили по-особому: обматывали их сухими листьями дуба, березы, крапивы, перевязывали нитками и варили. Получались красивые «мраморные» яйца.

Крапанка — яйцо с однотонным фоном, на который горячим воском нанесены пятна, полосы, крапинки. Древние крапанки могли иметь в основе не более трех цветовых сочетаний.



Крапанки — от украинского слова «кратать», то есть покрывать каплями. Сначала яйцо красят одним цветом, затем, когда оно высохнет и остынет, на него наносят капли горячего воска. Как только воск остынет, яйцо кладут в раствор другого цвета. После высыхания краски яйцо опускают в горячую воду. Воск тает, и выходит очень забавное яйцо. Воск можно и аккуратно соскоблить.

Драпанка (шкрабанка) — однотонно окрашенное яйцо, на котором узор процарапывается металлическим острием. Обычно шкрапанки окрашиваются природными красителями, так как пищевые очень сильно размазываются при процарапывании.



Для драпанки лучше брать яйца коричневого оттенка. Скорлупа таких яиц прочнее, чем белых. Сначала яйца варят, затем красят в какой-нибудь цвет потемнее, потом сушат. Узор наносят на скорлупу острым предметом — ножом, шилом, ножницами, толстой иглой, канцелярским ножом. Но прежде, чем выцарапать узор, его необходимо нанести на яйцо острым крапдашом. Во время работы яйцо держат в левой руке, а острый предмет — в правой. Ажурный рисунок на драпанке хорошо смотрится на коричневой или другой темной краске. Рисунок на драпанке может быть любым, в отличие от писанки с её строго традиционными геометрическими рисунками. Остриём канцелярского ножа процарапываем контуры рисунка. Для создания оттенков внутри контуров прокорябываем рисунок не острием, а всей

поверхностью лезвия ножа. Карандашный набросок стираем ластиком. Рисунок готов. Для блеска можно протереть яйцо ваткой с каплей масла.

Малеванка — яйцо, расписанное придуманным узором. Они не несут символического значения, могут расписываться краской (а не воском). На малеванках зачастую помимо узоров, рисуют сюжетные картинки, пейзажи.



Яйчата — яйца, вырезанные из дерева и камня, сделанные из фарфора и глины, изготавливались на Руси еще в XIII веке. Позднее яйца стали украшать бисером, кружевами, вязанием и т.д. Самые известные в мире «яйчата» изготавливал императорский ювелир Карл Фаберже.



Теперь список натуральных красителей для яиц, которые позволяют добиться разных цветов и оттенков.

Желто-коричневый. «Луковый». Этот способ окрашивания яиц подручными средствами, пожалуй, самый распространенный. Для его применения на практике вам понадобится раздобыть шелуху, по крайней мере, от 10 луковиц (для окрашивания десятка яиц).

На помощь в поиске «заветного ингредиента» в канун Пасхи домохозяйкам приходят многие овощные отделы в магазинах, предлагая приобрести шелуху, расфасованную в небольшие целлофановые пакеты.

Измельчите припасенные вами луковые «одежки» и залейте их литром воды.

Кипятить полученную смесь следует в течение 30-40 минут, после чего окрашенный кипяток необходимо процедить от шелухи.

Погрузите отваренные яйца в кипящий процеженный состав и варите их порядка 5-7 минут. Время будет зависеть от того, какого цвета, вы хотите добиться.

## 2. Красный, праздничный

Для придания яйцам особенно нарядного красного оттенка вам пригодится обыкновенная свекла. Натрите корнеплод на мелкой терке. Варить ничего не придется: просто отожмите из полученной кашицы сок и подержите в нем вареные яйца.

## 3. Желтый, солнечный

Прокипяченная куркума (шафран) поможет вам всего за несколько минут окрасить скорлупу главного символа Пасхи в жизнерадостный желтый цвет. Приготовьте отвар из этой восточной приправы, процедите его и варите в оставшейся воде яйца в течение 5-8 минут.

## 4. Зеленый — значит жизнь

Для придания вареным яйцам жизнеутверждающего зеленого оттенка вам потребуется знакомый каждому с детства раствор бриллиантовой зелени.

Прекрасные красящие способности зеленки вряд ли нуждаются в дополнительной рекламе. Разведите необходимое количество препарата в кипяченой, но не кипящей (40-50°C) воде и на несколько минут поместите туда отварные яйца.

## 5. Небесно-синий

Удивительно, но синий оттенок яичной скорлупе с давних времен придавали при помощи красной капусты. Мелко нашинкованную капусту поместите в эмалированную или стеклянную посуду. Залейте импровизированный «салат» смесью воды с уксусом (2 ст. ложки на 200 гр. воды), дайте полученному составу настояться 5-8 минут и процедите. Уже отваренные яйца помещайте в полученную жидкость и держите до достижения желаемого оттенка.

6. Фиолетовый или оранжевый соответственно можно получить путем смешивания красного красителя с синим или же желтым.

## 2. Выполнить эскиз росписи пасхальных яиц в разных техниках.

**Формат А4.**