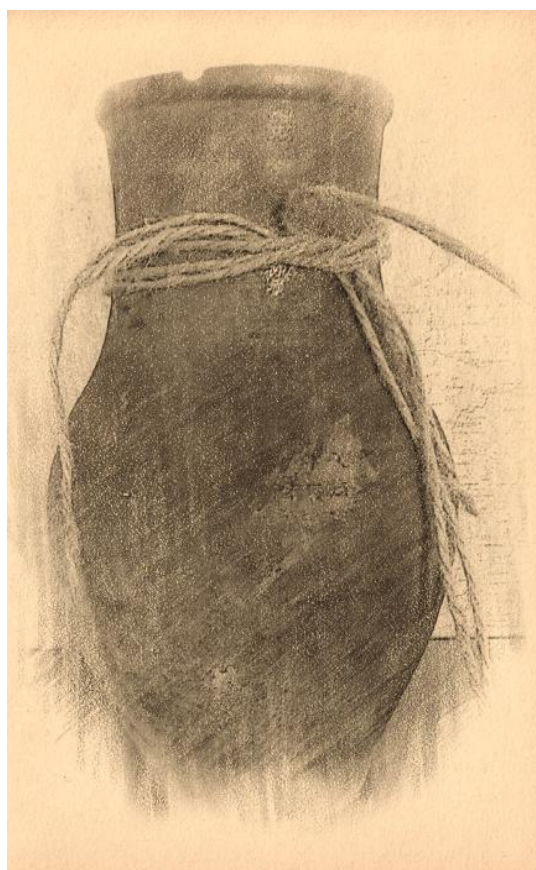


**Государственное учреждение дополнительного образования
«Оршанский районный центр творчества детей и молодежи»**

Студия керамики «Стека»

**Занятие-практикум
«Народная керамика Поднепровья:
необычные истории обычной посуды»**



Орша, 2025

Занятие-практикум

«Народная керамика Поднепровья: необычные истории обычной посуды»

*Ильина Наталья Анатольевна,
педагог дополнительного образования
студии керамики «Стека».*

Цель: создание условий для приобщения учащихся к традициям белорусской народной культуры и декоративно-прикладного творчества.

Задачи:

познакомить с традициями изготовления керамической посуды, региональными особенностями технологии изготовления кувшина, характерными для изделий посуды Поднепровья;

обучить приемам изготовления глиняного кувшина;

формировать мотивационно-ценностное отношение к белорусской народной культуре и традициям.

Ход занятия

1. Приветствие учащихся. Прием «Привет от Смайлика». Педагог показывает участникам изображения смайликов, демонстрирующих различные варианты приветствия. Участникам нужно поприветствовать друг друга таким же образом

2. Введение в тему занятия.

Педагог: Ребята, наше занятие я бы хотела начать со стихотворения-загадки.

Был я на копанце.

Был я на топанце.

Был я на кружале.

Был я на пожаре.

Был я на обваре.

Когда молод был,

я людей кормил,

а как стар я стал,

Пеленатся стал.

Помер – выкинули в поле.

Там меня ни зверь не ест, ни птица не клюет.

Как вы думаете, о каком предмете идет речь? И почему эту загадку можно назвать «технологической картой» керамиста? (*Ответы учащихся*).

Эту загадку в давние времена мог отгадать каждый. Герой загадки – обычный печной горшок. На его примере можно проследить весь путь, который проходит глина, чтобы стать керамическим изделием. Копанцами деревенские гончары называли яму или карьер, где добывали глину. С копанца глина попадала на «топанец» – ровное место во дворе или избе, где ее топтали ногами, тщательно разминая и выбирая попавшие в нее камешки. После такой обработки глина поступала на «кружало», то есть на гончарный круг, где она приобретала форму горшка или какой-то другой посуды. Когда горшок окончательно высыхал, его отправляли на «пожар» – в печь, на обжиг, после которого он становился твердым как камень. Но чтобы горшок не впитывал влагу, он должен побывать «на обваре». Для этого его в горячем виде опускали в квасную гущу или жидкую мучную

болтушку. Во второй части загадки показана дальнейшая судьба готовой глиняной посуды. Вряд ли стоит объяснять, как печной горшок «людей кормил». Но почему он стал пеленаться в старости? Современным детям, да и многим взрослым – не понятно. Дело в том, что в былые годы хозяйки не спешили выбрасывать старые треснувшие горшки. Их оббивали, обматывали узкими распаренными лентами бересты, словно пеленали. Обвитые берестой горшки и другая глиняная посуда могли служить ещё долгие годы. Оплетание керамической посуды берестяными лентами было распространено в регионах северной Беларуси. Обычно оплётку делали на изделиях, которые служили для хранения и холодного приготовления продуктов. Печную посуду, как в данном случае, оплетали после возникновения трещин, что позволяло укрепить сосуд и предотвратить его дальнейшее повреждение. В итоге такой обработки горшок был уже не пригоден для приготовления еды в печи, поэтому его использовали для хранения продуктов, отстаивания молока при изготовлении сметаны.

Но почему же именно посуда стала предметом нашей встречи? Какие необычные истории могут рассказать горшки, кувшины и миски? В чем особенности изготовления посуды Поднепровья? На все эти вопросы мы вместе ответим в рамках занятия «Народная керамика Поднепровья: необычные истории обычной посуды».

3. Теоретическая часть.

Педагог: Люди с незапамятных времен лепили из глины необходимые в быту предметы, прежде всего посуду. Керамические изделия – самые распространенные находки археологов. Ведь в отличие от дерева, глина не гниет и не горит, не окисляется подобно металлу. Многие глиняные предметы дошли до нас в первозданном виде. И это, прежде всего, посуда. И сейчас глиняная посуда есть в каждом доме. Хотя многим трудно представить, что сверкающие белизной или играющие яркими красками фарфоровые чашки и тарелки, изящные кувшины – родственники закоптелых печных горшков, корчаг и слоиков.

А что же мы знаем из истории керамической посуды? Я предлагаю вам тоже поиграть в исследователей. В этом кувшине собраны различные факты о белорусской народной керамике и керамической посуде. Мы будем «находить» факт и пытаться определить – верный он или нет.

Прием «Верные – неверные утверждения»

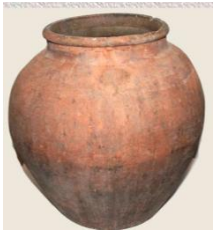
Факт	Комментарий
Техника лепки сосудов из жгутов была известна еще в каменном веке.	Это <i>верное</i> утверждение. Прошли многие тысячелетия, но техника лепки сосудов из жгутов до сих пор используется мастерами при лепке уникальных фигурных сосудов. Особенно она незаменима при изготовлении крупных сосудов, которые невозможно сделать на гончарном круге.
Гончары смазывали посуду смолой, соком растений, жиром или пчелиным воском.	Да, это <i>верное</i> утверждение. Даже после обжига между отдельными частичками глины остаются поры, через которые может просачиваться вода. Чтобы избежать этого, гончары смазывали посуду смолой, соком растений, жиром или пчелиным воском. Но

	самым распространённым способом стало нанесение глазури, которую изобрели примерно в четвёртом веке до нашей эры. Горшок с глазурью намного удобнее своих предшественников: он не пропускает влагу и легко отмывается от грязи.
Первая медицинская грелка была глиняной.	Да, это <i>верный</i> факт. Сначала в качестве грелки применяли кувшин (!опять посуда) с узким горлышком, в который наливали горячую воду. Потом по заказу лекарей гончары стали изготавливать специальные грелки в виде низкой посуды с плоским широким дном и плотно закрывающимся горлышком.
Посуда для молока могла быть любая.	Нет, это <i>неверное</i> утверждение. Обычный молочный кувшин – крынка всегда имеет широкую горловину, в то время как у других сосудов, предназначенных для воды, кваса, горлышки всегда узкие. Почему так? Секрет прост. В молоке образуются на стенках сосуда нерастворимые осадки, удалить которые можно только механическим воздействием, то есть мыть с помощью тряпки, мочалки, хвоща. Значит, горловина у них должна быть такой, чтобы в нее свободно входила рука человека.
Кувшины, которые лепили на территории современной Витебской и Могилевской областей отличительных особенностей не имели	Это <i>неверное</i> утверждение. На территории современной Витебской и Могилевской областей лепили особенные кувшины: тулово их было маленьким, почти шароподобным, с выразительной линией перехода в высокую цилиндрическую шейку с небольшим валиком на венчике. Эта примета отличает местные изделия от массивных форм северо-запада Беларуси или кругловатых короткогорловых Западного Полесья.
Перед вами названия частей глиняного сосуда: ручка, тулово, венчик, плечо. Только эти части выделяются в сосуде.	Глиняную посуду наши предки так любили и уважали, что даже наделяли её человеческими чертами. Как мы называем отдельные части чашек, чайника, кувшина? «Ручки», «носик», «горлышко». Это говорит об особой роли, которую играла глиняная посуда-кормилица в жизни человека. Давайте подпишем части глиняного сосуда и проверим – верное утверждение или нет. <i>Неверное</i> утверждение. Части глиняного сосуда: венчик, шейка, ручка, плечо, тулово.

Виды посуды. Метод «Гексы».

Педагог: В крестьянском доме посуда была разных размеров, форм и функционального значения. А какая это была посуда? Сейчас мы это узнаем и составим гекс. Гекс – это шестиугольник. У нас есть центральный гекс – «Керамическая посуда Беларуси». К нему мы будем добавлять гексы с изображением и описанием посуды. Сейчас каждый из вас получит гексы с изображением и описанием. Они перепутаны. По очереди вы будете зачитывать описание вида посуды, а остальные участники должны по словесному описанию подобрать нужное изображение. В результате мы увидим посуду и узнаем о ее особенностях.

Изображение	Описание	Комментарий
	Глек. Шароподобная, реже удлиненная посуда с плоским дном, коротким узким горлом с «дзюбкой» или без нее, с 1 – 2 ручками. Глек удобно было брать с собой в дорогу – в поле или на сенокос.	Предназначались для хранения и транспортировки продуктов (в первую очередь, слабо портящихся жидкостей: воды, вина, растительного масла). Их главной особенностью являлась короткая узкая горловина, в которую можно легко вставить затычку. На Витебщине называли зеляник, потому что в нем делали настой «зёлак» – трав.
	Слоик. У слоика выпуклые бока и широкое низкое горло, может быть с ручками и без ручек. Использовали для засолки и хранения продуктов.	Это посуда, которую чаще всего использовали для засолки капусты, огурцов, грибов, мочения яблок или хранения сметаны, варенья, мёда, жира. По размерам – от 05 до 20 литров.
	Спорыш. Посуда из двух или трех горшков одинакового или разного размера, соединенные ручкой. В них носили еду на поле в сенокос или жниво.	Называли также парники, двойнички, «близняты».

	Пражэльнік. Низкая глиняная посуда с дугообразными ручками по бокам или без них. Использовали для жарки.	Широко изготавливались в Мяделе, Поставах, Пружанах. В некоторых регионах также использовали для сушения ягод и грибов. В северной части Беларуси делали без ручек и называли «патэлья».
	Корчага. Большая узкогорлая или широкогорлая посуда для хранения или транспортировки продуктов.	Широкогорлые корчаги имели массивное выпуклое тулово с плоским дном, часто с двумя дугоподобными ручками. Как правило, были поливанные. В них держали соленые грибы, огурцы, зерно.
	Макитра (макацер). Глубокая глиняная посуда со слабопрофилеванным туловом и широким устьем, иногда с 1 – 2 ушками. Макитры служили для растирания мака, закваски и приготовления теста.	Макитра была одним из предметов, который ученик гончара должен был выполнить во время экзамена на звание мастера. В Поозерьи макитру называли «цёрница» и могли также использовать как печную и столовую посуду. Делали макитру на мак, на бабку, на блины.
	Горлач. Посуда для хранения молока и молочных продуктов. Имеет вытянутое выпуклое тулово, суженную шейку, но с более широким, чем дно устьем, без ручки и «дюбки» (носика).	В Поднепровье и отдельных районах Подвинья называют горлач, на Полесье – гладыш.

4. Практическая часть «Изготовление кувшина – горлача»

Педагог: Теперь, когда мы познакомились с необычными историями обычной посуды, пора перейти к практической части. Мы будем лепить кувшин – горлач, характерный для регионов Поднепровья: с маленьким, почти шароподобным туловом, выразительной линией перехода в высокую цилиндрическую шейку и небольшим валиком на венчике.

Изготовление горлача согласно технологической карте (Приложение 1).

5. Подведение итогов. Рефлексия.

Педагог: Дорогие друзья! Сегодня вы попробовали свои силы в изготовлении глиняного кувшина. В своей работе вы попытались воссоздать образ кувшин – горлач, характерный для регионов Поднепровья. Ваши кувшины – горлачи готовы. В завершение мастер-класса хочется получить обратную связь. Перед вами небольшие кувшинчики. Напишите на них три слова или словосочетания, где

1 слово – ваши впечатления от полученной информации, ее значимости, интересности;

2 слово – впечатления от процесса действий, практической работы;

3 слово – ваше настроение.

Теперь мы соберем все фрагменты в один большой кувшин.

Спасибо за совместную работу и творчество!

Приложение 1

Народная керамика Поднепровья: необычные истории обычной посуды

