

«Что такое творческий проект»

(страница 6)

Проверяем свои знания.

1. Творческий проект – это деятельность, направленная на достижение определенной цели, решение какой-то задачи.
2. Научиться обустроить кухню, на которой всем членам семьи будет удобно готовить, вкусно и полезно есть, комфортно находиться.
3. Выдвигать идеи и выполнять эскизы; организовывать своё рабочее место; подбирать инструменты и приспособления для различных технологических операций; определять размеры, делать расчеты, строить чертежи; подбирать материалы; изготавливать вещи и готовить блюда своими руками; подсчитывать затраты на их производство; оценивать свою работы и исправлять ошибки.

YAGDZ.COM

«Этапы выполнения проекта»

(страница 9)

Проверяем свои знания.

1. Поисковый, технологический и заключительный.
2. Чтобы рассчитать затраты.
3. Личные и общественные потребности в изделии.
4. Требования к изделию формируются на основе следующих критериев: простота изготовления, экономичность, эстетичность, удобство в эксплуатации, экологичность и т.д.
5. Доклад об основных достоинствах проекта, пояснительную записку к проекту, а также представить готовое изделие.
6. Набирать текст, вставлять рисунки и таблицы, выполнять расчеты затрат.

YAGDZ.COM

«Интерьер и планировка кухни-столовой»

(страница 19)

Используем Интернет.

1. Кухня с островом – это современно, оригинально и очень практично, хотя такая планировка кухни подходит далеко не для всех квартир, ведь места для нее требуется больше. Чаще всего кухни с островом можно увидеть на больших и просторных кухнях, однако возможен такой вариант планировки кухонного пространства и на кухнях небольшого размера, но только в том случае, если кухня объединена с гостиной и остров используется в качестве своеобразного разделителя пространства.

Проверяем свои знания.

1. Это делается для того, чтобы во время приготовления пищи затрачивалась как можно меньше сил и времени.
2. Угловая.
3. Так будет легче ориентироваться в выборе места для предметов.

YAGDZ.COM

«Бытовые электроприборы на кухне»

(страница 23)

Проверяем свои знания.

1. Кусочек отварного мяса или колбасы обильно смажьте топленным свиным жиром и заверните в бумагу. Таким способом эти продукты сохранятся двое суток даже на жаре. Сырое мясо заверните в смоченную уксусной эссенцией хлопчатобумажную салфетку. Можно также применить свежее выжатый сок лимона или посыпать мясо солью. Когда нужно, вымочите его в воде от соли или кислоты и готовьте. Куриное яйцо будет храниться намного дольше, если обработать каждое растительным маслом. Рыбу спасут крапивные, рябиновые листья и листки хрена. Заверните в них рыбу, пересыпьте солью и сверху укройте салфеткой, предварительно пропитанной уксусной эссенцией. Рыба запросто сохранится в течение недели. Сыр, а также сливочное масло, нарезанные на кусочки, погрузите в концентрированный солевой раствор. Перед тем, как подать их на стол, смойте чистой водой. Варенье можно хранить в тепле, если в него добавить больше сахара. Молоко, пока не выпьете, необходимо кипятить каждое утро и вечер.
2. У них есть специальные холодильники.
3. Все знают, что яйцо нельзя нагревать в микроволновой печи. Кроме этого, нельзя нагревать закрытые банки с консервами и бутылочки с детским питанием, так как возникающее внутри давление может взорвать ёмкость. Не рекомендуют разогревать сочные овощи и фрукты. Фрукт может под давлением лопнуть, а сок разбрызгаться, влияют на иммунитет человека, отсюда пошло, что микроволновые печи вредные.

YAGDZ.COM

«Санитария и гигиена на кухне»

(страница 38)

Используем Интернет.

1. Гигиена - это область медицины, изучающая факторы воздействия внешней среды на здоровье человека (его организм) с целью безопасности и профилактики неблагоприятных воздействий.

Гигея в греческой мифологии богиня здоровья.

Проверим свои знания.

1. Для снижения усталости.
2. Fairy — средство для мытья посуды, производимое компанией Procter & Gamble и продающееся под данным названием в большинстве стран Европы (в Швеции под названием YES) и под названием Dawn в Америке.
3. Для удаления микробов с поверхности кожи.
4. Это является любимым местом обитания болезнетворных микробов.

YAGDZ.COM

«Здоровое питание»

(страница 42)

Используем Интернет.

1. Апельсины и лимоны - Витамин С , b, F; Морковь - А, Печень-Н, Хлеб-В2 и В5.
- 2.

Проверим свои знания.

1. Для того чтобы жить.
2. Белки — яйцо, молочные продукты, мясо, рыба, растительные продукты. Жиры — сливочное масло, говяжий, свиной и бараний жир; подсолнечное, оливковое, кукурузное масло, орехи. Углеводы — фрукты, ягоды, мёд, крупа, макаронные изделия, картофель.
3. Для роста и жизнеспособности.
4. Принятие пищи в определенное время и в необходимом количестве.

YAGDZ.COM

«Технология приготовления бутербродов»

(страница 46)

Проверим свои знания.

1. Хлеб – всему голова. Будет хлеб – будет и обед.
2. Когда ты покупаешь хлеб, не забывай о том, что хлеб не может долго храниться, поэтому бери столько, сколько нужно вашей семье на два-три дня.
3. Ломтиками разнообразной формы.
4. Открытые или закрытые, простые или сложные, горячие или холодные.

YAGDZ.COM

«Технология приготовления горячих напитков»

(страница 51)

Используем Интернет.

1. В частности, регулярное употребление этого растения позволяет:
усилить обмен веществ, улучшить пищеварение,
облегчить проявления заболеваний печени и желчного пузыря (цикорий обладает великолепным желчегонным действием),
успокоить нервную систему, облегчить симптомы диабета,
снять тахикардию, расширить сосуды, поднять общий тонус организма, улучшить состав крови. Также полезные свойства цикория позволяют ему оказывать замечательное наружное воздействие: это растение отлично помогает при различных сыпях, кожных болезнях, угрях и фурункулезе.

Покупаем корешки цикория, моем их и сушим. Далее обжариваем их на сковороде. Жарим корешки до того момента, пока не испарится вся влага из корешков. Не пугайтесь, когда при жарке корешков появится очень неприятный запах. Обжаренные корешки цикория измельчают в кофемолке и заливают кипятком. На 1 чайную ложку цикория берут 1 стакан кипятка. Варят напиток на слабом огне 5 минут, после чего снимают с огня и оставляют на несколько минут настояться. Пить цикорий можно с молоком, лимоном и сахаром.

Проверим свои знания.

1. Из цикория, красной свеклы, моркови и топинамбура, ржи, ячменя, семян подсолнечника, бобов, жемчужей и даже корней лопуха или одуванчика. И этот список далеко не полон.
2. Порошок какао содержит белки и жир, поэтому он такой питательный.
3. Какао

YAGDZ.COM

1. Кашеварка - двойная кастрюля для варки каши. В одну кастрюлю вставляется другая, а пространство между ними заполняется водой.
2. Как и в любом историческом событии, в истории создания гурьевской каши существует много домыслов. Как, например, такой: говорят, что рецепт её придумал министр финансов граф Дмитрий Гурьев, именем которого и назвали блюдо. Не знаю как вам, а мне не верится в эту версию. А вот другая вызывает желание поверить в нее.

Якобы однажды граф гостил в имении своего знакомого отставного военного Юрисовского. Во время обеда на десерт была подана каша, отведав которую граф так восхитился, что попросил позвать крепостного повара Захара Кузьмина и расцеловал его. Ну а потом выкупил его со всеми домочадцами. И кого только не угощал граф этой кашей, равнодушными не остался никто, а вскоре так и стали называть её по имени хлебосольного хозяина «Гурьевская каша» — рецепты передавались по-знакомству. Постепенно этот шедевр научились готовить и в других знатных домах. Со временем рецепт появился и в поваренных книгах. За пределами России гурьевская каша, рецепты которой я хочу вам рассказать, стала известной в 1814 году, когда в Париже её представили как национальное блюдо русской кухни. Вот такая история гурьевской каши.

Нам понадобится:

- Манка — 3/4 стакана
- Топленое молоко — 1 литр
- Грецкие или миндальные орехи — 100гр.
- Яйца — 4 шт.
- Сливочное масло — 50 гр.
- Цукаты или консервированные фрукты — 100 гр.
- Сахар, соль, ванилин по вкусу.

Как приготовить:

Сначала приготовим манную кашу. Когда молоко закипит, добавим ванилин, соль, сахар, медленно, помешивая, всыплем крупу. Когда манка немного остынет, добавим в нее сливочное масло, размельченные орехи и цукаты. Желтки отделяем от белков. Вводим в массу сначала желтки, а затем взбитые в пену белки. Все хорошо перемешиваем. Массу выкладываем в форму или сковородку с высокими бортами. Сверху посыпаем сахаром, и в духовку. Выпекаем массу при 180 градусах до образования золотистой корочки.

3. Отруби — побочный продукт мукомольного производства, представляющий собой твердую оболочку зерна.

Проверим свои знания.

1. Овсяную, т.к. она очень полезная.
2. Бобовые богаты не только витаминами, но главное - это растительные белок. Он, конечно, не заменит белки животные, но они есть.

«Технология приготовления блюд из овощей и фруктов»

(страница 63)

Используем Интернет.

1. В пищу мы употребляем вегетативные (картофель, морковь, свекла, укроп, шпинат) и плодовые овощи (огурцы, тыква, кукуруза).
2. Куриная слепота (гемералопия) - это болезнь, вызванная, чаще всего, недостатком в организме человека витамина А. Витамин А (ретинол) содержится в структуре светочувствительного вещества сетчатки глаза человека - зрительного пурпура. Присутствие этого вещества обеспечивает адаптацию зрения к темноте. При дефиците витамина А в организме развивается болезнь, в результате которой человек не может видеть в условиях недостаточной освещённости. Эту болезнь назвали куриной слепотой. Витамин А особенно много содержится в печени, особенно морских животных и рыб, сливочном масле, яичном желтке, сливках, рыбьем жире.

Цинга — болезнь, вызываемая острым недостатком витамина С (аскорбиновая кислота), который приводит к нарушению синтеза коллагена, и соединительная ткань теряет свою прочность. Витамин С много в землянике, чёрной смородине, дыне, рябине, малине, ежевике, шиповнике, облепихе.

Проверяем свои знания.

1. Механическая обработка – сортировка по размеру, мытьё щеткой, очищение кожуры, промывка и нарезка.
2. Нарезают вручную остро заточенным ножом на доске, натирают на терке или измельчают с помощью овощерезки или кухонного комбайна.

YAGDZ.COM

«Тепловая кулинарная обработка овощей»

(страница 66)

Используем Интернет

1. В любую кастрюлю подходящего размера вливается небольшое количество воды – как правило, не более четверти объема, но не менее 250 мл. Затем посуда ставится на огонь, вода доводится до кипения. И тогда на кастрюле устанавливается банальный металлический дуршлаг или такое же сито, где лежит подготовленный к термообработке продукт – вымытый, очищенный, нарезанный, приправленный или даже завернутый в пищевую пленку. Кастрюлю вместе с дуршлагом накрывают крышкой – вот, собственно, и все. Вроде бы. На самом деле все не так просто.

Паром можно очень серьезно обжечься. Поэтому крышку от кастрюли с дуршлагом или ситом (или крышку пароварки) надо открывать от себя.

На пару продукты всегда варятся дольше, чем в жидкости. Здесь нас и поджидает первая заваyka. Длительное время приготовления внушает повару иллюзию, что продукт таким образом переготовить нельзя. Еще как можно. Поэтому давайте внимательно. И обо всем по порядку.

2. Винегрет — популярный в России и других странах бывшего СССР салат из отварных свёклы, картофеля, фасоли, моркови, а также солёных огурцов и зелёного или репчатого лука. Относится к закусочным холодным блюдам. Название блюда происходит от французского соуса винегрет (фр. *vinaigrette*) — широко распространённой в Европе, а также в дореволюционной России заправки для салата на основе уксуса, оливкового масла и горчицы. Название соуса происходит от уменьшительной формы фр. *vinaigre* (уксус).

Проверим свои знания.

1. Варить в кастрюле с закрытой крышкой.
2. Кубиками.
3. Зеленью.

YAGDZ.COM

(страница 71)

Используем Интернет.

1. зарыть в хорошо высушенные древесные опилки или стружки;
зарыть в сухую древесную золу или в порошкообразный древесный уголь;
зарыть в порошок талька или мела;
зарыть в мелкий торф;
зарыть в смесь отрубей и извести (массовое соотношение 9:1);
зарыть в сухое и чистое зерно (овес, ячмень, просо, пшеница, рожь) или в бобовые (чечевица, фасоль);
зарыть несколькими слоями в сухую поваренную соль так, чтобы яйца не соприкасались между собой, и хранить в сухом прохладном месте;
залить соленой водой (20-150 г соли на 10 литров воды);
залить известковым раствором;
завернуть по отдельности в тонкую бумагу и уложить в корзину или жестяную банку с крышкой в сухом проветриваемом месте;
обмазать глицерином или вазелином;
смазать сливочным маслом, льняным маслом или смальцем (или любым жиром, который заполнив поры скорлупы, воспрепятствует проникновению воздуха в яйцо) и положить в какой-нибудь посуде в темное проветриваемое место;
смазать смальцем или белком, завернуть каждое яйцо в бумагу и положить в корзину, которую нужно подвесить в прохладном, проветриваемом месте;
смазать смесью парафина или воска и подсолнечного масла;
смазать парафином и зарыть в порошкообразный древесный уголь;
смазать дважды белком (после первого раза белок должен высохнуть), завернуть в бумагу и уложить в корзину или ящик в холодном проветриваемом месте;
смочить слабым раствором марганцовки;
сложить в сетку, опустить в кипяток и сразу же вынуть, опустить в холодную воду, после чего дать высохнуть и чистыми положить на хранение в прохладное место острыми концами вниз (желательна температура +1 - +2 градуса);
нагреть до кипения раствор сахара в горячей воде (массовое соотношение 1:2), опустить в него яйца на 5 сек., просушить их и уложить острыми концами вниз в ящик со смесью отрубей и мелкого древесного угля (массовое соотношение 2:1).
2. В кастрюлю следует налить немного воды и, когда она закипит, поместить в нее чашу с омлетной массой, накрыть крышкой и готовить до готовности.
3. Расписывают пищевой краской или варят в луковой шелухе.

Проверим свои знания.

1. Куриные и перепелиные яйца являются незаменимым элементом питания большинства людей на нашей планете, также (в выпечку) утиные, индюшковые, гусиные. . В некоторых странах употребляют также и яйца черного дрозда, птицы глупыш, баклана, кайры, чайки, пингвина, зуйка, тупика, лебедя, дрозда и других птиц. В некоторых частях мира любое гнездо, которое возможно достать - это потенциальный источник еды. Существует множество историй о том как вкусны яйца диких птиц. Но в странах, не страдающих недостатком пищи, сбор яиц диких птиц теперь запрещен с несколькими исключениями.
2. Испытуемое яйцо кладут на плоскую тарелку и двумя пальцами сообщают ему вращательное движение. Сваренное (особенно вкрутую) яйцо вращается при этом заметно быстрее и дольше сырого. Последнее трудно даже заставить вращаться: между тем круто сваренное яйцо вертится так быстро, что очертания его сливаются для глаз в белый сплюснутый эллипсоид и оно может само встать на острый конец.
3. Взбитые белки с сахаром. Для приготовления десертов.

«Приготовление завтра. Сервировка стола к завтраку»

(страница 76)

Используем Интернет.

1. Способ складывания салфетки «Бутон розы» — это простой способ добавить элегантности праздничному столу. Салфетка должна быть размером около 50 на 50 см.

Шаг 1. Сложите салфетку пополам по диагонали, сгибом к вам.

Шаг 2. Сложите правый угол вверх.

Шаг 3. Сложите левый угол вверх.

Шаг 4. Переверните.

Шаг 5. Сложите нижний угол на 2-3 см от вершины.

Шаг 6. Переверните.

Шаг 7. Сверните стороны вместе и вложите одну сторону в другую.

Шаг 8. Пуха в круглую форму и вставьте на тарелке.

Проверим свои знания.

1. Подтарелочными салфетками круглой формы.

Затем на каждую салфетку расставляют посуду из расчёта на одного человека: закусочную тарелку, наискосок справа – блюдо с чашкой, ручка которой обращена вправо, чайную ложку кладут около блюда справа. Столовые приборы: справа от тарелки - нож лезвием к тарелке, слева – вилку, зубцами вверх.

Сервировка стола зависит от тех блюд, которые будут предложены на завтрак.

2. Чтобы правильно вести за столом и не доставлять никому неудобств.
3. Для похудения
4. Зайчиком. Да, это похоже на оригами.

YAGDZ.COM

Используем Интернет.

1. **Веретено** — приспособление для ручного прядения пряжи, одно из древнейших средств производства.

Прялка — предмет народного быта, орудие труда, на котором пряли нитки.

Свонец — приспособление для укрепления горящей лучины.

Мочесник, выгнутая из луба небольшая продолговатая коробка без крышки, применялся для хранения «мочек» — пучков начесанного льна, приготовленного для пряжи.

2. *«Как изготавливали пряжу в домашних условиях»* Скручивая отдельные текстильные волокна между собой в одном направлении, можно получить пряжу. Процесс создания пряжи из волокнистой массы называют прядением. На протяжении многих столетий люди пряли руками без каких-либо инструментов. Потом начали использовать ручные веретена. Прядение было чрезвычайно трудной и кропотливой работой.

«Как изготавливали ткань в домашних условиях» Сначала делали нитки из волокон затем либо вручную либо на ткацком станке изготавливают ткань.

«Что такое узорное ткачество» У русского населения сохранились великолепные по художественной выразительности образцы старинного ткачества. Это народный костюм, преимущественно женский, и изделия из узорных тканей для убранства жилища. Ручное узорное ткачество не требует сложного оборудования. Наиболее распространенным был деревянный ткацкий станок. На этом примитивном оборудовании искусные мастерицы и теперь ткут разнообразные изделия, применяя простые и сложные приемы ткачества. Художественное решение узорных тканей в наибольшей степени зависит от техники ткачества, так как фактура и орнаментальное решение самой ткани определяются особыми видами заправки станка, цветными просновками, дополнительными утками и способами ткачества. По видам ткачества и стилевым особенностям орнамента выделяются изделия Архангельской, Вологодской, Псковской и Новгородской областей. Для него характерны мелкая узорчатость, графическая проработка элементов орнамента. Суровая и сдержанная по краскам северная природа во многом определила характер произведений народного искусства, в том числе и узорных тканей. В них чувствуется некоторая скупость художественного оформления. Цветной узор заполняет обычно только небольшую часть изделия, чаще всего край, основное же поле остается гладким — белым или суровым. Рисунок почти всегда выполняют красным утком по светлому фону, а иногда просто белым по белому, причем красный цвет в узоре из-за малой плотности воспринимается приглушенным, чуть розовым. В узорах северного ткачества можно найти разнообразные мотивы: сильно измененные геометризованные фигуры людей, птиц, лошадей и деревьев, рядом с которыми почти всегда помещают геометрический орнамент, состоящий из ромбов, квадратов, S-образных мотивов.

«Что служило сырьем для производства приданного твоей прабабушки» - Ткани натурального происхождения

«Какими натуральными красителями можно окрасить ткань» розовый и красный цвета дают свекла и черника. Желтый цвет можно получить с помощью лимонных и апельсиновых шкурок, цедра которых окрашивает ткани в пастельный желтый цвет. Фиолетовый и голубой оттенки получают из ежевики и краснокочанной капусты. Коричневый и медный цвет получают с помощью луковой шелухи. Для получения зеленого цвета используют шпинат.

«Текстильные материалы и их свойства»

(страница 94)

Проверим свои знания.

1. Для того, чтобы сделать правильный выбор.
2. Ночная сорочка – ситец; простыня, носовой платок – хлопок; джинсы – джинсовая ткань.
3. Лен прочнее, чем хлопок и лучше переносит свет солнца. Интересное свойство льна в том, что, впитав влагу, он становится намного более прочным, чем обычно.

YAGDZ.COM

1. *История передника.* С Востока передник «перекочевал» в Европу. На Крите и в Микенах в эпоху бронзы (XIX-XVIII вв. до н.э.) мужчины носили широкий кожаный пояс, которым вокруг бедер крепился передник. Он надевался таким образом, что спереди ниспадал углом, а его вертикальная кромка шла наискось от бедра к колену другой ноги. Ткань передника была украшена вытканым цветным узором.

А так же известно, что в Древней Греции мужчины сначала тоже носили передник, повязанный вокруг бедер, а поверх его надевали хлену (большой шерстяной платок). Позже передник стали появлять поверх хитона.

Передник был характерной принадлежностью мужской одежды и у этрусков. По виду он напоминал критский, однако его надевали поверх блузы с рукавами. А у римлян передник известен только как часть одежды у жрецов, солдат некоторых вспомогательных видов войск и гладиаторов.

Начиная с эпохи средневековья передник, практически становится практически постоянной принадлежностью рабочей одежды. Повседневное платье во время работы следовало чем-то прикрывать. Передник носили кузнецы, сапожники, повара... Цеховые мастера считали передник неотъемлемой частью своей профессиональной одежды.

Женский передник со временем стал принадлежностью туалета замужней женщины. В XVI в. два передника составляли юбку. Он так же украшал жен именитых горожан. В Германии жены бюргеров носили фартуки (белые или цветные), иногда даже двойные (спереди и сзади).

Передник периодически входит в моду среди высших слоев населения. Франуженки во времена правления Людовика XIV (1660-1710) дома и на прогулке повязывали маленький передник с богатой отделкой по краю. Иногда, правда, желая отдать дань моде, женщины совершенно не задумывались над тем, насколько комично это выглядит. По примеру городской знати стали расшивать и всячески украшать свои передники крестьянские девушки. Хитрая на выдумку европейская мода изобрела несколько видов передников для разных случаев жизни. Так, например, уважающая себя европейская женщина, когда выходила к столу, обязана была прикрывать платье большой салфеткой. Так появился специальный передник – таблье (от французского слова «стол»). Другой тип передника с похожим названием – таблон, но совершенно иной по назначению. Это передник для особо торжественных случаев, пришиваемый к плащу спереди и сзади. Он был заимствован из церемониальной византийской одежды и для императора делался из шелковой парчи с узором, а для придворных – из гладкой, одноцветной материи, но затем освоился с новой для себя ролью модного аксессуара.

Со временем передник стал частью праздничного народного костюма. В некоторых областях Германии широкий передник надевался лишь по особо торжественным случаям. В Молдавии отличительной чертой народной одежды были два передника, охватывающие корпус спереди и сзади, не сходящиеся на боках, с богатым цветным узором.

История юбки.

Археологические находки свидетельствуют о том, что в Древнем Египте юбка была самой популярной одеждой, причем носили ее и мужчины, и женщины. Египетские юбки представляли собой отрез ткани, обернутый вокруг бедер, который закреплялся на талии шнурком. Такие юбки служили нижней одеждой, поверх которой надевался фартук. Представители знати и фараоны носили плиссированные фартуки, богато украшенные вышивкой и камнями. Иногда египтяне надевали два фартука, не закрепленных между собой по бокам. В то же время древние персы носили широкие юбки, напоминавшие юбку-солнце. Воины перехватывали ее между ног ремнем, чтобы удобнее было скакать на лошади. Таким образом юбка стала прародительницей шаровара. Юбка в женском гардеробе в 15-16 веках (кроме женской одежды) принципиально изменилась. Вместо цельнокроеных платьев появились самостоятельные юбки и шифы. Тогда же в Европе юбка превратилась в исключительно женскую одежду. На Руси определение юбки в женский гардероб состоялось еще позже. До 18 века и мужскую, и женскую нижнюю одежду называли юпой. Лишь в 1701 году по инициативе Петра Первого термин «юбка» закрепили за женским гардеробом.

Именно юбка со времен 15-16 века играла ключевую роль в создании модного силуэта. В зависимости от велений моды менялись длина, ширина и фасон юбки. В 15 веке в Европе дамы высшего сословия начали носить юбку с удлиненным подолом, который волочился по земле – шлейфом. Принято считать, что моду на шлейф ввела легендарная Агнесс Сорель, фаворитка французского монарха Карла Седьмого. Примечательно, что длина шлейфа строго регламентировалась: согласно дворовому этикету, чем выше положение дамы, тем длиннее мог быть шлейф ее юбки. Нововведение быстро получило признание у модниц. Однако представители церкви осуждали ношение шлейфа, объясняя это сходством с хвостом нечистого. В начале 16-го века, чтобы пойти на компромисс с представителями церкви, шлейф был объявлен исключительно дополнением к парадным туалетам. Так из повседневной жизни шлейф исчез на какое-то время. В эпоху Ренессанса первенство среди законодателей моды получили дамы Испании. Именно они стали носить многоярусные юбки необычайной пышности. Для придания наряду объема под него надевали многочисленные нижние юбки. Их набивали конским волосом, в результате чего одежда становилась очень тяжелой и неудобной. Именно благодаря конскому волосу пышные юбки получили название «кринолин» (с фр. «волосатая юбка»). Кроме того, многочисленные верхние юбки расшивали драгоценными камнями. Чтобы сохранить желаемую форму, под юбки надевали тяжелый каркас из металла. Вторая половина 17-го века ознаменовалась частой сменой модных фасонов юбок. Этому способствовали многочисленные фаворитки французского монарха Людовика Четырнадцатого. Благодаря Луизе де Лавальер при дворе появились ниспадающие до пола юбки с воланами, лентами и кружевами. Другие придворные обольстительницы предпочитали юбки, приподнятые по бокам и демонстрирующие изящество ног. Во второй половине 18-го века актуальными вновь стали пышные юбки на металлическом каркасе. Однако наряды эпохи рококо отличались тем, что юбки были сплюснуты спереди и сзади, а по бокам имели вытянутую форму. Такие туалеты по форме напоминали овал. У модниц, которые стремились довести ширину юбки до невероятных размеров, возникали трудности с проходом в дверной проем, поездками в каретах и т.д. Проблему чересчур широких юбок решило изобретение складного каркаса. Возможность трансформации одежды на этом не закончилась. Шлейф, который вновь вернулся в моду, можно было отстегивать, чтобы он не мешал во время танцев. В середине 19-го века в Европе властвовал стиль ампир: преобладали платья, напоминающие греческие тунники. А к концу столетия в моду вновь вернулись кринолины. Тогда же Стефан Малларме предложил дамам новое изобретение – турниор. По задумке Малларме, каркас юбки сужался книзу, а на спине в области талии прокладывался валик, который немного приподнимал ткань юбки.

Проверим себя.

1. С помощью линейки и циркуля, а ещё бумага и карандаш нужны. А если ещё лекало есть то салфетка получится очень красивая.
2. Сантиметровая лента - это вещь, незаменимая в хозяйстве. Ее мы используем в случаях, когда нужно узнать длину, ширину или толщину чего-либо.
3. Частью выкройки называют одну деталь, её размеры и прочие важные характеристики. Выкройка – расположение (много) деталей на отрезе материала.
4. На бумаге в клетку легче рисовать эскиз.

«Раскрой швейного изделия»

(страница 112)

Проверим свои знания.

1. Декатирование (выравнивание срезов, устранение перекоса, срезание кромов, выявление дефектов, настил ткани)
2. В один слой изнаночной стороной вверх.
3. Чтобы изделие меньше вытягивалось при носке и не теряло формы.
4. Припуски на швы – около 1 см. (зависит от осыпаемости ткани)
5. Посчитать количество булавок, выбросить ржавые и поврежденные. Булавки во время работы должны лежать в специальном месте. Не брать булавки в рот и не вкалывать в одежду. После работы пересчитать булавки.

YAGDZ.COM

«Швейные ручные работы»

(страница 119)

Используем Интернет.

1. Древнейшие сохранившиеся напёрстки сделаны из золота, бронзы и серебра. Напёрстки были не только предметом труда, но и украшением с картинками и орнаментом. Промышленное производство началось в XIX веке. В [1824] году был зарегистрирован патент на фабричное изготовление напёрстков. На фабричных напёрстках гравировалось название изготовителя

Первыми инструментами, с помощью которых текстильные полотна и другие полотна объединялись нитеподобными волокнами, были рыбы кости. Первые металлические иглы из металлической проволоки удалось произвести в XVI веке (16).

Проверим свои знания.

1. Для выполнения временных или постоянных стежков, строчек.
2. Чтобы они не расходились, а также для красоты.
3. Смётывание – временное соединения деталей. Замётывание – временное соединение подогнутого края
4. Для защиты пальца от уколов иглы во время работы.
5. Шов – соединение двух или нескольких слоёв материала строчкой. Строчка – несколько стежков, проложенных друг за другом.

YAGDZ.COM

1. Создание швейной машины относится ко второй половине 18 века. Первые швейные «машинки» отличались тем, что полностью копировали метод ручного получения стежка. Но в 1814 году австрийский портной Йозеф Мадерспергер создал иглу с ушком у острия одного из концов. Спустя несколько лет Фишер, Гиббоне, Уолтер Хант, Элиас Хоу и другие учёные начали работать над получением стежка с помощью иглы с ушком.

В 1830 году Бартеlemi Тимонье получил патент на швейную машину и открыл первую в мире автоматизированную швейную фабрику.

В 1845 году Элиас Хоу в США разработал челночный стежок и получил патент на швейную машину с этим стежком, которая работала со скоростью 300 стежков в минуту. Особенностью механизма этой машины было то, что игла двигалась горизонтально, а сшиваемые ткани располагались в вертикальной плоскости и могли перемещаться только по прямой линии, что вызывало некоторое неудобство.

В 1850 году в швейном аппарате А.Вильсона, а позже в 1851 году и в машинах Зингера и Гиббса игла двигалась вертикально, а ткань, прижатая специальной лапкой, располагалась на горизонтальной платформе и её продвижение осуществлялось прерывисто движущимся зубчатым колесом, а впоследствии — зубчатой пластинкой (рейкой).

С каждой созданной моделью конструкция швейной машины усложнялась и совершенствовалась, они становились более быстроходными и специализированными.

Проверим свои знания.

1. В школе швейная машинка имеет механический привод, а дома электромеханический.
2. С электроприводом шить быстрее, и руки свободны, что позволяет придерживать ткань. Это удобнее, чем без него, когда одной рукой надо крутить за ручку, а другой ткань держать, сложно сделать прямую и ровную строчку.
3. Длина стежка регулируется в зависимости от используемой ткани и толщины материала
4. Шитьё назад необходимо для закрепления строчки, в начале или конце, чтобы стежок не распустился.
5. 1 - Прямой стежок
2 - Тройной усиленный прямой шов - особо прочный шов, используемый для сшивания плотных и тяжелых тканей.
3 - Зигзаг
4 - Эластичный зигзаг - выполняется несколькими стежками, что придает такому шву повышенную растяжимость и устойчивость на разрыв, необходимую для изготовления изделий на резинке или штор.
5 - Тройной усиленный зигзаг
6 - Двойной крест - декоративный шов, иногда используется для пошива спортивной одежды
7 - Имитация оверлока. Внешне напоминает обработку оверлоком и используется для обработки среза ткани и стачивания трикотажных тканей.
8 - Сотовая декоративная строчка
9 - Хорошо растяжимая соединительная строчка, возможно использование для лоскутного шитья и декоративной отделки.
10 - Декоративная эластичная строчка - используют не только для сшивания встык, но и при сшивании деталей "слой на слой", таких как кожа.
11 - Закрытый оверлочный шов применяется при пошиве и обработке сыпучих тканей.
12 - Пуловерная строчка для сшивания эластичных и вязаных материалов.
13 - Потайная подшивка каря изделия.
14 - Эластичная потайная строчка.
15 - Фестонный шов - для декоративной отделки и обработки края с последующим отрезанием по краю.
16 - Бельевая петля - для блуз, рубашек, постельного белья. Выполняется либо в четыре приема, либо в автоматическом режиме.

«Основные операции при машинной обработке изделия»

(страница 131)

Используем Интернет

1. Оверлок это швейная машина, основное предназначение которой - обрезка и обработка краёв ткани при шитье изделий из сыпучих тканей. Несколько нитей прочно охватывают срез материала и, образуя краеобметочные швы, препятствуют распуску материала. Оверлок за один проход обрезает излишек ткани, стачивает детали и обметывает срез. Кроме того, некоторые оверлоки выполняют плоские швы и цепные строчки, декоративные швы, используются для выполнения распошивальных швов и многих других операций. Оверлок не заменяет швейную машину, а лишь служит ее дополнением, позволяя делать те операции, с которыми швейная машина в силу своих конструктивных особенностей справиться не в состоянии. Особенностью оверлочных строчек является их эластичность, что делает оверлок незаменимым при шитье изделий из трикотажа.

Проверяем свои знания.

1. Чтобы нитки не распускались.
2. Машинную строчку прокладывают точно по наметенной линии шва.
3. Обметывание — для осыпающихся срезов.
4. Нет, т.к. может получиться не ровно.
5. Да

YAGDZ.COM

1. Утюг был изобретён очень давно. В IV веке до нашей эры в Древней Греции были изобретены способы плиссировки одежды из полотна с помощью горячего металлического прута, напоминавшего скалку. Для разглаживания одежды в древности использовались слегка обработанные нагретые булыжники. В XVIII—XIX веках утюги представляли собой металлические сооружения формы, близкой к современной. Утюги нагревались на газу или в печи.

В России до введения в обиход утюгов в эпоху Смуты поляками и литовцами одежда не гладилась. Рубахи и порты из натуральной льняной ткани после стирки и сушки требовалось хорошо размять для придания мягкости и ворсистости. Это осуществлялось оригинальным способом. Бельё наматывалось на скалку, после чего несколько раз тщательно прокатывалось «рубелем» — длинной деревянной плашкой с рёбрами на нижней поверхности и рукоятью на конце. Рубель с характерным стуком перекачивал скалку, рёбра его при этом разминали волокна ткани. Это приспособление называлось также «рёбрак», «раскатка», «пральник» и тому подобное. Оно просуществовало в русских деревнях некоторых регионов до конца XX века.

Существовали также «гавки» — стеклянные шары, наполненные горячей водой, металлические кружки. К середине XVIII века появился утюг с горящими углями внутри. Наиболее распространёнными были нагревательные утюги — они ставились в печь и разогревались. Значительно дороже были спиртовые утюги — в XIX веке за него давали небольшую отару овец. Облегчённый утюг с электронагревом появился в 1903 году благодаря изобретателю Эрлу Ричардсону.

Проверим свои знания.

1. Швы на тонких тканях, в основном, заутюживают в одну сторону, на толстых - разутюживают. Чтобы не выделялись в готовом изделии.
2. Для того, чтобы получить шов более ровный и аккуратный.
3. Чтобы держалась.
4. Чтобы не образовалась накипь.
5. Пропиточный всегда должен быть чистым, а на цветном плохо видно загрязнения.

«Машинные швы»

(страница 137)

Используем Интернет

1. Тачать – шить сквозной строчкой.

Проверим свои знания.

1. Для скрепления деталей изделия.
2. «Уголком»
3. Срез сначала обметывают, а затем подгибают дважды и застрачивают.

YAGDZ.COM

«Технология изготовления швейных изделий»

(страница 143)

Используем Интернет.

1. Первое упоминание в литературе 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 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.

Проверим свои знания.

1. Раскрой. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка срезов, деталей узлов швейного изделия и их сборка по индивидуальному плану. Окончательная сборка и обработка изделия.
2. Так удобнее и красивее.
3. Обработка боковых швов юбки - Стачать правый шов сверху вниз, левый снизу до застежки; удалить сметку, подровнять срезы и обметать. Заметать припуски для застежки по намеченным линиям стежками 0,7 — 1 см; разутюжить боковые швы, прутюжить участки застежки. Обработка боковых швов фартука — швов вподгибку с закрытым срезом. Ширина цва 10 мм. Для этого используй припуски на швы 15 мм, подверни край первый раз на 5 мм, второй раз на 10мм заметай и застрочи. Прутюжь швы.

YAGDZ.COM

1. Издавна у народов Сибири сложились традиционные художественные промыслы. Декоративное искусство коренных народов носит на себе отпечаток исторической и экономической их судьбы и уходит корнями в далекие времена. В народном изобразительном искусстве в прошлом не было самостоятельных художественных произведений — оно служило декоративным целям. Почти у всех коренных народов Сибири была распространена резьба по дереву. Резьбой украшалась посуда, деревянные предметы домашнего обихода у якутов, бурят. Кочевой и охотничий в прошлом образ жизни определил стремление к художественному оформлению охотничьей одежды и предметов охотничьего снаряжения. Древним искусством сибиряков является резьба по мамонтовой кости. Женщины почти у всех народов занимались украшением одежды — художественные способности очень высоко ценились ранее при выборе невесты. И мужские и женские костюмы украшались вышивкой, аппликацией на одежде и обуви. Аппликацией украшались и войлочные ковры. Сейчас эти народные промыслы не имеют промышленного значения, а сохранились в основном при изготовлении сувениров.
2. Ясно, что в старину не было престижных иностранных ателье и женщины украшали свою одежду собственными силами. Праздничные платья девушек были украшены яркими вышивками и янтарными камнями (что в то время было самым желанным украшением для леди). Еще за несколько месяцев до праздников женщины вышивали себе узоры, пришивая их затем на костюмы. По одеянию можно было понять - трудолюбива ли девушка, богата, или ленива и бедна...

Проверим свои знания.

1. Вышивка, аппликация.
2. Вышивка.
3. Масленица. Одежда с растительным рисунком. Люди угощают блинами друг - друга.
4. Особенность российского декоративного искусства – его массовость, "артельность". Русское декоративное искусство по преимуществу анонимно, более известны фирмы, чем художники (мебельная фирма Гамбса, ювелирная фирма Карла Фаберже). Все же безымянные создатели шедевров народной резьбы. Росписи, ткачества, безымянные же мастера, работавшие под руководством и по проектам великих архитекторов, создали шедевры русского интерьера. В 20 веке конструктивизм вывел на авансцену искусства мастеров-изобретателей нового мира вещей, таких, как Владимир Татлин и Лазарь Лишицкий. Но сталинский режим поспешил заменить гениев ремесла государственной монополией и тиранией дефицита. Все же художественное производство России создало великие ценности во многих областях.

«Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства»

(страница 161)

Проверим свои знания.

1. Статичная.
2. Гладкая.
3. Стилизация растительных форм.

YAGDZ.COM

(страница 164)

Используем Интернет.

1. К числу формальных особенностей орнамента относится декоративная стилизация, плоскостность, органическая связь с несущей орнамент поверхностью, которую он всегда организует, нередко выявляя при этом конструктивную логику предмета. По характеру композиции, орнамент может быть ленточным, центрическим, окаймляющим, геральдическим, заполняющим поверхность или же сочетающим некоторые из этих типов в более сложных комбинациях. Это связано с обусловленной формой декорируемого предмета.

По используемым в орнаменте мотивам его делят на: геометрический, состоящий из абстрактных форм (точки, прямые, ломаные, зигзагообразные, сетчатопересекающиеся линии; круги, ромбы, многогранники, звёзды, кресты, спирали; более сложные специфически орнаментальные мотивы — меандры т. п.);

растительный, стилизующий листья, цветы, плоды и пр. (лотос, папирус, пальметта, акант, гранат и т. д.); зооморфный, или животный, стилизующий фигуры или части фигур реальных или фантастических животных. В качестве мотивов используются также человеческие фигуры — антропоморфный орнамент, архитектурные фрагменты, оружие, различные знаки и эмблемы (гербы). Особый род орнамента представляют стилизованные надписи на архитектурных сооружениях (например, на среднеазиатских средневековых мечетях) или в книгах (т. н. вязь). Нередки сложные комбинации различных мотивов (геометрических и звериных форм — т. н. тератология, геометрических и растительных — арабески).

2. Жар-птица - воплощение лучезарного Бога Солнца и в то же время Бога Грозы. Образ коня – это древний знак, связанный с культом солнца.
3. Красный – этот яркий красивый цвет означает радость, страсть, любовь и жизнелюбие. Чёрный цвет – цвет матери-земли, пытаясь таким образом защитить своё чрево от бесплодия.

Проверим свои знания.

1. Ковер с орнаментом.
2. Полотенца, салфетки.

«Цветовые сочетания в орнаменте»

(страница 170)

Проверяем свои знания.

1. Черный и белый.
2. Ахроматических (бесцветных)
3. Paint, Photoshop.
4. Создание простых графических иллюстраций.
5. Заливка, построение геометрических фигур, проведение прямых и косых линий, использование преобразования рисунков.

YAGDZ.COM