**Муниципальное бюджетное учреждение культуры Камышловского городского округа «Камышловский краеведческий музей»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Шевелева**

**Сценарий мастер-класса по-новогоднему декупажу**

**Составитель: Макаридина Е.В**

**Экскурсовод**

**2019 год**

**Дата проведения:**19.12.2019 года

**Время проведения:** 18.00 часов

**Место проведения:** Большой выставочный зал, МБУК «Камышловский Музей»

Оборудование и материалы:

- столы, стулья;

- готовые изделия с декупажем (для демонстрации);

- материалы для мастер класса:

* клей ПВА;
* кисти;
* салфетки двух (трех) слойные;
* ножницы;
* карандаши;
* бумажные тарелки (основа для декупажа);
* влажные салфетки

**Ход мероприятия**

***Вступительная часть***

***Экскурсовод:***

Наше сегодняшнее вечернее посещение посвящено предстоящему празднику- Новому году.

Откуда пошел этот праздник?

Сейчас ни один человек не может себе представить зиму без новогодних праздников. А ведь традиция празднования в ночь с 31 декабря на 1 января относительно молодая – ей всего 319 лет. Петр I перенес этот праздник с осени на зиму. С тех пор в царской России было заведено устраивать шумные гуляния и шикарные новогодние балы. До этого на Руси Новый год встречали 1 сентября, еще раньше – 1 марта.

С какого времени начинался отсчет года в языческой древней Руси?утвердительного ответа нет. Это один из неразрешённых и спорных вопросов в исторической науке.

У древних народов Новый год обычно совпадал с началом возрождения природы и был приурочен к марту месяцу.

Лето в древности заключалось в нынешних трех весенних и трех летних месяцах, последние шесть месяцев заключали зимнее время. Предположительно, сначала на Руси Новый год отмечался в день весеннего равноденствия 22 марта. В это время праздновали Масленицу, которая и была по смыслу Новым годом. В застольных традициях это отразилось перечнем блюд.

На самом деле, празднуя Масленицу, провожали зиму *поминальным* кушаньем — как и умерших, блинами.  Поначалу скорбно-постными. Но праздник длился несколько дней. Поэтому проводив и помянув прошлый год, начинали праздновать рождение нового — к блинам добавляли начинки, а затем на стол вместо блинов выставляли пироги и караваи — сладкие и сытные, символизировавшие жизнь. Пироги на Руси были двух видов: расстегаи — полуоткрытые, в которых видна начинка, и полностью закрытые — кулебяки и курники. Тесто обычно делали несладким, считалось что в пироге за сладость должна отвечать соответствующая начинка. В новогоднюю начинку шли птица, рыба и мясо, капуста и репа (предварительно пареная), морковь со свеклой и яйца с луком, сушеные яблоки, груши и ягода. Вместо сахара использовали мед, разбавляя его водой и добавляя в блюдо при готовке.

Основные продукты на столе — как у любой русской семьи: зимние запасы (соленья, сушенья, вяленья) да добыча — от рыбалки и охоты.

Вместе с христианством на Руси (988 г. - Крещение Руси) появилось новое летосчисление (от сотворения мира) и новый европейский календарь – Юлианский- с закрепленным названием месяцев. Началом нового года стало считаться 1 марта.

Значение христианской церкви в государственной жизни древней Руси росло и в середине 14 века православная церковь перенесла начало года на 1 сентября.

Этот день почитается церковью и сейчас под именем Семена-летопроводца.

Конечно в разгар сельскохозяйственных работ широко с застольями праздновать встречу нового года было некогда.

Петр I, чтобы идти в ногу с Западом, специальным указом перенес Новый год на 1 января.

В ночь на 1 января 1700 г. был шумно отпразднован первый зимний Новый год, с парадом и фейерверками на Красной площади. С 1704 г. празднования перенесли в Петербург. Устраивали массовые гуляния и маскарады, которые проходили на площади возле Петропавловской крепости с участием самого Петра. Новогоднее застолье продолжалось в течение трех дней.

Царь неуклонно следил за тем, чтобы новогодний праздник был у нас не хуже и не беднее, чем в других европейских странах.

В Петровском указе писалось: «...По большим и проезжим улицам знатным людям и у домов нарочитых духовного и мирского чина перед воротами учинить некоторые украшения от древ и ветвей сосновых и можжевеловых... а людям скудным каждому хотя по деревцу или ветке на вороты или над храминою своею поставь...». В указе речь шла не конкретно о ёлке, а о деревьях вообще. Вначале их украшали орехами, конфетами, фруктами и даже овощами и яйцами, что символизировало плодородие, благополучие и достаток.А дерево –елку стали украшать только в середине 19 века.

Елизавета I продолжила эту традицию. Она устраивала новогодние маскарады и балы которые заканчивались большими застольями.

Традиция готовить для новогоднего стола необычные блюда появилась при Екатерине 11. Так, например, в качестве сюрприза к новогодней трапезе повар-француз приготовил поросенка, фаршированного фазаном, куропаткой, жаворонком и оливками, при этом все ингредиенты поочередно складывались друг в друга, как в матрешку. Жаркое получило название «Императрица» и стало очень популярным у петербургской знати. При Екатерине II появилась традиция дарить на Новый год подарки.

Павел I и Александр I ратовали за воздержание в еде, при них в аристократической среде стало модным готовить на новогодний стол простые блюда – соленые огурцы и грибы, салат из редьки, правда, поросята тоже не выходили из моды.

Шампанское - традиционный напиток Нового года. Шампанское стало популярным новогодним напитком только в начале XIX в. – по легенде, после победы над Наполеоном, когда русские войска опустошили винные погреба «Мадам Клико». Хозяйка не препятствовала этому, предвидя то, что «Россия покроет убытки». И правда, уже через 3 года ей поступало больше заказов из России, чем из Франции.

Первая в Петербурге публичная новогодняя елка появилась при Николае I. (середина 19 века на Петербургском вокзале). Если до этого дом украшали, как правило, ветками, не только хвойными, но и березовыми, и вишневыми, то в середине XIX в. появилась традиция наряжать елки. В это же время в праздничном меню лидировали семга, икра и сыры.

При Александре III и Николае II на новогоднем столе с поросенком и уткой с яблоками соперничали индейки и рябчики.

В 1918 г. по ленинскому указу Россия перешла на Григорианский календарь, но церковь этого перехода не приняла. С тех пор Рождество празднуют 7 января (25 декабря по старому стилю), а Новый год приходится на самую строгую неделю поста. Именно тогда возникла традиция отмечать Старый Новый год по старому Юлианскому календарю. В 1919 г. большевики отменили и Рождество, и Новый год – это были рабочие дни, а елка была объявлена «поповским обычаем».

Как вы уже, наверное, поняли не зря я рассказываю о традициях обильных кушаний на новый год.

Сегодня на нашем мастер классе я предлагаю своими руками сделать красивую новогоднюю тарелку в технике декупаж.

- Что такое декупаж?

***История техники декупаж***

***Экскурсовод:***

Можно с уверенностью сказать, что история декупажа долгая и интересная. Первыми стали украшать таким способом захоронения восточносибирские кочевники. Позднее эту технику переняли сначала китайские крестьяне, которые вырезками из бумаги украшали коробки, фонари и окна еще в XII веке, а затем и европейские страны.

История возникновения декупажа как вида искусства начинается с Германии, где в XV веке украшали вырезанными картинками мебель. После декупажем постепенно стали заниматься и в других странах. В Италии его называли искусством бедных. Дело в том, что в стране была модной мебель из Японии или Китая с инкрустациями в азиатском стиле. Достать такую вещь было очень трудно. Но венецианские мастера нашли выход в имитации восточного стиля, покрыв приклеенные рисунки несколькими слоями лака.

Очень популярным стало это искусство при дворе Людовика XVI, французского короля (XVIII век). Признание декупажа в Англии пришло в Викторианскую эпоху (II половина XIX века). В это же время техника получила очень широкое распространение, можно сказать, даже массовость. После Первой мировой войны техника стала доступным хобби и для жителей США.

А вот в России декупаж набрал популярность только в начале XXI века.

*(Показываю предметы)*

***Ход мастер класса:***

Необходимые материалы:

Клей ПВА разведен с водой в пропорции 1:1, салфетки трехслойные с новогодним мотивом, бумажные одноразовые тарелки, кисточки, емкости для клея.

Как сделать декупаж

* Первым делом убедитесь, что поверхность предмета (тарелки) длядекупажа чистая и сухая.
* Как правило, при декупаже вырезка из салфетки и предмет для декупажа в итоге должны представлять собой единое целое без шероховатостей и неровностей. Для этого тщательно вырезаем маленькими ножницами картинку для декупажа из понравившейся салфетки.
* Вначале, лучше не приклеивая, приложить картинку к предмету декупажа и полностью удостовериться в их сочетаемости. (Естественно, можно попробовать приложить все имеющиеся варианты).
* Смажьте поверхность предмета тонким слоем клея и аккуратно нежно приложите картинку.
* Осторожно кисточкой разгладьте картинку от центра к краям, убирая все неровности, складки и возможные сгустки клея. Кисточку неоходимо также **смочить** клеем.
* Уберите лишний клей сухой чистой тряпкой.
* После того как клей высохнет можно начинать наносить лак. Для этого пользуются специальным лаком для декупажа или акриловым лаком. Каждый слой покрытия должен просохнуть перед нанесением нового слоя. Конечный результат должен быть абсолютно гладким и ваша картинка никак не должна выступать на фоне предмета. Именно поэтому предпочтительнее использовать более тонкие картинки для декупажа. Тогда понадобится наносить меньшее количество слоёв лака, и процесс будет идти быстрее. Теперь вы, возможно, понимаете, как на декупаж могло уходить по несколько лет.
* Если фарфоровую тарелку не покрыть лаком ею нельзя будет пользоваться для еды. Во- первых рисунок расплывется от намокания или частички клея попадут в пищеварительную систему. Покрытую лаком тарелку можно использовать для сухих продуктов: конфет, печенья и т.п.

Если вы любите создавать что-то своими руками, то декупаж — это для вас. Безусловно, декупаж потребует времени и терпения. Но, в конце концов, вы будете создавать настоящие произведения искусства, а вами станут восхищаться!

Ну а сегодня у нас была небольшая репетиция. И я думаю, что придя домой вы дадите вторую жизнь разным тарелочкам на кухне объединив их одним рисунком, или сделаете своим родным подарок на новый год своими руками.