



Министерство  
образования и  
науки Пермского  
края

**Краевой ресурсный центр по  
родительскому просвещению  
Автономная некоммерческая организация  
«Институт поддержки семейного  
воспитания»**



**Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет**

[resurs\\_family@mail.ru](mailto:resurs_family@mail.ru), <https://anoipsv.ru/>

**В.В. Коробкова**

**Новогодний праздник  
во французском стиле «A la France!»  
(Году театра в России посвящается)**

Методическая разработка для учителей  
и равнодушных родителей



Пермь  
2019

УДК 37.018.262

ББК Ч420.5

К 68

Рецензенты:

доктор педагогических наук, профессор, заведующий кафедрой педагогики Пермского государственного научно-исследовательского университета *Л.А. Косолапова*;  
доктор социологических наук, профессор, заведующий кафедрой социальной работы и конфликтологии Пермского государственного научно-исследовательского университета *З.П. Замараева*

Автор:

кандидат педагогических наук, доцент, декан факультета правового и социально-педагогического образования ПГГПУ *В.В. Коробкова*

**Коробкова, В.В.**

К 68           Новогодний праздник во французском стиле «А la France!» (Году театра в России посвящается): методическая разработка для учителей и неравнодушных родителей / В.В. Коробкова; Перм. гос. гуманитарн.-пед. ун-т. – Пермь, 2019. – 46 с.

В методическом пособии представлены современные теоретические подходы к решению проблемы развития воспитательного потенциала семьи в процессе взаимодействия педагогов и родителей. Даны практические советы по организации детско-родительского сообщества, содержатся методические материалы по решению задачи формирования педагогической компетентности родителей.

Издание адресовано учителям, классным руководителям, социальным педагогам, психологам образовательных организаций и центров психолого-медико-социального сопровождения, педагогам дополнительного образования, руководителям семейных клубов и другим специалистам, осуществляющим взаимодействие с семьей. Пособие может использоваться также в процессе подготовки бакалавров, магистров и аспирантов педагогических вузов к работе с семьей.

УДК 37.018.262

ББК Ч420.5

Издается по решению совета факультета правового и социально-педагогического образования Пермского государственного гуманитарно-педагогического университета

© Коробкова В.В., 2019

© ФГБОУ ВО «Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет», 2019

## ПРЕДИСЛОВИЕ

В современной ситуации образовательной практики все актуальнее становится задача поиска эффективных механизмов социального партнерства между школой и семьей для успешной социализации и воспитания детей, совершенствования социально-педагогических связей между этими воспитательными институтами с целью уменьшения риска социальных конфликтов и напряженности в обществе.

Сегодня родители и обучающиеся нуждаются в мобильном, педагогически грамотном педагоге, ориентированном на ребенка как ценность, способном вступить во взаимодействие с семьей, а не работающем в традиционной системе «воспитания родителей».

Современные технологии общения в группах социальных сетей облегчают общение родительских сообществ возможностью договариваться о досуговых и познавательных мероприятиях, готовиться к проведению массовых праздников, таких как День здоровья, Новый год, Масленица и др. Такие мероприятия становятся незабываемыми событиями в жизни семьи, если каждый участник внес свой вклад в общее дело.

К сожалению, опыт показывает, что учителя, воспитатели, классные руководители в массовой практике не готовы работать в таком формате и проводить мероприятия с многочисленной аудиторией взрослых и детей (детско-родительское сообщество одного класса представляет собой около 100 человек: детей, мам и пап, бабушек и дедушек, братьев и сестер), в связи с чем актуален вопрос поддержки педагогов и специалистов, осуществляющих работу с семьей.

Данное пособие является частью такой поддержки, так как в нем представлена методическая разработка, посвященная проблеме поддержки игровой самоорганизации семьи и создания благоприятного неформального общения между детьми, родителями и специалистами образовательной организации.

Текущий 2019-й год объявлен в России Годом театра. Праздновать Новый год всем детско-родительским сообществом класса можно, подготовив для новогоднего концерта представления театров разных жанров: «театра танца», «театра моды», «театра пантомимы», «театра художественного слова» и т. д. Взяв во внимание, что многие слова, связанные с театральной тематикой (балет, билет, актер, автор, продюсер, партер, буфет, бельэтаж, грим, режиссер и др.), имеют французское происхождение, можно предложить родителям и детям провести новогоднюю встречу во французской тематике и познакомиться с культурным наследием этой страны.

Миллионы людей мечтают хоть раз посетить Францию. «Увидеть Париж и умереть», – мало о каких городах услышишь подобное. Франция ассоциируется с романтикой, искусством, богемой и тонкой кухней. Если вы хотите, чтобы ваш праздник был небанальным и стильным, жизнерадостным и романтичным, возможно, тематика французского Нового года – то, что вам нужно. (Примечание: с небольшими исправлениями и дополнениями данный сценарий можно использовать и в других случаях, так как праздник

во французском стиле будет уместен в честь Дня Святого Валентина или по поводу Международного женского дня 8 Марта, праздника мам и т. п.).

Предложенный методический материал имеет **ряд преимуществ** в организации родительского образования, так как представленные здесь технологии:

- создают доброжелательные, творческие, *неформальные взаимоотношения* и благоприятный психологический климат в коллективе класса и триаде взаимодействия «родитель – учитель – ребенок»;

- позволяют *избежать назидательного, авторитетного тона* при взаимодействии с родителями и сделать мам, пап, бабушек и дедушек активными субъектами, «сотворцами» организации воспитательного процесса в образовательной организации;

- учитывают понимание того, что семья *это самоорганизуемая система*, а включенность семьи в подготовку и проведение мероприятий позволяет поддержать и создать условия для эффективной социально-педагогической самоорганизации семьи;

- способствуют организации способов семейного общения *в условиях «of-line»* и выхода семей из замкнутого круга зависимости от Интернета, телевизора и гаджетов, что имеет в современных условиях важный воспитательный эффект;

- в практическом режиме знакомят родителей *с педагогически целесообразными формами общения с ребенком*, тем самым повышая их родительскую компетентность;

- отвечают базовым потребностям членов коллектива, так как создают условия для *творческой самореализации родителей* и возможность стать примером неравнодушного отношения к жизни для собственных детей;

- позволяют использовать материальные, профессиональные, временные *ресурсы гражданского общества* (коллектива родителей) для решения проблем воспитания детей в условиях образовательной организации.

Очень надеюсь, что данная разработка поможет вам сформировать команду родителей, с которой будет комфортно и продуктивно решать общие проблемы воспитания наших детей.

Будем рады, если вы поделитесь впечатлениями о проведении данного мероприятия, ответив на несколько вопросов по ссылке:

[https://docs.google.com/forms/d/1qfhtMUTshuYmt6ePYxtl\\_ni8g\\_7hgHsRAH3ZmrGUWCw/edit](https://docs.google.com/forms/d/1qfhtMUTshuYmt6ePYxtl_ni8g_7hgHsRAH3ZmrGUWCw/edit)

## Методическая разработка проведения новогоднего праздника во французском стиле «A la France!»

### 1. Подготовка к мероприятию

Новый год – самый волшебный семейный праздник, поэтому совместное празднование Нового года необходимо детско-родительскому сообществу для формирования теплой и дружной атмосферы в классе, оно дает возможность раскрыть таланты всех: и детей и родителей.

Как обычно, подготовка к мероприятию начинается с обсуждения его программы с инициативной группой мам и пап. Для проведения такого массового праздничного мероприятия желательно разделить взрослых на три группы и в каждой из них назначить ответственного:

1. **Группа «Кулинар»** отвечает за приготовление застолья, накрывание столов и уборку столов после проведения мероприятия.
2. **Группа «Оформитель»** отвечает за оформление помещения, техническое (аудио-, видео-, фото-) обеспечение, доставку необходимого инвентаря, костюмов, а также уборку помещения после проведения мероприятия.
3. **Группа «Креатив»** отвечает за содержание и сценарий культурной программы, кураторство в группах, проведение мастер-классов и концерта.

**Распределение обязанностей в группе «Оформитель»:**

1. Фотограф
2. Видеооператор
3. Звукооператор
4. Костюмеры (Пэр Ноэль, Пэр Фуэтар, исполнители канкана, мимы и др.)
5. Ответственные за салют
6. Оформление зала и елки
7. Оформление камина
8. Уборка помещения после мероприятия





### **Инструкция для родителей группы «Кулинар»:**

1. Приготовить и накрыть фуршетный вариант стола перед началом работы мастер-классов в 14.00: *дети* – круассаны с сыром и колбасой, сок/чай/вода, *взрослые* – киш и глентвейн (безалкогольный).
2. Приготовить и накрыть столы к обеду для детей и взрослых (по заранее согласованному меню) в 16.00.
3. Приготовить и накрыть стол к чаепитию после вручения подарков.
4. Прибрать столы и вывезти мусор.



### Распределение обязанностей в группе «Креатив»:

Роли	Персоналии	Функциональные обязанности
<b>Ведущий праздника</b>		Написать сценарии линейки открытия, праздничного концерта и хороводов возле елки с вручением подарков Реализовать на празднике сценарии линейки открытия, праздничного концерта и хороводов возле елки с вручением подарков
Пэр Ноэль (Дед Мороз)		Провести игры вокруг елки Организовать получение подарков у камина
Пер Фуэтар (Дед с розгами)		На линейке открытия выступить с пламенной «устрашающей» речью
Кураторы групп:	<b>6 человек</b> 1. 2. 3. 4. 5. 6.	1. В процессе подготовки контролировать готовность костюмом для концерта, при необходимости репетировать. 2. Перед линейкой собрать свою команду: подготовить название и девиз. 3. На мастер-классах помогать организовывать команду для выполнения задания в качестве ее лидера. 4. После обеда собрать команду и проверить готовность костюмов и номера для концерта. 5. На концерте организовать выступление команд. 6. Обратит внимание на то, что команды у нас по составу «детско-взрослые», поэтому родители тоже должны активно во всем участвовать
<b>Ведущие мастер-классов (12 человек):</b>		
Крокембуш	1. 2.	1. Подготовить рассказ о десерте и традициях его приготовления и подачи.
Французское полено	1. 2.	2. Подготовить колпаки и фартуки для детей. 3. Подготовить продукты для приготовления десерта из расчета три мастер-класса по 5–6 участников. 4. Перед началом работы рассказать об истории блюда и технике его приготовления. 5. Приготовить десерт вместе с детьми, помогая им в процессе работы
Декупаж	1. 2.	1. Подготовить рассказ о технике творчества, истории его появления и традициях его использования.
Картонаж	1. 2.	2. Подготовить скатерти для столов на три группы. 3. Подготовить материалы для изготовления поделок из расчета три мастер-класса по 5–6 участников. 4. Перед началом работы рассказать об истории данного вида творчества и технике его изготовления. 5. Провести мастер-класс с детьми, помогая им в процессе работы. 6. Прибрать за собой столы после окончания мастер-класса

Танцевальный	1. 2.	1. В процессе подготовки придумать самим или посмотреть в Интернете возможные варианты танцев: «Канкан», «Танец мимов», «Танец с зонтиками», «Менуэт». 2. Подобрать фонограмму и привезти ее с собой на праздник. 3. В процессе мастер-класса отрепетировать танец. 4. Помочь детям при выступлении на концерте с музыкой и реквизитом
Художественный: – дефиле с шарфами – инсценировка басен	1. 2.	1. Привезти шарфы или проконтролировать, чтобы дети взяли свои. 2. Подготовить для одной группы номер «Дефиле с шарфами», прорепетировать его на мастер-классе. 3. Заранее отправить детям тексты басен и распределить роли. 4. Привезти реквизит для инсценировки басен «Свинья под дубом», «Волк, коза, козленок». 5. Подготовить во время мастер-класса с двумя группами инсценировку басен к концерту
Выступающие с танцем «Менуэт»	<b>Супруги:</b> 1. 2. 3. 4.	Найти в Интернете мастер-класс по менуэту и порепетировать дома. Приготовить для танца: мужчинам – белые рубашки, темные брюки, бабочки, женщинам – длинные черные платья, шляпки, веера

После составления программы и распределения поручений все члены детско-родительского сообщества знакомятся с информационным письмом. Его содержание может быть следующим:

<b>«Je ne mange pas six jours»</b>
<b>Информационное письмо Дорогие родители!</b>
23 декабря (воскресенье) в традиционном месте состоится очередное мероприятие нашего семейного клуба, посвященное встрече Нового года. Мероприятие мы назвали: <b>«A la France!»</b>
<b>Основные цели мероприятия:</b>
2) Весело встретить Новый год
3) Познакомиться с традициями и культурой Франции
4) Реализовать наши безграничные творческие, организаторские, художественные, кулинарные и танцевальные таланты детей и взрослых
<b>Программа</b>
1. 13.00 – 13.30 – сбор гостей, подготовка к празднику
2. 13.30 – 14.00 – линейка открытия праздника
<i>Французский перекус для желающих:</i>
- круассаны с ветчиной и сыром;
- киш со шпинатом и семгой;
- чай (для детей);
- глинтвейн безалкогольный (для взрослых).
3. 14.00 – 15.30 – мастер-классы от <b>madame de Pompadour</b>
- творческий: картонаж и декупаж;



- **кулинарный:** крокембуш, французские вафли и рождественское полено;

- **художественный:** дефиле от-кутюр и инсценировка басен Лафонтена.

4. 15.30 – 16.00 – **для детей:** зимние французские забавы вокруг елки; **для взрослых:** подготовка к застолью и концерту.

5. 16.00 – 16.20 – новогодний французский обед: лягушки, устрицы, сыр с плесенью... Шутка! На самом деле: *канпе, оливье, французский багет с паштетами, улитки по-бургундски, мясо по-французски, рататуй, безе, крем-брюле...* и вся та прелесть, что привезут с собой наши гости.

6. 16.20 – 17.00 – новогодний французский концерт (танец мимов, канкан, менуэт, басни Лафонтена, дефиле от Коко Шанель... и все то, что исполнят наши гости).

7. 17.00 – 17.30 – встреча Père Noël, хоровод вокруг елки, вручение подарков, салют.

8. 17.30 – 19.00 – свободное время для неформального «французского» общения детей и родителей. Отъезд.

### Просим обратить внимание на следующую информацию

С целью удобства организации нашего мероприятия оргкомитет разделит семьи на шесть команд. Названия команд будут соответствовать регионам Франции (Бургундия, Нормандия, Шампань или Прованс... ну, вы в курсе).

Группы (5–6 семей)	Подготовить дома	Куратор группы (из родителей)
1. «Бургундия»: <ul style="list-style-type: none"><li>• Ивановы</li><li>• Петровы</li><li>• Сидоровы</li><li>• Антоновы</li><li>• Максимовы</li></ul>	<b>Костюмы для танца мимов:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- полосатая кофта</li><li>- белые перчатки</li><li>- черный берет</li><li>- черные юбка/брюки</li></ul>	
2. «Нормандия»:	<b>Костюмы для «Танца с зонтиками»:</b> городской французский стиль и яркий цветной зонт (каждому)	
3. «Лазурный берег»:	<b>Костюмы для танца «Канкан»:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- мальчикам: строгие шляпы, белые рубашки, бабочки</li><li>- девочкам: одинаковые пышные юбки (можно взять напрокат)</li></ul>	
4. «Шампань»:	<b>Костюмы для дефиле:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- мальчикам: костюмы в сочетании с шарфами</li><li>- девочкам: красивые платья в сочетании с шарфами/платками</li></ul> <i>Найти в Интернете или придумать самим красивый, оригинальный способ «укладки» шарфа или платка, продемонстрировать, как это сделать на сцене.</i>	
5. «Прованс»:	<b>Костюмы для инсценировки басни Лафонтена («Свинья под дубом»)</b>	
6. «О-де-Франс»:	<b>Костюмы для инсценировки басни Лафонтена («Волк, коза, козленок»)</b>	

Этими командами дети и взрослые будут участвовать в мастер-классах. Каждая команда примет участие в трех мастер-классах. На каждый мастер-класс отводится по 20–25 минут. Часть родителей будет задействована в проведении мастер-классов, часть – в приготовлении изысканных французских блюд, остальные родители вместе с детьми участвуют в мастер-классах.

Орггруппа и руководители мастер-классов приезжают на мероприятие к 12.00.

**Дресс-код ДЛЯ ВСЕХ:** городской французский стиль (полосатые джемперы, береты, шарфы, шейные платки и т. д.).

**Финансовый вопрос:**

Планируем следующие затраты на праздник:

- материалы для творческого и кулинарного мастер-классов;
- салат «Оливье»;
- мясо по-французски (взрослым), детям – курица;
- продукты на рататуй;
- торты;
- одноразовая посуда;
- напитки для родителей и детское шампанское для детей;
- сюрпризы для детей;
- салют.

**На перечисленные выше позиции будем собирать дополнительные деньги!**

Просьба СРОЧНО проинформировать классного руководителя личным сообщением об участии вашей семьи в мероприятии, указав количество человек. Если вы планируете взять с собой младших детей, и они будут принимать участие в программе, продумайте сюрпризы от Деда Мороза для них самостоятельно, пожалуйста.

Приветствуются номера (семейные, коллективные, индивидуальные) для праздничного концерта с ФРАНЦУЗСКИМ акцентом. Об их готовности также просим проинформировать классного руководителя.

Если у вас есть свободные места в машине, сообщите, пожалуйста, сколько мест, так как нам необходимы места для некоторых семей из нашего класса.

**Готовимся к празднику активно и творчески!**

*С уважением, оргкомитет*

## ***2. Сценарий открытия праздника «А la France!»***

**Ведущий:** Добрый день, дорогие друзья. Вот и подходит к концу вторая четверть, а вместе с ней старый год отдает бразды правления. И мы с вами вновь собрались вместе, чтобы весело-весело встретить Новый год. Ура!

**Все:** Ура!

**Ведущий:** Вы знаете такое замечательное стихотворение Сергея Михалкова:

*«Говорят: под Новый год что ни пожелается –*

*Все всегда произойдет, все всегда сбывается.*

*Могут даже у ребят сбыться все желания,*

*Нужно только, говорят, приложить старания?»*

Вот мы и подумали: «А почему бы нам не пожелать себе невероятного путешествия и не отправиться сегодня в удивительную страну с богатой культурой, старинными традициями и вкуснейшей кулинарией – во Францию?» Ведь Франция – это не только Париж, самая романтическая столица в мире. Это еще и бескрайние лавандовые поля, и древняя история, и тысячи памятников культуры, и чарующий язык. В этой стране каждый может найти что-то такое, что заставит его влюбиться в нее раз и навсегда.

Подумали – и решили воплотить наше желание в жизнь.

Сегодня нас ждет удивительная программа, полная неожиданных мастер-классов, французских новогодних приключений, творческих французских поздравлений и вкусных французских угощений.

*[Если у класса (семейного клуба) есть гимн (клубная песня), то можно исполнить его для создания праздничного настроения.]*

А сейчас давайте поприветствуем друг друга. Для этого вам необходимо назвать свою команду и произнести девиз.

*[Приветствие участников праздника]*

Для праздничного приветствия мы приглашаем нашего любимого классного руководителя **Иванову Марию Семеновну**.

*[Классный руководитель поздравляет ребят, кратко говорит об их успехах и желает им, чтобы Дед Мороз обязательно исполнил их самые заветные желания.]*

**Ведущий:** Спасибо, дорогая Мария Семеновна, за поздравления, но хочу Вам сказать, что раз у нас сегодня французский Новый год и все мы прилетели в эту замечательную страну, то и праздновать его мы будем, учитывая французские традиции. А во Франции к детям приходит не Дед Мороз. А кто?

**Дети:** дают ответ... Пэр Ноэль

Ведущий предлагает позвать его хором, но в **это время к детям приходит Пэр Фуэтар** (*У Пэра Фуэтара борода черная, шуба коричневая, а в руках розги*).

**Ведущий:** Вы кто?

**Пэр Фуэтар:** Я Пэр Фуэтар. Я всегда прихожу на праздник, слежу за детьми и за тем, как они себя ведут.

Мой брат-волшебник Пэр Ноэль приедет к вашему дому вечером на ослике с корзиной подарков. Он проникнет в дом через дымоход, после чего разложит гостинцы для послушных и трудолюбивых детей в обувь, которая будет оставлена перед камином. Вы видели, что ваши умные мамы и папы уже развесили сапожки у камина, они-то знают, где ждать Пэра Ноэля.

А у меня пока вместо подарков припасен веник, чтобы гонять непослушных ребят. Так что сегодня я буду следить за вами, и те, кто не заслужит, своих гостинцев от Пэра Ноэля не получат.

**Ведущий:** Пэр Фуэтар, я думаю, что Вам не придется никого наказывать, потому что наши дети и взрослые самые дружные, трудолюбивые и творческие. Вы все увидите сами. А пока мы предлагаем Вам с нами станцевать у елки французский «Танец утят».

*[Под фонограмму (на французском языке) все танцуют зажигательный танец.]*

**Ведущий:** Ну, что, пришло время командам получить маршрутные листы (приложение) и отправиться во французское новогоднее путешествие. Желаю всем удачи и много приятных моментов!



### 3. Технология проведения мастер-классов

#### Мастер-класс по изготовлению новогодней звезды в технике «картонаж»

**Картонаж** – это изготовление различных изделий из картона. Это весьма полезно и функционально, так как материал, использующийся в данной технике, является практически бросовым. При помощи картонажа можно сэкономить время и место, не выбрасывая и не храня старые, пыльные коробки от принтеров, компьютеров, видеомagneтофонов и прочей техники. Им можно найти замечательное применение и превратить в нечто красивое и полезное.

Картонаж возник во Франции в начале XIX века в результате промышленной революции, в частности, разведения шелкопряда. Первые коробки из картона были созданы для хранения яиц тутового шелкопряда. «Первопроходцем» стал предприниматель-парикмахер Фердинанд Револ. Именно он создал первую вентилируемую коробку. Затем стали появляться коробки для кондитерских изделий, косметики и фармацевтических продуктов. Таким образом появилась отдельная отрасль промышленности. В декоративном оформлении использовали красивую бумагу. Постепенно картонаж становился видом рукоделия.

© <https://www.livemaster.ru/topic/2049107-istoriya-kartonazha>



При помощи картонажа можно воплотить в жизнь множество идей, как своих, так и чужих. Если вы никогда ранее не занимались этим видом рукоделия, то можно начать с мастер-классов и уроков, которые есть в свободном доступе в Интернете. А если вы уже мастер своего дела, то чужие идеи можно усовершенствовать до неузнаваемости, просто взяв их за основу. Это отличный способ самовыражения и творческого развития.

Подробнее: <http://www.happy-giraffe.ru/community/24/forum/post/43850/>

## План проведения мастер-класса

<http://prosamodelki.ru/samodelki/podelki-i-rukodelie/rogdestvenskaya-zvezda-master-class-Anity-Nosovoy>

В преддверии самого сказочного праздника – Нового года предложите сделать вот такую душевную вещицу.

Звездочка может быть украшением на елку или окно, а может послужить прекрасным подарком друзьям и родственникам.



**Для выполнения мастер-класса вам понадобятся инструменты.  
Лучше приготовить их заранее, чтобы не отвлекаться в процессе работы.**

1. Карандаш.
2. Ножницы.
3. Клей «Момент Кристалл».
4. Шило / дырокол / пробойник.
5. Кисть синтетическая плоская.
6. Горячий пистолет.
7. Фен для ускорения процесса.
8. Бутылочка с пульверизатором для воды.
9. Бутылочка с острым наконечником или контурная краска.
10. Влажные салфетки.
11. Шаблоны (на плотной бумаге формата А4, т. к. вы будете использовать их неоднократно).
12. Гофрокартон (любые коробки).
13. Акварельная бумага плотностью 200–300 г.

14. Хозяйственный шнур.
15. Белая акриловая краска.
16. Шпаклевка по дереву белого цвета / текстурная паста белого цвета.
17. Черновики для работы.
18. Мешковина.
19. Декоративный хлопковый шнур натурального оттенка.
20. Деревянные пуговицы.
21. Шишки.
22. Тонкие березовые ветки.
23. Искусственный снег.
24. Блестки / глиттер (сухие или в тюбике).
25. Серебряные / золотые пайетки.

### Шаг 1

При помощи шаблонов вырезаем из гофрокартона три звезды.



### Шаг 2

Переносим шаблон с изображением оленя на акварельную бумагу, вырезаем.



### Шаг 3

Чуть спрыскиваем водой каждую звезду и местами обрываем верхний слой.



### Шаг 4

Теперь побудем немного волшебниками: краской придадим нашим звездочкам эффект припорошенности снегом.

Слегка касаясь верхнего слоя, «пачкаем» звездочки тут и там краской.

### Шаг 5

Склеиваем наши звезды при помощи клея.



### Шаг 6

При помощи шила, пробойника или дырокола делаем отверстие и вставляем отрез хозяйственного шнура.

### Шаг 7

При помощи все того же хозяйственного шнура обматываем звезду несколько раз, тем самым создавая еще одну форму звезды. Тем же способом подкрашиваем звезду из шнура.



### Шаг 8

Для того чтобы получить эффект небольших снежных сугробов по краям нашей звезды, необходимо нанести белую акриловую краску через тюбик с острым носиком либо купить уже готовую контурную краску в любом художественном магазине. Проходим краской по краям.



### Шаг 9

Не дожидаясь, пока краска высохнет, посыпаем звезду искусственным снегом, его можно купить даже в строительных магазинах, не говоря уже о художественных и магазинах для творчества.



### Шаг 10

Собираем центральную композицию. Первым делом у нас идет букетик из березовых веток. Все элементы крепим горячим пистолетом. «Пачкаем» веточки акриловой краской.



### Шаг 11

Переходим к оформлению оленя. Жесткой синтетической кистью для клея промажем нашу заготовку шпаклевкой по дереву белого цвета (продается в любом строительном магазине). Если у вас есть текстурная паста, то работайте с ней. Нам нужна именно такая, неровная, фактура «под дерево». Сушим.



### Шаг 12

Подкладываем под оленя бантик из хозяйственного и х/б шнура, сверху горячим пистолетом фиксируем оленя.



### Шаг 13

При помощи сухого или жидкого глиттера придаем изделию волшебное мерцание.

Если вы используете сухой глиттер, то предварительно надо покрыть оленя прозрачным клеем или тонким слоем белой краски. Сушим.



### Шаг 14

Собираем вот такой бантик. Для этого на кусочек мешковины горячим пистолетом крепим бантик, связанный из хозяйственного и х/б декоративного шнура, посередине крепим бубенчик. И, конечно же, немного «пачкаем» краской – Дед Мороз побывал и здесь.



### Шаг 15

Крепим собранный бантик и пуговицы к звезде при помощи горячего пистолета.

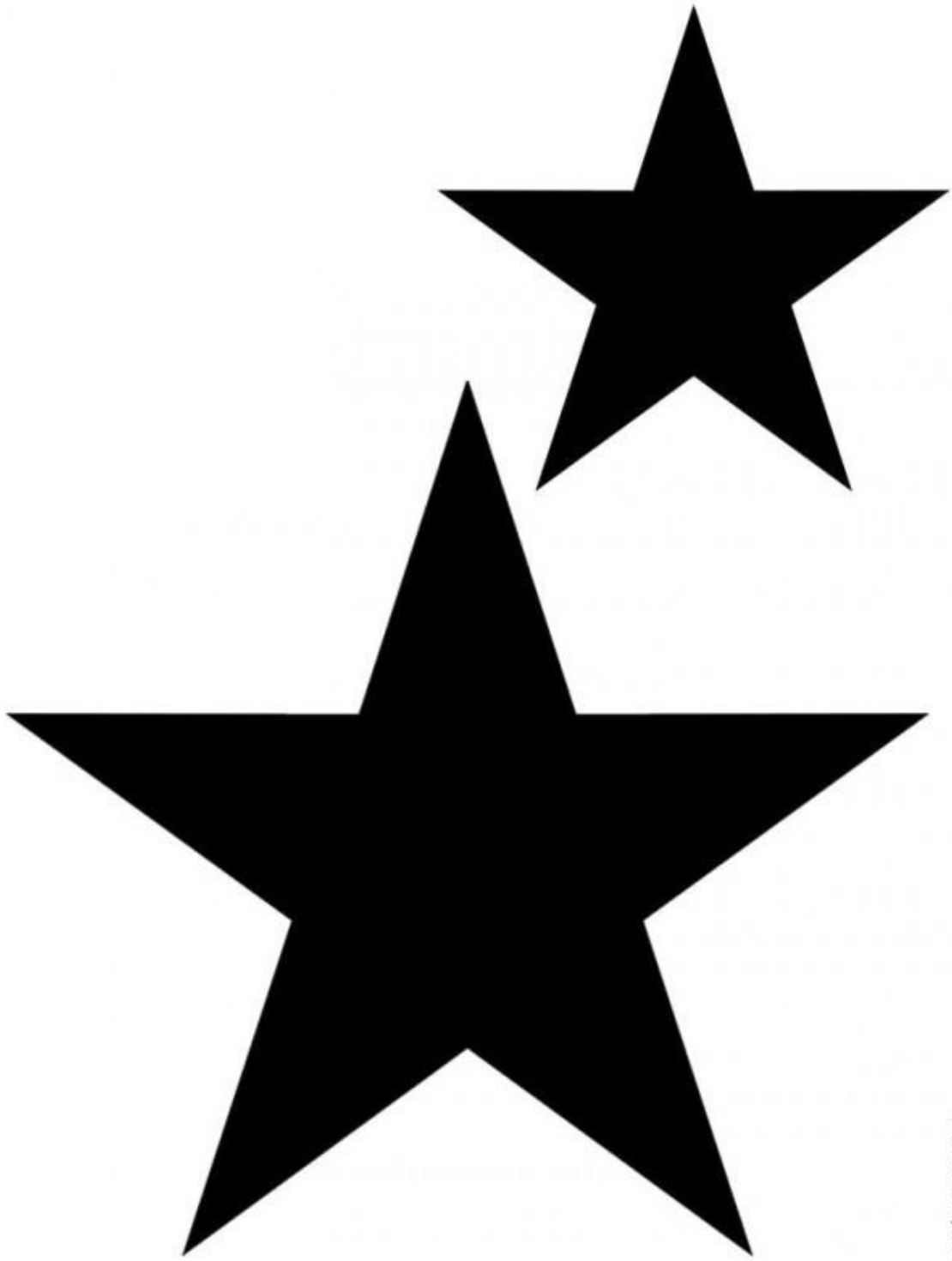
Украшение «Рождественская звезда» готово!

Счастливого Нового года!

**Автор: Анита Носова**







[anitanosova.livemaster.ru](http://anitanosova.livemaster.ru)



## Мастер-класс по изготовлению новогодних украшений в технике «декупаж»

Вдохнуть новую жизнь в старые елочные игрушки, создать уникальные аксессуары из шампанского или свечей поможет новогодний декупаж. Эта французская техника декорирования довольно проста, но доставит максимум удовольствия всем участвующим в процессе. С ее помощью можно не только потрясающе украсить дом, но и подарить декорированные изделия близким.

*Декупаж – это техника декорирования различных предметов, основанная на присоединении рисунка, картины или орнамента (обычно вырезанного) к предмету и покрытии полученной композиции лаком для сохранности.*



Скучные или надоевшие за долгие годы шарики всегда можно преобразить, оформив их в технике декупажа. В качестве основы используются шары из любого материала: стекла, пластика, дерева, папье-маше. Можно купить новые однотонные игрушки или взять уже имеющиеся и придать им оригинальный вид.



## План проведения мастер-класса

### Шаг 1. Приобретение материалов

Для декорирования понадобятся следующие материалы и инструменты:

- **Основа.** Она должна быть гладкой, это важно, поэтому при использовании старых игрушек их стоит аккуратно очистить.
- **Белая акриловая краска.**
- **Губка** или косметический спонж.
- **Клей ПВА** (немного разбавленный водой).
- **Тонкая плоская кисть.**
- **Картинки** с новогодней тематикой.

Картинки с подходящими рисунками можно распечатать на цветном принтере или вырезать из декоративных салфеток, подойдут даже вырезки из книг или нот. Для декупажа лучше использовать очень тонкую бумагу, чтобы на готовом изделии не получились морщины или заломы.

Для украшения елочных игрушек можно использовать:

- **Блестки.** Прозрачным клеем промазать определенные участки шарика, рисунка и обсыпать игрушку блестками. Блестящий орнамент останется только в тех местах, где был клей.
- **Глиттеры.** Блестящие контурные краски можно использовать для создания на игрушках оригинальных орнаментов. Можно обвести рисунок или изобразить точки, снежинки и пр.
- **Бусы и бисер.** Изображение, особенно круглой формы, можно по контуру оформить бусинами, наклеивая их на суперклей или прозрачный силикон.
- **Трафареты.** Через заранее подготовленный шаблон губкой наносится акриловая краска.
- **Ракушки, сухие цветы, стразы** и пр.

### Шаг 2

Первым делом следует подготовить игрушки для дальнейшего декорирования. Для этого наносим на них губкой акриловую краску, даем ей высохнуть.



### Шаг 3

Пока сохнут шарики, нужно вырезать из салфеток фигурки по контуру с небольшим отступом.

Обычно декоративные салфетки имеют несколько слоев, для работы потребуется только верхний, на который нанесен рисунок. Если картинка распечатанная, то изображение вырезается строго по контуру или ему придается необходимая форма (круг, овал).



#### Шаг 4

Вырезанное изображение прикладываем к шару в нужном месте, аккуратно начинаем промазывать его клеем с помощью кисти, двигаясь от центра картинке к краям. Таким способом покрываем весь необходимый участок, а излишки клея аккуратно промокаем мягкой тканью.



#### Шаг 5

Даем клею подсохнуть и маскируем края рисунка с помощью краски и губки, аккуратно закрашивая стыки.



#### Шаг 6

Готовый шар вовсе не обязательно должен быть белым; после того как рисунок наклеен, можно аккуратно с помощью кисти придать фону нужный цвет.



### Шаг 7

Для продления службы игрушки лучше всего покрыть ее лаком для декупажа.



### Шаг 8

Такие новогодние игрушки можно эффектно дополнить лентами или кружевом, повесить на декоративном шнуре.



### Шаг 9

Игрушка готова – украшаем елку или дарим близким людям.

Автор: Надежда Гусинская

Источник: <http://mama66.ru/newyear/novogodnijj-dekupazh>

© Mama66.ru



## Мастер-класс по изготовлению традиционного французского торта «Рождественское полено»

Обычай выпекать торт в виде полена появился в далеком Средневековье от ритуального сожжения рождественского святочного полена, когда отмечался приход зимнего солнцестояния.

Во Франции сожжение рождественского полена – это очень хороший старинный ритуал. Несколько веков назад именно 24 декабря самый старший член семьи помогал самому младшему выбрать из поленицы самое большое полено.

Выбранное рождественское полено они вдвоем трижды обносили вокруг праздничного стола, произнося специальный текст. Затем полено отправлялось в камин или в очаг, где горело до наступления полуночи. Тушить его было нельзя ни в коем случае.



К сожалению, как и в любом современном государстве, данная традиция забылась, и теперь полено превратилось в обычный десерт, который с удовольствием поедают всей семьей за праздничным столом.



Современный торт-полено изготавливают из бисквитного теста, пропитанного кремом и свернутого в рулет. В итоге срез готового торта напоминает срез древесного ствола, а верх торта смазывают кремом так, чтобы он был похож на кору дерева. Для этого используют специальные приспособления, кисточки или обычную вилку.

Иногда кору делают из больших стружек шоколада. Часто полено украшают сахарной пудрой, похожей на снег, или марципановыми фигурками грибов, ягод, листьев, шишек.



## План проведения мастер-класса

*(Мы показываем все этапы приготовления торта – от начала до конца. Но из-за нехватки времени (на мастер-класс по плану отводится 20 минут) рекомендуем мастер-класс начать с шага № 3, а бисквит и крем приготовить или купить заранее)*

<b>Приобретение продуктов</b>	
Для бисквита:	яйца – 6 шт. (6 желтков и 4 белка); сахар – 75 г; мука – 50 г; крахмал – 50 г; разрыхлитель – 1 ч. л.; ромовая эссенция – 0,5 ч. л.; щепотка соли
Для крема:	молоко – 0,33 л; ванильный сахар – 1 ч. л.; желток – 3 шт.; крахмал – 2 ст. л.; темный шоколад – 100 г; сахар – $\frac{3}{4}$ стакана; сливки – 0,5 стакана
Для глазури:	100 г темного шоколада
<b>Шаг 1 Приготовление бисквита</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Смешать муку, разрыхлитель и крахмал.</li> <li>2. Сахар и желтки взбить до увеличения массы. Она должна стать белого цвета.</li> <li>3. Отдельно взбить охлажденные белки с солью.</li> <li>4. Осторожно соединить белки с желтками, перемешать.</li> <li>5. Высыпать сухие ингредиенты и снова перемешать.</li> <li>6. Вылить тесто на противень, застеленный пергаментом. Выпекать 8 минут в духовке при температуре 200 градусов</li> </ol>
<b>Шаг 2 Приготовление крема</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Взбить сахар и желтки, добавить крахмал, перемешать.</li> <li>2. Отдельно смешать молоко и ванильную эссенцию, довести до кипения.</li> <li>3. Вылить взбитые желтки в кипящее молоко, постоянно помешивая или работая венчиком, добавить шоколад, сливки.</li> <li>4. Через 3 минуты убрать с огня и дать остыть</li> </ol>
<b>Шаг 3 Смазать рулет</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Освободить корж от пергаментов.</li> <li>2. Смазать остывшим и загустевшим кремом бисквит.</li> <li>3. Быстро свернуть в рулет.</li> </ol> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div>



**Шаг 4**  
**Формируем сучки**



**Шаг 5**  
**Смазываем глазурью и формируем вилкой кору дерева**



**Шаг 6**  
**Украшаем полено по своему вкусу и желанию**



**Шаг 7**  
**Угощаем родных и близких и наслаждаемся чаепитием**



## Мастер-класс по изготовлению торта «Крокембуш»

Торт «Крокембуш» – это известный десерт из Франции, который отличается изысканным вкусом и необычной формой. Изделие изготавливается в виде конуса из профитролей, которые скрепляются между собой нитями из карамельного сиропа. Такое угощение имеет особую популярность на свадьбах, а также выступает в качестве украшения новогоднего и рождественского стола. Название происходит от фр. *croquer en bouche*, что означает «хрустит во рту».

Французский торт «Крокембуш» из профитролей – полный набор вкусовых и эстетических удовольствий для гурманов и ценителей кулинарного искусства. Десерт интересен не только изысканным вкусом, но особенной, в некотором смысле неоднозначной, формой. Представьте сладкую конструкцию из маленьких пирожных-профитролей с нежным кремом шантильи, выложенных пирамидкой в виде конуса, скрепленных между собой карамельным сиропом. Украшением для десерта служат засахаренные лепестки цветов, шоколад, свежие ягоды, орехи. Вся величественная конструкция закреплена тончайшими нитями блестящего карамельного дождя.



Занимательная история появления рецепта «Крокембуша» не менее интересна, чем сам торт. Существует легенда, что во время правления в Англии принца Уэльского некий французский кондитер попал на церемонию свадьбы знатного господина. Его удивила небрежность подачи свадебного десерта: бесформенная гора пирожков со сладкой начинкой была кучей навалена на большое блюдо. Будучи эстетом и профессионалом, французский кондитер выстроил правильную конусовидную пирамиду, используя пирожки как кирпичики для величественного свадебного пирога, а затем скрепил всю конструкцию карамельной нитью. Пирожки впоследствии заменили пирожными с кремовой начинкой, украсили ягодами и орехами, стали экспериментировать с компонентами и формой торта, но название десерта и хруст во рту от карамели остались неизменными.

## План проведения мастер-класса

*(Мы показываем все этапы приготовления «Крокембуша» – от начала до конца. Но из-за нехватки времени (на мастер-класс по плану отводится 20 минут) рекомендуем мастер-класс начать с шага № 4, а профитроли приготовить или купить заранее)*

<b>Предисловие</b>	
<i>Если вы захотите немного отступить от оригинального рецепта, то воспользуйтесь следующими рекомендациями:</i>	<p style="text-align: center;">Вместо профитролей можно использовать заварные пирожные;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Не обязательно соединять готовые изделия именно карамелью. Для этого также подойдет шоколад или ягодный сироп</li> <li>• В качестве наполнителя вместо крема шантильи можно применять заварной или масляный крем с разными наполнителями</li> </ul>
<b>Шаг 1</b>	<b>Подготовить продукты</b>
Для заварного теста:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 180–200 г муки</li> <li>• Половина чайной ложки соли</li> <li>• 250 мл воды (можно взять пополам с молоком)</li> <li>• 2 столовые ложки сахара (по желанию)</li> <li>• 100 г сливочного масла</li> <li>• 5 яиц</li> </ul>
Для крема шантильи:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 5 столовых ложек пудры сахарной</li> <li>• 2 стакана охлажденных сливок</li> <li>• Емкость со льдом или ледяной водой</li> </ul>
Для карамели:	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50 мл воды</li> <li>• 200 г сахара</li> </ul>
<b>Шаг 2</b>	<b>Приготовление профитролей</b>
<b>Профитроли</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Инструкция готовки начинается с того, что масло режем кусочками, выкладываем в кастрюлю, добавляем соль и воду, нагреваем. Масло должно раствориться, а вода – закипеть. После этого выключаем пламя и убираем кастрюлю с плиты.</li> <li>2. Подсыпаем в масляную смесь муку и тщательно перемешиваем, чтобы в тестовой массе не было комочков и она получилась гладкой.</li> <li>3. Снова помещаем кастрюлю на плиту, выставляем небольшой уровень пламени и помешиваем тесто лопаткой. Когда оно перестанет липнуть к стенкам, снимаем посуду с плиты.</li> <li>4. Тесто должно иметь ровную структуру, быть мягким и эластичным. Перекладываем его в отдельную большую миску.</li> <li>5. По одному раскалываем яйца и перемешиваем массу после каждого добавления. Это можно делать миксером, руками или лопаткой. Следим, чтобы белки не сварились и структура теста не превратилась в жидкую.</li> <li>6. Заполняем тестом кондитерский мешок и начинаем «высаживать» профитроли на противень, устеленный пергаментом для выпечки. Если нет кондитерского мешка, можно использовать обычную ложку, но ее надо регулярно смачивать холодной водой.</li> <li>7. Оставляем между заготовками место, так как они увеличатся в размерах после выпечки. «Пипочки» сверху чуть придавливаем, чтобы поверхность изделий была ровная.</li> </ol>

8. Прогреваем духовку до 200 градусов и помещаем в нее противень примерно на 15–20 минут. За это время пирожные должны подрумяниться.



### Шаг 3

### Приготовление крема шантильи

Крем шантильи

1. Венчик для взбивания ненадолго помещаем в морозилку.
2. Выливаем охлажденные сливки в миску и размещаем ее в емкости большого объема с очень холодной водой или льдом.
3. Засыпаем пудру и взбиваем сахарно-сливочную смесь интенсивными круговыми движениями при помощи холодного венчика.
4. На кремовой поверхности через некоторое время должны остаться четкие следы от венчика. Это сигнал к тому, что нужно замедлить взбивание.
5. Крем должен держаться на венчике, не съезжать.



6. Готовым кремом заполняем кондитерский мешок и при помощи тонкой насадки начинаем профитроли.



Шаг 4	Приготовление карамели
<p>Карамель для «Крокембуша» в домашних условиях делается одним из двух классических способов:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Засыпаем сахар в кастрюлю с толстыми дном и стенками, вливаем воду и ставим на среднее пламя. Помешиваем массу, чтобы она не липла к стенкам и не пригорала. Сахар сменит цвет на янтарный примерно за 10 минут. Погружаем немного карамели в холодную воду и лепим из нее шарик. Если это получается, значит, продукт готов.</li> <li>2. Сухой метод. 200 г сахарного песка равномерно распределяем на поверхности толстостенной сковороды и греем до расплавления, регулярно помешивая и не давая приставать к стенкам. При возникновении дыма приворачиваем газ до минимума.</li> </ol> <div data-bbox="549 524 1337 981" data-label="Image"> </div>
Шаг 5	Конструирование торта
<p>Собираем торт. Собрать «Крокембуш» очень просто, если он будет небольшого размера.</p>	<div data-bbox="596 1032 1294 1391" data-label="Image"> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пирожные размещаем на плоском блюде и склеиваем в местах соприкосновения при помощи карамели или растопленного шоколада. С каждым рядом выкладываем меньше изделий, чтобы французский торт постепенно сужался кверху.</li> <li>2. Если предусматривается более высокая конструкция, то необходимо выкладывать профитроли вокруг конуса из силикона, пластмассы или металла, склеивая их между собой. Для этого изделия нужно обмакивать в карамель</li> </ol>
Шаг 6	Украшаем торт
<p>Количество вариантов украшения и оформления торта может ограничить только ваша фантазия.</p>	<p>Торт из профитролей «Крокембуш» украшается сверху нитями, которые аккуратно вытягиваются из карамельной смеси при помощи вилки.</p>



**Шаг 7**

**Приятного аппетита**

Наш французский десерт готов. Приятного аппетита!




**Подробнее на сайте:**

<https://thewom.ru/deserty/tort-piramidka-iz-profitrolej-krokembush-poshagovyy-recept-s-foto-s-kakoj-tradiciej-svyazan-francuzskij-tort-krokembush/>



## Мастер-класс «Танцевальный»

Хорошо, если удастся для проведения танцевального мастер-класса привлечь родителей, имеющих хореографическую подготовку и представление о постановке танцев. Можно привлечь и профессиональных хореографов, так как танцевальные номера станут ярким моментом всего мероприятия и надолго останутся в памяти и детей, и родителей.

Группа 1	Группа 2	Группа 3
Танец с зонтиками	Танец мимов	Танец «Канкан»
<p style="text-align: center;">Костюм</p> 	<p style="text-align: center;">Костюм</p> 	<p style="text-align: center;">Костюм (длинная юбка)</p> 
Видео в Интернете		
<p style="text-align: center;"><b>Sous le ciel de Paris</b>  <b>(«Под небом Парижа» – танец с зонтиками)</b></p>	<p style="text-align: center;"><a href="https://yandex.ru/video/search?filmId=1944612119756460648&amp;text=%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D1%86%20%D0%BC%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%B2">https://yandex.ru/video/search?filmId=1944612119756460648&amp;text=%D1%84%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B5%D1%86%20%D0%BC%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%B2</a></p>	<p style="text-align: center;"><a href="http://www.fassen.net/video/B6XSh1G4juY/">http://www.fassen.net/video/B6XSh1G4juY/</a></p>

## Мастер-класс «Художественный»

На данном мастер-классе у каждой группы детей будет своя программа.

Группа	Содержание подготовки
<b><u>Группа 1</u></b> Подготовка к дефиле с шарфами:	<b>В Интернете представлено много вариантов художественного оформления шарфов/платков с одеждой, например, на сайте <a href="http://platoktut.ru">platoktut.ru</a> и др.</b>
<b><u>Группа 2</u></b> Инсценировка басни Лафонтена «Свинья под дубом»: Детям даются роли: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Автор</li> <li>• Свинья</li> <li>• Ворон</li> <li>• Дуб</li> </ul> Готовится оформление сценки.	<p><b>Автор:</b> Свинья под Дубом вековым Наелась желудей досыта, до отвала; Наевшись, выпалась под ним; Потом, глаза продравши, встала И рылом подрывать у Дуба корни стала.</p> <p><b>Ворон:</b> «Ведь это дереву вредит, – <b>Автор:</b> Ей с Дубу Ворон говорит, – <b>Ворон:</b> – Коль корни обнажишь, оно засохнуть может».</p> <p><b>Свинья:</b> «Пусть сохнет, – <b>Автор:</b> говорит Свинья, – <b>Свинья:</b> – Ничуть меня то не тревожит, В нем проку мало вижу я; Хоть век его не будь, ничуть не пожалею; Лишь были б желуди: ведь я от них жирею».</p> <p><b>Дуб:</b> примолвил Дуб ей тут, – <b>Автор:</b> Когда бы вверх могла поднять ты рыло, <b>Дуб:</b> Тебе бы видно было, Что эти желуди на мне растут».</p> <p><b>Невежда так же в ослепленье</b> <b>Автор:</b> Бранит науку и ученье И все ученые труды, Не чувствуя, что он вкушает их плоды.</p>





<p align="center"><b>Группа 3</b></p> <p>Инсценировка басни <b>Лафонтена «Волк, коза и козленок»</b></p> <p>Детям даются роли:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Автор</li> <li>• Коза</li> <li>• Волк</li> <li>• Козленок</li> </ul> <p>Готовится оформление сценки.</p>	<p><b>Автор:</b> Наполнить вымя молоком Коза пошла за травкою в долину, Замкнула наглухо свой дом И строго приказала сыну:</p> <p><b>Коза:</b> «Чтоб избежать нам горестных потерь, Пока не возвращусь я с поля, Храни тебя Господь открыть на миг хоть дверь Тем, кто не скажет нашего пароля, Хотя б тебя и начали просить! Пароль же будет: волчья сыть!»</p> <p><b>Автор:</b> Как раз во время разговора Там проходил случайно Волк И, речь Козы услышав, взял все в толк. Коза, конечно, не видала вора. Она ушла. А Волк уж тут как тут. Переменивши голос, объявляет Он: «волчья сыть» – и ожидает, Что дверь ему сейчас же отпрут. Однако же Козленок осторожен (Он знал, что здесь обман возможен), И крикнул, посмотревши в щель: «А лапка у тебя какая?»</p> <p><b>Козленок:</b> Просунь сюда... Коль белая, тогда я Открою дверь, иначе — прочь отсель!»</p> <p><b>Автор:</b> Волк поражен донельзя. Повсеместно Давным-давно известно, Что белых лап у Волка не сыскать. С чем Волк пришел, с тем обратился вспять. Какую б горестную долю Козленок бедный испытал, Когда б поверил он паролю, Который Волк случайно услышал. Предупредительность двойная Нужна везде... Не вижу в ней вреда я!</p>
--	--

#### **4. Новогодний концерт и конкурсная программа**

Особого сценария в данном случае не требуется. Ведущий концерта может приготовить ряд интересных фактов о Франции или несколько конкурсов французской тематики, чтобы заполнять паузы во время подготовки номеров к выступлению.

#### **Интересные факты о Франции**

*(факты можно преобразовать в викторину «А верите ли вы, что?..»)*

1. Самый посещаемый музей не только Франции, но и всего мира – расположенный в Париже Лувр, некогда бывший резиденцией французских королей.
2. Франция занимает первое место среди всех европейских государств по производству сельскохозяйственной продукции (см. интересные факты о странах Европы). Сельскохозяйственные земли занимают 4/5 всей французской территории.

3. Франция импортирует много лягушек, занимая по этому показателю первое место в мире.
4. Номерные знаки для автомашин впервые появились именно в этой стране.
5. Французские законы запрещают давать свинье имя Наполеон.
6. Самый старый парижской мост носит название «Новый мост».
7. Парижские полицейские иногда ездят на роликовых коньках.
8. Французский государственный гимн, «Марсельеза», некоторое время (после революции 1917 года) использовался в качестве гимна и в России.
9. Во Франции власти выплачивают пособие на содержание собак.
10. Закон, запрещающий парижанкам носить брюки, был официально отменен лишь в 2012 году.
11. Франция – самая посещаемая туристами страна в мире.
12. Обеденный перерыв в большинстве французских компаний длится два часа.
13. По официальным данным, в этой стране производится более 400 видов сыра. На самом деле разновидностей некоторых сортов может насчитываться до 1000.
14. Гражданин Франции съедает в среднем 500 улиток в год.
15. **Эйфелева башня** была первоначально предназначена для демонтажа, и ее собирались продать как металлолом после ее строительства.

(Можно приготовить презентацию с фактами и иллюстрациями, используя материалы сайта: <http://i-gency.ru/blog/blogi/puteshestvija/1049-interesnye-i-zanimatelnye-fakty-o-francii-o-kotoryh-malo-kto-znaet>).

### Викторина по сказкам Шарля Перро

#### 1. Конкурс «Эрудит»

Какие сказки Ш. Перро вы знаете?

1. «Волшебница» («Подарки феи»).
2. «Золушка».
3. «Кот в сапогах».
4. «Красная Шапочка».
5. «Мальчик-с-пальчик».
6. «Ослиная шкура».
7. «Пряничный домик».
8. «Синяя Борода».
9. «Спящая красавица».
10. «Хохлик» («Рике с хохолком»).

#### 2. Конкурс «Перевертыши»

Угадай сказку:

- «Черный берет» («Красная Шапочка»)
- «Собачка в кроссовках» («Кот в сапогах»)
- «Пьер без челочки» («Рике с хохолком»)
- «Красные усы» («Синяя Борода»)
- «Девочка-великанша» («Мальчик-с-пальчик»)
- «Недремлющая ведьма» («Спящая красавица»)
- «Норковая шуба» («Ослиная шкура»)

### 3. Конкурс «Бюро находок»

Из каких сказок потеряны предметы?

- туфелька («Золушка»)
- веретено («Спящая красавица»)
- камешки («Мальчик-с-пальчик»)
- розы («Подарки феи»)
- сапоги («Кот в сапогах»)
- корзинка с пирожками («Красная Шапочка»)

### **Конкурс «Охотники за лягушками»**

**Ведущий:** Как известно, французы не прочь полакомиться лягушачьими лапками. Сейчас мы устроим традиционную французскую забаву — охоту на лягушек.

Приглашаются два охотника (папы-добровольцы). Дети остаются на своих местах. Ведущий проходит возле сидящих и раздает им карточки, на каждой из которых изображено/написано то или иное животное. Охотники не видят содержимого карточек. Только один из присутствующих получает фишку с лягушкой.

По знаку ведущего сидящие начинают хором издавать звуки тех животных, которые им достались: кто-то мяукает, кто-то лает, кто-то мычит, кто-то хрюкает, кто-то блеет и т. д. И лишь один из них квакает. Однако этот звук тонет в звериной какофонии. Задача охотников – как можно быстрее найти лягушку и поймать ее за лапку (взять за руку).

Кто быстрее, тому приз. Можно повторить охоту несколько раз, меняя охотников. Каждый раз карточки собираются, перетасовываются и снова раздаются участникам.

### **Конкурс для родителей «Французская любовь»**

На сцену приглашаются девять мам и девять пап.

<i><b>Мамы тянут карточки с женскими именами:</b></i>	<i><b>Папы тянут карточки с мужскими именами:</b></i>
1. Констанция	1. Д'Артаньян
2. Ванесса Пароди	2. Джонни Депп
3. Эсмеральда	3. Квазимодо
4. Карла Бруни	4. Николя Саркози
5. Жозефина	5. Наполеон
6. Моника Беллуччи	6. Венсан Кассель
7. Анжелика	7. Жоффрей де Пейрак
8. Мария Склодовская-Кюри	8. Пьер Кюри
9. Герцогиня де Лавальер	9. Людовик XIV

Мамы и папы встают друг напротив друга.

Конкурс можно провести в три этапа:

**1-й этап:** Каждый папа вспоминает женское имя в своей паре и просит отозваться «возлюбленную». Например: *«Констанция – свет очей моих, приди ко мне!»* «Констанция» подходит. Ведущий проверяет. Если папа правильно назвал имя, он получает приз и пара вместе уходит в зал, к зрителям. Если произошла ошибка, то «возлюбленная» возвращается в строй, а папа остается на месте. Если папа не может вспомнить имя «любимой женщины», то он также остается в строю.

**2-й этап:** На поиски любимых выходят женщины. Они тоже просят «возлюбленных» отозваться: *«Николя, мон амур, я ждала тебя всю жизнь, приди ко мне!»* «Николя» подходит. Ведущий проверяет. Если мама правильно назвала своего «возлюбленного», она получает приз и мужчина отводит ее в зал, к зрителям. Если произошла ошибка, то он возвращается в строй. Если девушка не может вспомнить имя своего парня, то остается в строю для проведения третьего этапа конкурса.

**3-й этап (в нем участвуют не соединившиеся пары; если таковых нет, конкурс заканчивается вторым этапом):** Участникам предлагается как можно быстрее познакомиться друг с другом и найти свою «вторую половинку». На счет «Раз-два-три» пары соединяются, и ведущий проверяет правильность их воссоединения.

1. Констанция (Д'Артаньян)
2. Ванесса Паради (Джонни Депп)
3. Квазимодо (Эсмеральда)
4. Карла Бруни (Николя Саркози)
5. Наполеон (Жозефина)
6. Венсан Кассель (Моника Беллуччи)
7. Жоффрей де Пейрак (Анжелика)
8. Пьер Кюри (Мария Склодовская-Кюри)
9. Герцогиня де Лавальер (Людовик XIV)

## Концерт

*Концертная программа состоит из номеров, презентации театральных номеров, которые были подготовлены во время мастер-классов, а также из тех номеров, которые семьи подготовили самостоятельно.*

### *1. Театр танца: «Менуэт» (в исполнении родителей)*



2. *Театр танца: «Танец с зонтиками»*



3. *Театр танца: «Танец мимов»*





*4. Театр танца: «Канкан»*



*5. Театр художественного слова:  
«Инсценировка басни Лафонтена»*



## 6. Театр моды: «Дефиле с шарфами»



### *Театр песни: «Новогодняя песня “французских” мам»*

В качестве примера приводим текст песни из выступления «французских» мам семейного клуба «Счастье быть вместе» (гимназия № 17 г. Перми).

#### **Новогодняя песня «французских» мам**

на мотив английской новогодней песни Jingle Bells  
(автор слов – Наталья Чиж-Балуева, музыка Джеймса Лорда Пьерпонта)

*Исполняется с активным грассированием («р» на французский манер) и легким кокетством!*

Слова для справки:

*Парле франсе (фр.) – говорить по-французски*

*Бонжур (фр.) – добрый день!*

*Тужур (фр.) – всегда*

*Вуаля (фр.) – вот*

*Мерси (фр.) – спасибо*

1. Мы в городе гуляль, нас в «Троица» позваль,  
Мы к вам сюда пришёл и праздник здесь нашёл.  
Тут все парле франсе и зал во всей красе.  
Большое вам бонжур! Мы будем здесь тужур!

*Припев:*

Трампампам, трампампам, шутки тут и там.  
Полюбуйтесь вы на мам – на французских ваших дам, хей!  
Траляля, траляля, просто вуаля:  
Побывай во Франции, не потратив ни рубля!



2. Немножко тут мороз – отпадает нос,  
Но согреть бокаль – и нос наш не отпаль.  
Зовите нас ещё, и будет хорощё,  
Мы всё приготОвим и всех вас угостим!

*Припев:*

Тратата, тратата, всюду вкуснота!  
Круассан и бутерброд залетают в каждый в рот, хей!  
Тратата, тратата, праздник живота!  
Будем мы багет жевать и шампанским запивать!

3. Менюэт мы танцеваль, от-кутюр показывАль,  
Басню мы изображалъ – очень сильно мы усталъ... (*грустные лица*)  
Вам от нас большой мерси, сядем дружно на такси,  
Завтра утром по-русскИ на работу бы пойти!

*Припев:*

Тратата, тратата, всюду красота!  
Будем Дед Мороз встречать, будем праздник отмечать, хей!  
Тратата, тратата, радость без конца!  
Будем петь, и танцевать, и французский изучать!





### *5. Хоровод у елки и новогодние подарки*

Любая новогодняя сказка должна закончиться хороводом у елки, салютом и новогодними подарками. Поэтому рекомендуем после концерта организовать детей и взрослых на активные игры у елки, а также напомнить детям, что Пэр Ноэль приносит детям подарки, приходя в дом через каминную трубу, и раскладывает их в сапожки. (Примечание: конечно же, сапожки у камина были заранее приготовлены заботливыми родителями для каждого ребенка).



На наш взгляд, важно продолжить «волшебство» французского Нового года и организовать «встречу» ребенка с подарком именно у камина, с зажженными свечами, с возможностью загадать желание и взять на память уголек от костра.

По старинной французской традиции все гости брали с собой уголек от рождественского полена, который был символом тепла, добра и благополучия и оберегал от несчастий дом и семью на протяжении всего будущего года. Для соблюдения «таинственности» детей к камину нужно подводить командами по 5–6 человек и позволить им несуетливо насладиться волшебством и сказочностью момента под рождественскую музыку.



Макеты маршрутных листов

*Маршрутный лист команды № 1 «Бургундия»*

<b>Что?</b>	<b>Где?</b>	<b>Когда?</b>	<b>Как оценили?</b>
<i>Крокембуш</i>	<i>Кухня</i>	<i>14.00 – 14.25</i>	
<i>Декупаж</i>	<i>Гостиная</i>	<i>14.30 – 14.55</i>	
<i>Танец мимов</i>	<i>Холл</i>	<i>15.00 – 15.30</i>	
<i>Игры у елки</i>	<i>У елки</i>	<i>15.30 – 16.00</i>	
<b>Обед</b>	<b>В столовой</b>	<b>16.00</b>	

*Маршрутный лист команды № 2 «Нормандия»*

<b>Что?</b>	<b>Где?</b>	<b>Когда?</b>	<b>Как оценили?</b>
<i>Декупаж</i>	<i>Гостиная</i>	<i>14.00 – 14.25</i>	
<i>Танец зонтиков</i>	<i>Холл</i>	<i>14.30 – 14.55</i>	
<i>Крокембуш</i>	<i>Кухня</i>	<i>15.00 – 15.30</i>	
<i>Игры у елки</i>	<i>У елки</i>	<i>15.30 – 16.00</i>	
<b>Обед</b>	<b>В столовой</b>	<b>16.00</b>	

*Маршрутный лист команды № 3 «Лазурный Берег»*

<b>Что?</b>	<b>Где?</b>	<b>Когда?</b>	<b>Как оценили?</b>
<i>Кан-Кан</i>	<i>Холл</i>	<i>14.00 – 14.25</i>	
<i>Крокембуш</i>	<i>Кухня</i>	<i>14.30 – 14.55</i>	
<i>Декупаж</i>	<i>Гостиная</i>	<i>15.00 – 15.30</i>	
<i>Игры у елки</i>	<i>У елки</i>	<i>15.30 – 16.00</i>	
<b>Обед</b>	<b>В столовой</b>	<b>16.00</b>	

*Маршрутный лист команды № 4 «Шампань»*

<b>Что?</b>	<b>Где?</b>	<b>Когда?</b>	<b>Как оценили?</b>
<i>Картонаж</i>	<i>Гостиная</i>	<i>14.00 – 14.25</i>	
<i>Французское полено</i>	<i>Столовая</i>	<i>14.30 – 14.55</i>	
<i>Дефиле</i>	<i>Сцена</i>	<i>15.00 – 15.30</i>	
<i>Игры у елки</i>	<i>У елки</i>	<i>15.30 – 16.00</i>	
<b>Обед</b>	<b>В столовой</b>	<b>16.00</b>	

**Маршрутный лист команды № 5 «Прованс»**

<b>Что?</b>	<b>Где?</b>	<b>Когда?</b>	<b>Как оценили?</b>
<i>Французское полено</i>	<i>Столовая</i>	<i>14.00 – 14.25</i>	
<i>Инсценировка басни</i>	<i>Сцена</i>	<i>14.30 – 14.55</i>	
<i>Картонаж</i>	<i>Гостиная</i>	<i>15.00 – 15.30</i>	
<i>Игры у елки</i>	<i>У елки</i>	<i>15.30 – 16.00</i>	
<b>Обед</b>	<b>В столовой</b>	<b>16.00</b>	

**Маршрутный лист команды № 6 «О де Франс»**

<b>Что?</b>	<b>Где?</b>	<b>Когда?</b>	<b>Как оценили?</b>
<i>Инсценировка басни</i>	<i>Сцена</i>	<i>14.00 – 14.25</i>	
<i>Картонаж</i>	<i>Гостиная</i>	<i>14.30 – 14.55</i>	
<i>Французское полено</i>	<i>Столовая</i>	<i>15.00 – 15.30</i>	
<i>Игры у елки</i>	<i>У елки</i>	<i>15.30 – 16.00</i>	

## Оглавление

<b>Предисловие</b>	3
<b>Методическая разработка проведения новогоднего праздника во французском стиле «А la France!»</b>	5
1. Подготовка к мероприятию	5
2. Сценарий открытия праздника «А la France!»	10
3. Технология проведения мастер-классов	12
• <i>Мастер-класс по изготовлению новогодней звезды в технике <b>картонаж</b></i>	12
• <i>Мастер-класс по изготовлению новогодних украшений в технике <b>декупаж</b></i>	19
• <i>Мастер-класс по изготовлению традиционного французского торта «<b>Рождественское полено</b>»</i>	23
• <i>Мастер-класс по изготовлению торта «<b>Крокембуш</b>»</i>	26
• <i>Мастер-класс «<b>Танцевальный</b>»</i>	31
• <i>Мастер-класс «<b>Художественный</b>»</i>	32
4. Новогодний концерт и конкурсная программа	33
• <i>Интересные факты о Франции</i>	33
• <i>Викторина по сказкам Шарля Перро</i>	34
• <i>Конкурс «Охотники за лягушками»</i>	35
• <i>Конкурс для родителей «Французская любовь»</i>	35
• <i>Новогодняя песня «французских» мам</i>	39
5. Хоровод у елки и новогодние подарки	41
<b>Приложение.</b> Макеты маршрутных листов	43

*Методическое пособие*

**Коробкова Венера Викторовна**

**Новогодний праздник  
во французском стиле «А la France!»  
(Году театра в России посвящается)**

Методическая разработка для учителей  
и равнодушных родителей

Редактор *М.Г. Коровушкина*  
Корректор *О.В. Вязова*

Подписано в печать 28.10.2019. Формат 60×90 1/8  
Бумага ВХИ. Набор компьютерный. Печать на ризографе  
Усл. печ. л. 2,8. Уч.-изд. л. 1,3  
Тираж 1000 экз. Заказ № \_\_\_\_\_

Редакционно-издательский отдел  
Пермского государственного гуманитарно-педагогического университета  
614990, г. Пермь, ул. Сибирская, 24, корп. 2, оф. 71  
Тел. +7(342) 238-63-12  
e-mail: rio@pssu.ru

Отпечатано с готового оригинал-макета  
ИП Большаковой Ольгой Игоревной  
(ИП зарегистрирован 14 октября 2008 года  
в Инспекция Федеральной налоговой службы  
по Дзержинскому району г. Перми.  
ОГРН 308590328800044, ИНН 590306467918)  
614000, г. Пермь, ул. Крисанова, 69–84