

БУКОО
«Библиотека
им. М. М.
Пришвина»



Научно-
методический
отдел

Доброта и красота творят чудеса

**II творческая выставка
сотрудников библиотеки**



Орёл, 2014

БУКОО
«Библиотека им.
М. М. Пришвина»

Научно-
методический
отдел

Доброта и красота творяют чудеса

**II творческая выставка
сотрудников библиотеки**

Орёл, 2014

Доброта и красота творят чудеса: буклет II творческой выставки сотрудников библиотеки / БУКОО «Библиотека им. М. М. Пришвина»; сост. А. Г. Ноготкова. – Орёл, 2014. – 24 с.

О творческой выставке, открытие которой состоялось 4 марта 2014 года. На выставке были представлены работы сотрудников библиотеки, их детей и родственников, выполненные в различных техниках: декупаж, квиллинг, вязание, кулинария, лепка из холодного фарфора, живопись, вышивка, шитьё, бумагопластика.

Рекомендовано к печати редакционно-методическим советом БУКОО «Библиотека им. М. М. Пришвина»

Ответственный за выпуск: И. А. Никашкина, директор БУКОО «Библиотека им. М. М. Пришвина»

Автор-составитель, компьютерная вёрстка: А. Г. Ноготкова, ведущий методист

Редактор: Т. Н. Чупахина, заведующая научно-методическим отделом

В преддверии весеннего праздника – Международного дня 8 Марта - сотрудники областной детской библиотеки им. М. М. Пришвина организовали II творческую выставку

«Доброта и красота творят чудеса». Участие в выставке мог принять любой сотрудник, - главное, чтобы это был человек творческий, умел и любил создавать рукотворную красоту. К счастью, в областной детской библиотеке оказалось много творческих людей!

Посетители выставки смогли убедиться,

как талантливо хранители книжных богатств. Видимо, книги не только приучают людей думать, они побуждают попробовать собственные силы в том или другом творческом жанре.



Выставка творческих работ библиотечных работников расположилась в уютном читальном зале библиотеки



Открыла выставку директор библиотеки Ирина Александровна Никашкина



Обзорную экскурсию по ней провели ведущие методисты библиотеки – Галина Николаевна Петрова и Алла Геннадиевна Ноготкова

На всеобщее обозрение были представлены оригинальные авторские работы, выполненные в различных техниках: бижутерия, вязание, бумагопластика, вышивка, квиллинг, декупаж, шитьё, декор разнообразных предметов, живописные работы.

И, конечно, в экспозиции, расположившейся в читальном зале, нашлось место и книгам, брошюрам по разным видам рукоделия.



Экспонаты творческой выставки расположились по **технике исполнения**: вязание, вышивка, квиллинг, шитьё, декупаж, кулинария.

Вязание

Вязание – это один из самых старинных видов декоративно-прикладного искусства, который существует более трёх тысяч лет. Большинство людей находит, что главное в вязании - его терапевтический эффект и возможность пообщаться с подругами. Вязание как искусство возникло очень давно. В древности женщины вязали одежду для защиты от холодов. Сегодня вязание стало чрезвычайно популярным, вещи ручной работы очень ценятся и стоят весьма недёшево. Одежда или аксессуары, связанные своими руками, внесут в любой гардероб изюминку и оригинальность.

На нашей выставке были представлены замечательные вязаные вещи, изготовленные Е. В. Кочкиной, Т. В. Лавровой, Г. П. Щиголевой, Г. Н. Петровой, Н. Ю. Пустовой.



Г. П. Щиголева. Юбка, сарафан



Демонстрация вязаных изделий, выполненных Е. В. Кочкиной



Демонстрация вязаных изделий, выполненных Г. Н. Петровой



Демонстрация вязаных изделий, выполненных Т. В. Лавровой



Демонстрация шали, связанной Н. Ю. Пустовой

Вышивка

Вышивка известна с эпохи первобытной культуры, с появления первого стежка при шитье одежды из шкур животных. Материалом для вышивки в то далёкое время служили жилы животных, натуральные и окрашенные нити льна, конопли, хлопка, шёлка, шерсти, волос, жемчуг и бусины, ракушки, монеты. Ручная вышивка — один из самых распространённых видов рукоделия. Современная вышивка восприняла лучшие традиции народной вышивки прошлого. Вышивкой украшают самые разнообразные изделия: скатерти, дорожки, полотенца, салфетки, диванные подушки, занавеси, покрывала, подзоры, блузки, детские и женские платья, мужские сорочки, бельё. А какие замечательные картины вышили наши талантливые мастерицы и их родственники!



И. А. Карлова
«Молодожёны»
(работа дочери)



Т. Н. Трунова
«Телец» (работа дочери)



Г. Н. Петрова
«Букет» (работа невестки)



И. А. Никашкина
«Подсолнухи»



Е. М. Аничкина
«Ландыши», «Подсолнухи», «Снегирь»



Г. П. Щиголева
«Ангелок»
(работа дочери)



Н. В. Бердникова
«Натюрморт»



Н. А. Лазутова (работы дочери)



Е. Е. Сафонова
«Маки»

Изделия, выполненные в технике «холодный фарфор»

В последнее время набирает популярность модное увлечение – биокерамика, то есть лепка из глины или специальной пластической массы – холодного фарфора. Массу для холодного фарфора можно приготовить самостоятельно, достаточно знать рецепт. Застывая на воздухе, масса приобретает некоторую восковую прозрачность, присущую высококачественному фарфору. И, в отличие от настоящего фарфора, не требует обжига. А дальше – полёт вашей фантазии. Захотите – это будут красивая авторская бижутерия, статуэтки малых форм, цветочные композиции. В технике холодного фарфора работает А. Г. Ноготкова.



А. Г. Ноготкова
Декоративная тарелка

Квиллинг

В последнее время модным увлечением среди рукодельниц стал квиллинг - техника бумагокручения (бумажная филигрань). Квиллинг как искусство появился в Европе в 14-15 веке, но из-за стоимости бумаги в то время был доступен только богатым дамам, уже в 19 веке бумажная

филигрань стала видом дамского рукоделия, а в 20 веке и вовсе почти забыта.

Но в настоящее время квиллинг снова стал превращаться в искусство. К тому же он является достаточно доступным видом рукоделия, не требующим особых затрат.

Картины в этой технике создаёт сотрудница библиотеки Т. А. Жихорева, которая и представила свои работы на творческой выставке.



Работы Т. А. Жихоревой

Декупаж

Слово «хендмейд» сегодня на слуху во всём мире. Милые поделки, созданные своими руками – это хобби для многих мужчин и женщин, которые предпочитают проводить свободное время, воплощая в жизнь свои креативные задумки. Одним из модных направлений «хендмейда» является декупаж.

В этой технике работают: Ю. А. Карпова, И. А. Никашкина, А. Г. Ноготкова.

Изделия Ю. А. Карповой





Изделия И. А. Никашкиной



Изделия А. Г. Ноготковой





Изделия сотрудников библиотеки, выполненные в различных техниках



Г. П. Щиголева
Платье

Н. А. Лазутова
Макет
космического
корабля



Л. А. Афоничева
«Колокольчик»,
картон, масло



Т. Н. Трунова
Картина из сухоцветов
(работа дочери)

Поэтическое творчество



В нашей библиотеке ведущим программистом работает Алексей Вербовский, который сочиняет стихи. Алексей познакомил посетителей выставки со своим литературным сборником «С улыбкой маленького Будды...»

С улыбкой маленького Будды

С улыбкой маленького Будды
Ступай по жизни в долгий путь.
Пусть будут чужды пересуды,
А на ладони мира суть.

Встречай людей различных нравов
В забытых Богом уголках,
Их не дели на левых-правых,
Носи лишь правду на руках.

Уважь обычаи народов,
Природой будь благословлён.
Читай по звёздам вехи года
Вплоть до скончания времён.

Найди души своей обитель
И руки к Солнцу протяни.
Судьбы теперь ты повелитель,
Дорога к счастью впереди.

Оставь потомкам наставленья
О жизни правильных идей,
И каждый день как приключение
Встречай с улыбкою своей.



Сотрудницы детской библиотеки замечательно готовят, радуют кулинарными изысками своих родных. В этом смогли убедиться наши гости, продегустировав выпечку, отведав соленья-варенья, испив сладкий виноградный компот. За накрытым столом, в непринуждённой беседе и сотрудники библиотеки, и гости обменивались рецептами, раскрывали тайны приготовления тех или иных блюд. К выставке было оформлено «Лукошко рецептов», в котором располагались рецепты любимых блюд работников библиотеки.

Варенье из санберри ягоды (Щиголева Г. П.)



1 рецепт: Варенье. Зрелые ягоды наколоть и опустить в кипящий сироп (на 1 кг ягод – 1 кг сахара и стакан воды) и варить 5 минут.

2 рецепт: (рецепт с лимоном). Из килограмма сахара и стакана воды приготовить сироп. Когда он закипит, положить в кастрюлю 1 кг предварительно ошпаренных ягод. Варить пять минут и отставить на 4-5 часов. Эту процедуру надо повторить трижды. В конце добавить тертую цедру и сок большого лимона или двух лаймов, несколько листочков мяты. Еще раз прокипятить и разложить по банкам.

3 рецепт: (рецепт витаминный) Обдать 1 кг. ягод кипятком и пропустить через мясорубку. Измельчить 1 кг. ранеток или 1 лимон, веточку мяты. Сахар отмерить в пропорции 1:1 к

полученной массе. Засыпать им полученную мезгу и оставить на 5-6 часов. Разложить по банкам.

4 рецепт: (рецепт с айвой) Очищенную айву натереть на тёрке. Измельчить лимон. Добавить 1 кг. ягод и несколько ягод барбариса. Оставить на 6 часов. Затем добавить 1,5 кг. сахарного песка и стакан воды. Тщательно перемешать и варить полчаса. Оставить на 12 часов. Добавить в холодную смесь пряности и травы и уварить до готовности.

Бланманже творожное (Петрова Г. Н.)

Продукты:

350 гр. творога, 100 мл. молока, 100 гр. сметаны, 100 гр. сахарного песка, 15 гр. желатина, консервированные фрукты.

Приготовление

1. Замочить желатин в 50 мл. тёплого молока и оставить до набухания
2. Перетереть творог сквозь сито.
3. Добавить сахар и сметану и тщательно перемешать.
4. Нагреть 50 мл молока и влить его тоненькой струйкой в молоко с набухшим желатином, тщательно перемешать.
5. Консервированные фрукты мелко порезать.
6. Перемешать творог с фруктами и желатином.
7. Разлить по формочкам и поставить в холодильник на 3-4 часа.



Перец

(Лазутова Н. А.)

Продукты

3 кг. перца, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли, 1 стакан уксуса 6 %, 1 стакан воды, 1 стакан растительного масла, 2-3 лавровых листа, 5-6 перца горошка, 4 зубчика чеснока.



Приготовление

В воде растворить сахар, соль, уксус, добавить растительное масло, лавровый лист, перец горошком и несколько зубчиков чеснока. Довести до кипения. В маринад положить порезанный перец. Прокипятить 5-6 минут. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Котлеты из чечевицы (Ноготкова А. Г.)

Продукты:

300-350 гр. чечевицы, 1,5 литра воды, 1 яйцо, 2 крупные луковицы, соль, приправы, панированные сухари, растительное масло.

Приготовление

Положить чечевицу в кипящую воду, отваривать 15 минут. В конце варки добавить соль, приправы. Остудить. Мелко порезать лук и слегка пережарить. Добавить в чечевичную массу лук и яйцо, хорошо вымесить. Слепить котлетки, которые обвалять в панировочных сухарях, обжарить на растительном масле.



Закуска из фасоли (Трунова Т.Н.)

Продукты:

700 гр. фасоли, 0,5 кг. лука, 0,5 кг. моркови, 1 кочан капусты, 0,5 кг. болгарского перца, 1 стакан томатного соуса, 1кг. помидор, соль, сахар.

Приготовление

700 г фасоли отварить до полуготовности, 0, 5 кг лука (порезать), 0,5 кг моркови



(потереть на крупной тёрке), 1 кочан капусты (1 кг порубить), 0,5 кг болгарского перца порезать кубиками, 1 стакан томатного соуса, 1 кг помидор (порезать кубиками), соль и сахар по вкусу.

Всё отдельно (лук, морковь, капусту, болгарский перец, помидоры) обжарить на подсолнечном масле (250 г масла), затем 1 час тушить всё вместе, в конце добавить 1 столовую ложку эссенции, разложить по банкам и закатать крышкой (на ночь укутать в тепло)

Помидоры маринованные сладкие **(Трунова Т. Н.)**

Продукты:

Рассол: на 1 литр воды:

4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли, 2-3 зубца чеснока, 2-3 лавровых листа, перец горошком растолочь (можно душистый).

Приготовление

Всё кипятить, как растворится, залить помидоры, уложенные в банку, стерилизовать 5-8 минут 3-х литровую банку с момента закипания. Перед закатыванием в 3-литровую банку добавить 1 ст. ложку эссенции.



Салат «Итальянский» **(Трунова Т. Н.)**

Продукты:

2 окорочка (или 1 грудка), 2 помидора, 1 перец болгарский, крабовые палочки, зелёный лук.

Приготовление

Все продукты порезать кубиками, заправить майонезом, перемешать.



На творческой выставке 2014 года впервые плоды своего труда показали «новенькие» сотрудники библиотеки: Галина Петровна Щиголева, Тамара Викторовна Лаврова, Галина Николаевна Петрова. Приятно видеть таких увлеченных, активных в своем творчестве людей. Много стандартных вещей они сумели сделать необычными и привлекательными. Привычка украшать всё вокруг, находить новые возможности в художественном творчестве, непременно сказывается и на основной, библиотечной работе.

Есть библиотечные работники, творчество которых запомнили все сотрудники и многие постоянные посетители творческой выставки. Их работы второй год украшают экспозиции. Как правило, такие люди пробуют силы в различных жанрах и видах прикладного искусства, и всегда удачно. Постоянный поиск, каскад идей, высокая одержимость отличают наших заслуженных мастериц – Евгению Евгеньевну Сафонову, Юлию Александровну Карпову, Ирину Александровну Никашкину, Тамару Анатольевну Жихореву, Елену Михайловну Аничкину, Елену Владимировну Кочкину и многих других. Их изделия узнаваемы, высокохудожественны, всегда выполнены с величайшей тщательностью, аккуратностью и фантазией.

Наши гости по-доброму восприняли все творческие эксперименты сотрудников библиотеки. Пусть даже у некоторых это первый опыт: кропотливая вышивка, изящная ваза или шкатулка, выполненные в технике декупаж, ажурная кофточка, яркое вязаное платье, тёплый, с любовью связанный для дорогого человека свитер, изделия, украшенные растительным орнаментом из «холодного фарфора»... Как правило, за первым опытом следует продолжение – другая работа, более сложная.

Творческая выставка «Доброта и красота творят чудеса» удалась, от её посещения у всех остались приятные впечатления.

Подобные творческие выставки привлекают внимание к нашей профессии, делают её более желанной для молодёжи, повышают престиж библиотечной работы.