

КОНФЕТНАЯ ОРФОГРАФИЯ

Чеботарь А.

5 класс

Научный руководитель: Лисютина Т.Н., учитель русского языка и литературы

*Конфета бывает простой и с помадкой,
Немного с кислинкой и приторно сладкой,
В обёртке блестящей и мало приглядной,
Клубничной, малиновой и шоколадной.
И мягкой, и твёрдой, и даже тягучей,
Бывает орешков в ней целая куча,
И каждый, кто пробовал сам, понимает:
Ненужной она – никогда не бывает.*

Дмитрий Половнев

Мир сладостей... Едва ли найдётся хоть один человек, который прошёл бы спокойно мимо витрин с тортами, конфетами. Даже те, кто не очень любит сладкое, замедляют шаг. А что говорить о сладкоежках?! Я как раз отношусь к последним. Но вот для меня конфеты стали не просто лакомством, а объектом изучения.

Тема моей работы актуальна: каждый человек практически ежедневно встречает со сладким лакомством. Происхождение конфет, правила русского языка на фантиках будет интересно узнать как ребёнку, так и взрослому.

Цель работы: узнать, какие правила русского языка можно найти в названиях конфет.

Задачи: 1. Познакомиться с историей возникновения конфет. 2. Проанализировать названия конфет с позиции русского языка (орфография). 3. Провести социологический опрос среди взрослых и детей. 4. Показать, где можно использовать фантики после того, как съели конфетку.

Гипотеза: можно ли с помощью орфограмм в названии конфет изучить русский язык. **Методы исследования:** поиск информации, проведение анкетирования, обработка ответов анкеты и обобщение результатов.

Практическая значимость: работа поможет школьникам развиваться не стандартно и изучать русский язык более интересно.

История возникновения конфет неразрывно связана с историей развития человечества. В эпоху Палеолита, около 2,5 миллионов лет назад, на заре зарождение современного Homo sapiens, наши предки вели образ жизни охотников и собирателей. Основными орудиями труда древних людей служили каменные резцы и деревянные палки. В дуплах старых деревьев, где жили дикие пчелы, они находили соты, при помощи деревянных палочек извлекали их и лакомились содержимым. Об этом, в частности,

свидетельствуют обнаруженные недалеко от испанского города Валенсии наскальные изображения человека среди потревоженных им пчел. Именно эти палки, покрытые медом можно отнести к прародителям современных конфет на палочке. Египетские жрецы начали смешивать мед с орехами, фруктами, различными травами и специями для получения конфет, использовавшихся для проведения ритуальных действий и удовлетворения тяги человека к сладкому. Смесь из меда и муки служила также отличным консервантом для сохранения фруктов. Одной из старейших форм конфет является ячменный сахар, который изначально изготавливался из ячменной крупы. Карамель на основе ячменной патоки употребляли древние греки и римляне, а в Китае она изготавливалась в форме палочек, обваленных в поджаренных семенах кунжута. В Древнем Египте кондитера варили их из фиников, миндаля, фиги и мёда. В Древнем Риме конфеты делали из мёда, орехов, маковых зёрен и кунжута, их рецепт хранился в строжайшей тайне. Научились делать конфеты и в древней Руси, их варили из кленового сиропа и мёда.

Конфеты, похожие на современные, уже с применением сахара, стали производить в XVI веке в Италии. Само слово «конфета» в XVI веке придумали итальянские аптекари: они так называли засахаренные или переработанные в варенье фрукты. Но тогдашние «конфеты» использовались в лечебных целях и продавались они только в аптеках, предназначались исключительно для взрослых, потому что считались очень сильным лекарственным средством. И это, разумеется, было несправедливо по отношению к детям. Постепенно конфеты с сахаром стали производить и в других странах. Только там их продавали уже не в аптеках, а в кондитерских, радую и себя, и детей.

В 1659 году во Франции Давидом Шэлли была открыта первая шоколадная фабрика. В России шоколад появился во времена царствования Петра I, хотя некоторые считают, что появлению шоколада способствовал русский купец, который в 18 веке привёз в Россию какао из Нью-Йорка. В Петербурге в середине 19 века открылась первая фабрика по производству конфет. Сначала там производили только карамель, и только спустя некоторое время стали выпускать и шоколадные конфеты.

Российская индустрия сладких подарков возродилась только в начале XXI века. В эти годы появились первые прообразы современных букетов из конфет-украшения из карамели. Сама идея букетов из конфет зародилась во Франции. Именно там впервые появилась традиция дарить на праздники своим знакомым сладкие подарки. Первые букеты из конфет назывались бонбоньерки (от фр. *Bonbon*-конфета). Бонбоньерка представляла собой красивую сумочку или коробочку, куда складывалось лакомство. Считается, что нынешнему своему облику букеты из конфет обязаны немцам. Именно они придумали продавать композиции из карамелек, украшенных лентами и мишурой. Данную идею подхватили американцы, и в 2001 году появились карамельки, имеющие форму цветов, которые заворачивали в красивую упаковку. Сейчас изготавливают самые разнообразные букеты из конфет, и степень оригинальности композиции зачастую зависит от фантазии клиента. К слову, только в России свитфлористика приобрела такую масштабность, в других странах букеты из конфет до сих пор выглядят примерно так же, как в момент их появления.

Так много сладостей на свете,

Ребятам нравятся вот эти:

Карамельки, леденцы и с названием «Скворцы», «Мишки», «Белочки», «Ириски», «Каракум» и «Барбариски». У каждой сладости секрет. Он тоже есть и у конфет.

Эрато Елена.

Каков секрет может быть у конфет? Я провела опрос учащихся 1–5 классов и их родителей по нескольким вопросам. Ответы получились следующие:

Любите ли вы конфеты?

Ответы детей Ответы родителей

Да 87% 21%

Нет 4% 34%

Не очень 9% 55%

Вывод: среди детей намного больше сладкоежек, чем среди взрослых.

При виде конфет улучшается ли у вас настроение?

Да 64% 41%

Нет 25% 27%

Не очень 11% 32%

Доказано, что сладости помогают организму вырабатывать так называемый «гормон счастья». В связи с этим подавляющее большинство людей является сладкоежками, они не могут без шоколада и испытывают настоящий восторг от одного только вида конфет. Наш опрос подтвердил это.

Вы выбираете конфеты:

По названию 41% 33%

По обертке 31% 18%

Покупают родители 28%

По цене 51%

Вывод: здесь мнения детей и родителей разнятся: для родителей важна цена, для детей – название.

Интересуетесь ли вы названием конфет?

Да 61% 17%

Нет 23% 24%

Иногда 16% 59%

Вывод: учащиеся довольно часто обращают внимание на название конфет.

Оказывается, по названию конфет можно изучать правила русского языка. Я учусь в 5 классе, и правила за курс русского языка находят своё отражение в названиях конфет.

Большинство названий конфет являются именами существительными. Употребляются они в форме именительного падежа единственного числа: «Прохлада», «Феникс», «Маска», «Вишня», «Слива», «Лимон», «Апельсин».

В названиях конфет встречаются словосочетания: «Бешеная Пчёлка», «Добрый Совет», «Мишка Косолапый», «Мишка на Севере».

Много в названиях конфет имен собственных: «Алёнка», «Джульетта», «Гулливер», «Джек», «Надежда», «Ксюша», «Иван да Марья», «Маринка», «Ромашки для Наташки», «Наташка – Первоклашка».

Орфография на фантиках:

жи – ши: «Инжир», «Шипучка», «Живинка»;

ча – ща: «Чародейка», «Птица Счастья», «Ореховая Роща»;

чу – шу: «Маленькое Чудо», «Чудесный Вечер»;

чк – чн: «Белочка», «Ласточка», «Молочная Капля»;

проверяемые согласные в корне слов: «Золотая Рыбка», «Маскарад», «Барышня Ягодка», «Коровка»;

двойные согласные в слове: «Сказка – Рассказка»;

проверяемые гласные в корне: «Весенний Веночек», «Марсианка», «Лесной Олень»;

словарные слова: «Озорной», «Райские Облака», «Задорный Апельсинчик», «Лимонные».

Мультки на конфетах: «Смурфики», «Фиксики», «Красная Шапочка», «Кот в сапогах», «Буратино», «Гулливер».

Выводы: В результате проделанной работы я узнала историю возникновения конфет, шоколада. Основываясь на результатах анкетирования, я полностью подтвердила свою гипотезу: с помощью орфограмм в названии конфет можно интересно изучить русский язык.

Список литературы

1. Детская энциклопедия: М.: Просвещение, 1972
2. Энциклопедия для детей. – М.: Аванта, 2000

Приложения

Приложение 1.

Это интересно

Однажды граф Аракчеев устроил в своём дворце приём и пожелал угостить почётного гостя, императора Павла I, таким редким в те времена лакомством, как шоколадные конфеты. И вдруг обнаружилось, что недавно внесённое блюдо со сладостями оказалось совершенно пустым. Разгневанный граф незаметно покинул столовую и устроил слугам допрос. Выяснилось, что как только блюдо появилось на столе, знатные гости начали распахивать конфеты по карманам и сумочкам. Позволил себе так поступить даже император. И происходило это не только на приёме у Аракчеева. Дело в том, что фабрик по производству конфет в России в то время ещё не было. Но существовали небольшие кондитерские, в которых работали талантливые люди, придумывающие собственные рецепты этих сладостей. После приёма у Аракчеева над входом в одну из петербургских кондитерских появилась реклама: «Наши конфеты так хороши, что их воруют даже с графских столов». Первая кондитерская фабрика появилась в России лишь в середине XIX века. С тех пор знатные гости перестали воровать конфеты.

В начале XX века в России уже было известно множество сортов конфет: леденцы и монпансье с различными вкусами, помадка и тянучки, драже, пралине, зефир, пастила... Коробки для наборов конфет были яркими и красочными, ничуть не уступающими нынешним. Фантики для конфет и шоколадных плиток были не менее красивыми и разрабатывались не менее тщательно, чем театральные афиши. Была, например, серия конфет «Загадка»: покупателю предлагалось отгадать несложную загадку, напечатанную на конфетном фантике. Существовали обертки «образовательные» – с таблицей умножения или азбукой, и развлекательные – с пословицами, поговорками, частушками, гороскопами, гаданием и пожеланиями. После революции производство конфет уже не блистало прекрасным оформлением. Даже красивые обертки ушли в прошлое – что уж говорить об украшениях из карамели...

Приложение 2.

Свитфлористика

Российская индустрия сладких подарков возродилась только в начале XXI века. В эти годы появились первые прообразы современных букетов из конфет – украшения из карамели. Сама идея букетов из конфет зародилась во Франции. Именно там впервые появилась традиция дарить на

праздники своим знакомым сладкие подарки. Первые букеты из конфет назывались бонбоньерки (от фр. *Bonbon* – конфета). Бонбоньерка представляла собой красивую сумочку или коробочку, куда складывалось лакомство. Считается, что нынешнему своему облику букеты из конфет обязаны немцам. Именно они придумали продавать композиции из карамелек, украшенных лентами и мишурой. Данную идею подхватили американцы, и в 2001 году появились карамельки, имеющие форму цветов, которые заворачивали в красивую упаковку. Сейчас изготавливают самые разнообразные букеты из конфет, и степень оригинальности композиции зачастую зависит от фантазии клиента. К слову, только в России свитфлористика приобрела такую масштабность, в других странах букеты из конфет до сих пор выглядят примерно так же, как в момент их появления.

Приложение 3.

Первая детская конфета, побывавшая в космосе

Особого внимания заслуживает конфета Чупа Чупс. В середине прошлого века в Барселоне испанец Энрике Бернат вступил в наследство. Дед, крупный предприниматель, оставил ему компанию «Гранха Астуриас». Как только Энрике вошел в курс дела и привел предприятие к процветанию, он принял неожиданное и судьбоносное решение. На тот момент компания производило около двухсот видов сладкой продукции, было решено отказаться от них всех в пользу всего одной – карамелек. Такой непростой шаг стал результатом целенаправленных исследований. Оказалось, что в то время никто вообще не выпускал карамель специально для детей. Сладость, предлагаемая Энрике, отличалась от конкурентов тем, что ее можно было есть. Обычно после поедания карамели у детей становились липкими руки. Что делали малыши? Вытирали ладошки об одежду. А та карамель, которую разработал Энрике, располагалась на палочке. Ее можно было сосать, словно бы держа на вилке. При этом одежда не пачкалась бы. Первоначально палочка была деревянной, но затем ее стали делать пластиковой. К тому же если обычно карамель располагали в магазине за продавцом, то новый товар расположили прямо перед кассой, где его могли брать дети. Новая карамель получила название «Чупс» (от слова *chupar* – «сосать»), у нее первоначально было всего семь вкусов: апельсин, клубника, шоколад, мята, лимон, кофе со сливками и клубника со сливками. С ростом популярности увечился не только объем выпускаемой продукции, но и появ-

вились новые вкусы. Карамель уже нельзя было продавать в прежней скромной обертке, понадобилось нечто оригинальное. Ведь продукт должен был стать узнаваемым. За помощью житель Барселоны обратился в 1961 году к своему самому известному земляку, художнику Сальвадору Дали. Тот недолго думал над просьбой изобразить что-нибудь запоминающееся. Всего за час был создан набросок картинка ромашки «Чупа Чупс». В слегка измененном виде она и сегодня является узнаваемым лицом бренда. Новый логотип просто расположился не сбоку конфеты, а сверху. Первый слоган продукта гласил – «Он круглый и долгий». Через двадцать лет о леденце на палочке знал уже весь свет. Сладость продавалась в Америке и Великобритании, Дании, Японии и Португалии. В нескольких странах появились офисы и фабрики. Именно «Чупа Чупс» стала первой конфетой, побывавшей в космосе – в 1995 году она оказалась на космической станции «Мир».

Приложение 4

Самые популярные конфеты в России Конфеты «Птичье молоко»

Практически каждый из нас хоть один раз, да пробовал эти наивкуснейшие конфеты с необычным названием и наверняка задавался вопросом, почему их так именуют. Вот давайте это и выясним. Известно, что птичьего молока не бывает. Однако не так давно эту теорию опровергли ученые. Согласно их данным, оно имеется у фламинго, голубей, клестов, некоторых пингинов. Другое дело, что оно мало напоминает привычное нам коровье молоко, которое стоит у нас в холодильнике, – консистенцией оно похоже скорее на творог. Им птицы выкармливают своих детенышей. Считается, что такое молоко – большая редкость, поэтому его стоимость непомерно высокая. Но в древности об этом не знали. Если верить легендам, именно таким молоком райские птицы выкармливали своих птенцов. Для того, что бы избавиться от надоедливых возлюбленных, девушки посылали их на поиски этого необычного «продукта». Те отправлялись в дикую пустыню, где в одиночестве умирали от жажды. Между тем считалось, что тот, кто попробует этот редчайший напиток, станет абсолютно неуязвимым как для оружия, так и для любых болезней. С тех пор словосочетание стало означать что-то невероятное, прежде невиданное и даже невозможное. Вот таким необычным термином и было решено назвать столь популярную ныне сладость. Что же до самих конфет, то их впервые начали выпускать в Польше в 1936 году. После поездки

министра пищевой промышленности СССР в Чехословакию в 1967 году, где он был «сражен» вкусными сбивными конфетами местного производства. Собрали представителей всех кондитерских фабрик страны на московской фабрике «Рот Фронт» и дали кондитерам задание сделать такие же конфеты — по образцу, но без рецепта. В 1967 году Владивостокская кондитерская фабрика (технолог — Анна Чулкова) разработала и начала выпускать конфеты «Птичье молоко». Отличительной особенностью конфет Владивостокской кондитерской фабрики является то, что с 1932 года в её рецептурах используется приморский агар –агар (вытяжка из морской водоросли анфельции). Тогда было обязательно делиться своим опытом. Владивостокская кондитерская фабрика посылала своих мастеров учить технологиям изготовления «Птичьего молока» по всему Дальнему Востоку. «Сахалинский кондитерско –макаронный комбинат» выпускает конфеты «Птичье молоко» с использованием натурального агар –агара. Название признано торговой маркой. Выпускать конфеты под маркой «Птичье молоко» с середины 2011 года могут только предприятия, входящие в холдинг «Объединённые кондитеры» («Рот Фронт», «Красный Октябрь», «Бабаевский»). Иные производители продолжают выпускать это изделие, но уже под другими наименованиями.

Приложение 5.

Рецепт конфет «Птичье молоко»

Ингредиенты для «Конфеты «Птичье молоко»»:

- Шоколад черный — 200 г
- Белок яичный — 3 шт
- Кислота лимонная (на кончике ножа)
- Сахар — 180 г
- Желатин — 20 г
- Молоко сгущенное — 150 г
- Масло сливочное — 150 г

Взбить белки, постепенно добавляя лимонную кислоту.

Замочить желатин, дать набухнуть.

Взбить масло, постепенно добавляя сгущенку.

В набухший желатин добавить сахар и растопить, не доводя до кипения!!!

В белки добавить постепенно остывший желатин, продолжая медленно взбивать, добавить взбитое масло со сгущенкой, выложить в форму.

Или по формочкам. Ставим в холод застыть!

Растопить шоколад, дать остыть. Опускаем кусочки суфле, погружая в шоколад.

Укладываем на фольгу, даем застыть!

Украшаем по желанию, можно оставить так!

Приятного аппетита!