Проектная работа по русскому языку

«Завтрак по-русски»

Авторы: Бадриева Азалия, Власов Илья, Гареева Гульназ.

МБОУ «СОШ №1», 5а класс.

Учитель: Титова Г.А.

г.Мензелинск, 2017 г.

Оглавление

1.Введение. В чём актуальность нашей работы? – стр. 2.

2.Основная часть. Исследование происхождения слов тематической

группы «Завтрак» – стр.3.

3.Заключение. Чему мы научились? – стр.7.

4.Список использованной литературы – стр.8.

5.Приложение «Завтрак по-русски» – стр. 9.

**Введение**

Историей происхождением слов занимается наука этимология.Она рассказывает о том, каким является то или иное слово: является ли оно исконно русским или пришло к нам из другого языка, каким способом было образовано слово, каково было его значение.

Эти знания помогают нам точнее понимать значения слов, видеть взаимосвязь лексических явлений, узнавать историю своего языка. В этом и заключается актуальность выбранной нами темы: «Завтрак по-русски».

**Предмет исследования** – слова лексической группы «Завтрак».

**Объектом нашего исследования** является этимология слов лексической группы «Завтрак»*.*

**Цель настоящей проектно-исследовательской работы** – раскрыть историю происхождения слов определённой тематической группы.

Достижению поставленной цели служит решение следующих **задач:**

- Определить, каких слов, исконно русских или заимствованных, больше в выбранной тематической группе;

- рассмотреть краткую историю происхождения данных слов;

- научиться работать с «Этимологическим словарём русского языка» и «Словарём иностранных слов»;

- сделать выводы по данной проблеме.

**Методы исследования:** наблюдение и сопоставление.

**В основе данного проекта лежит:**

1.     развитие познавательных навыков учащихся;

2.     развитие умения самостоятельно конструировать свои знания;

3.     развитие умения ориентироваться в информационном пространстве;

4.     развитие критического мышления.

**Этапы проектно-исследовательской работы:**

1.     Погружение в проект

2.     Организация деятельности

3.     Осуществление деятельности

4.     Презентация результатов

2

**Основная часть**

Исследование происхождения слов тематической

группы «Завтрак»

1. **Погружение в проект**

На уроке мы говорили об исконно русской и заимствованной лексике, работали с «Этимологическим словарём русского языка» и задались вопросом: «Каких слов, исконно русских или заимствованных, больше в названиях блюд, употребляемых нами за завтраком?» Мы решили провести небольшое исследование.

Для достижения цели мы провели опрос учащихся 5а класса (это 28 учащихся). Проанализировав ответы учащихся, мы узнали, что самые часто «употребляемые на завтрак» слова – это:

|  |  |
| --- | --- |
| чай | какао |
| батон | конфеты |
| масло | колбаса |
| блины | творог |
| каша | йогурт |

**2.     Организация деятельности**

Следующий этап нашей работы – работа с «Этимологическим словарём русского языка». Наша задача: узнать, какие из этих слов являются исконно русскими, а какие – заимствованными.

**3.     Осуществление деятельности**

|  |  |
| --- | --- |
| чай | Слово китайского происхождения. И это не случайно, поскольку Китай - родина чая и чаепития. Китайский иероглиф "ча" (слышится, как ч'а, ч'ха, чья, цха, тья в зависимости от диалекта) означает "молодой листок". В России о чае узнали в XVII веке. |
| батон | Французское – baton (палка, палочка).  В русском языке слово «батон» известно с конца XVIII в. и употреблялось только в значении «кондитерское изделие в форме палочки, удлиненной формы». |
| масло | Общеславянское.  Образовано от глагола «мазать» и имело первоначальное значение – "то, что намазывают"; исходный вид – мазсло – упростился. |
| блины | Общеславянское. Суф. производное (суф. -инъ) от той же основы (ml), что и молоть. Первоначальное mlinъ > блин после диссимиляции м — б, ср. басурмане < масульмане. Старое млин сохранилось в укр. млинец, болг. млин, ст.-сл. млинъ, полаб. mlync. Блин буквально — «приготовленное из молотого зерна» (муки). |
| каша | Общеслав. Того же корня, что и коса , латышск. kasit «соскребать, сдирать»; sj > ш. Исходное значение — «очищенное зерно, крупа». Затем — «крупяная похлебка». |
| какао | Испанское – cacao.  Слово было заимствовано русским языком в последней трети XVII века, когда этот продукт начал поступать к царскому столу. |
| конфеты | Заимствовано в начале XIX века из итальянского языка, где confetto «конфета» буквально «приготовленное» (в сахаре) — производное от confettare «приготовлять в сахаре». |
| колбаса | Заимствовано из тюркского языка, где kulbasti «жареное мясо, жареные котлеты» — сращение словосочетания kul basti.  Родство со словом «колобок», принимаемое некоторыми учеными, сомнительно. |
| творог | Общеславянское. Суф. производное (суф. -огъ, ср. пирог) от той же основы, что творить, церковнославянское творъ «форма», тварь. Ср. итал. formaggio «сыр» и лат. forma «образ, форма». Творог буквально — «сделанное твердым молоко». |
| йогурт | турецкое  jogurt  - густой напиток из коровьего молока, ферментированный специальной так называемой болгарской закваской (Lactobacillus bulgaricus). |

**Подведём итоги:**

**из 10 слов-**

**1 из китайского языка, 1 из французского, 1 из итальянского, 1 из турецкого , 1 из испанского (5); 1 тюркского происхождения и 4 слова общеславянского происхождения.**

**Справка.**

**Общеславянское слово = исконно русское.**

Лексика современного русского языка формировалась на протяжении столетий. Основу лексики составляют **исконно русские слова**. Исконным считается слово, возникшее в русском языке по существующим в нем моделям или перешедшее в него из более древнего языка-предшественника – древнерусского, праславянского **(общеславянского)** или индоевропейского.

**4.     Презентация результатов**

Когда мы рассказали о результатах нашего исследования учителю и одноклассникам, то учитель спросила: «А само слово «завтрак» какого происхождения?». А ребята сказали, что им захотелось «позавтракать по-русски».

Тогда мы и приступили к последнему этапу нашей работы.

4

1).Слово «завтрак» тоже  общеславянское. Суф. производное (суф. *-ък-*) от *за утра*, ср. *загривок* < *за гривой*. Первоначальное *заутръкъ* > *заутрок* > *завтрак* — после изменения *у* > *в*. Исходно — «завтра», затем — «утренняя еда» (ср. аналогичные *полдник*, *вечеря* «ужин»).

А почему "завтрак", а не "утренник", например?

Завтрак, как мы знаем, время приёма пищи. По одной из версий, слово происходит от древнерусского ЗА УТРОК, ЗАУТРЕНЬЯ. То есть еда с раннего утра, спозаранку.

В статьях других лингвистов читаем, что слово "завтрак" образовано с помощью суффикса Ъкъ от ЗАУТРА. Написание "завтрак" ( вместо первоначального заутрЪк - заутрок - завтрак) своим появлением обязано закреплению аканья на письме и изменению У в В.

Слово "завтрак" упоминается ещё в "Слове о полку Игореве":

"...и полете соколомъ подъ мъглами избивая гуси и лебеди, завтроку, и обеду, и ужину".

А вот ещё одно, на наш взгляд, забавное предположение. Первобытные люди, убив на охоте зверя, разделывали тушу, готовили на огне, часть съедали, а часть оставляли НА ЗАВТРА, чтобы утром, основательно подкрепившись, снова отправиться на поиски очередного "обеда-ужина-завтрака".



«Завтрак аристократа» Павла Андреевича Федотова.

2).Как может выглядеть меню «завтрака по-русски?».

Например, так:

Каша, блины и сбитень.

**Что такое сбитень?** Это напиток.

Сбитень - Исконно русское. Суф. производное от *сбить*, см. *бить*. Напиток сбивали из воды, меда и пряностей.

Существует мнение, что сбитень берет своё название от глагола «сбивать» поскольку приготавливался в двух раздельных сосудах. В одном настаивался мёд, а в другом травы, и непосредственно перед употреблением содержимое сосудов смешивалось — «сбивалось», откуда и произошло название «сбитень».

Существует и такое мнение: одно из значений глагола «сбивать» синонимично «соединять, уплотнять», а «сбитень», по существу, представляет собой концентрированный (уплотненный) напиток, состоящий из нескольких ингредиентов.



Не путайте это напиток с медом и уж тем более с медовухой. Сбитень (его еще иногда неправильно называют збитнем) – это исконно русский напиток, который представляет собой ни что иное, как отвар из пряностей и трав, подслащенный медом или сахаром (патокой). Первое упоминание о нем датируется 1128 годом. Уже тогда его использовали как согревающий напиток, обладающий противовоспалительным действием. Правда, тогда он назывался немного иначе – переваром, а позже взваром или варом.

**Заключение**

Чему мы научились?

Перед началом работы мы сформулировали такие задачи:

- Определить,каких слов, исконно русских или заимствованных, больше в выбранной тематической группе;

- рассмотреть краткую историю происхождения данных слов;

- научиться работать с «Этимологическим словарём русского языка» и «Словарём иностранных слов»;

- сделать выводы по данной проблеме.

Получается, что в нашей работе 4 этапа, «двигаясь» от одного этапа к другому мы узнали и краткую историю происхождения слов тематической группы «Завтрак», научились работать со словарями и поисковыми сайтами Интернета, а также научились работать в группе согласованно и слаженно.

**Найденный материал о словах группы «Завтрак» пробудил в нас интерес к нашей истории, живому слову, вызвал желание почаще заглядывать в книги и словари.**

**Список использованной литературы**

Шанский Н.М., Боброва Т.А.Школьный этимологический словарь русского языка.М., Дрофа, 2004.

Комлев Н.Г. Словарь иностранных слов. М, 2006.

Ru.wikipedia.org

Yazykoznanie.ru

Images.yandex.ru

[www.bibliotekar.ru](http://www.bibliotekar.ru/)

[http://www.labart.ru](http://www.labart.ru/)

**Приложение.**

Итоговый продукт. Меню.

«Завтрак по-русски»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Овсяная каша | Вкусные блины | Сбитень пряный |
| **Ингредиенты:**   * 1 стакан цельных зёрен овсянки; * 2 стакана молока; * 1 щепотка соли; * 4 столовые ложки сахара; * 50 г сливочного масла.   **Приготовление:** Тщательно промойте зёрна овсянки. Молоко залейте в кастрюлю, поставьте на тихий огонь. Помешивая, доведите до кипения. Высыпьте овсянку в кипящее молоко и как следует перемешайте. Проварите в течение 15 минут, после чего снимите с огня. Накройте кастрюлю крышкой и оставьте настояться ещё на 5 минут. Добавьте в кашу сливочное масло. Снова накройте крышкой и оставьте ещё на 5 минут.  Теперь каша готова. Вы можете добавить в неё мёд, фрукты, ягоды, варенье, цукаты, орехи – всё, что подскажет вам фантазия. | **Ингредиенты:**  молоко 1 литр;   мука пшеничная 2,5 стакана ;  сахар 2 столовые ложки;  2 яйца ;  щепотка соли, сливочное и растительное масло.  **Приготовление:** Возьмем 0,5 литра молока и чуть-чуть его подогреем. В теплое молоко всыпаем просеянную муку при этом постоянно помешиваем венчиком. Далее добавляем сахар и соль. После этого в смесь вбиваем яйца. Вводим оставшееся молоко и немного растительного масла.   Выпекаются блины на хорошо разогретой сковороде с двух сторон. | **Ингредиенты:**   * 150 гр сахара; * 150 г меда; * 2 шт лаврового листа; * гвоздика, имбирь и корица по вкусу; * 5 г кардамона; * 1 л воды. * **Приготовление:** * Растворите в кипящей воде мед и сахар; * добавьте все пряности и кипятите 15-20 минут; * полученный студенистый напиток процедите через сито и подавайте к столу горячим. |