

Петрова Анна Григорьевна

ТРАДИЦИОННАЯ ПОСУДНАЯ ПЛАСТИКА САХА: КУЛЬТУРНО-ИСТОРИЧЕСКИЕ СВЯЗИ И ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

В статье рассматриваются виды и формы традиционной посуды Саха. Целью работы является характеристика материалов, основных видов, типов и форм якутской посуды. Автор пишет об истоках предметного мира якутов, берущих начало с эпохи ранних кочевников Центральной Азии, Южной Сибири и охотников Северо-Востока Евразии. Дается характеристика функциональных особенностей керамической, берестяной, кожаной, деревянной посуды. Особое внимание уделяется анализу традиционной деревянной посуды Саха, способам обработки древесины и инструментам для ее изготовления.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/1/2015/8/27.html

Статья опубликована в авторской редакции и отражает точку зрения автора(ов) по рассматриваемому вопросу.

Источник

Альманах современной науки и образования

Тамбов: Грамота, 2015. № 8 (98). С. 107-111. ISSN 1993-5552.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/1.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/1/2015/8/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: almanac@gramota.net

УДК 7.031.2

Искусствоведение

В статье рассматриваются виды и формы традиционной посуды Саха. Целью работы является характеристика материалов, основных видов, типов и форм якутской посуды. Автор пишет об истоках предметного мира якутов, берущих начало с эпохи ранних кочевников Центральной Азии, Южной Сибири и охотников Северо-Востока Евразии. Дается характеристика функциональных особенностей керамической, берестяной, кожаной, деревянной посуды. Особое внимание уделяется анализу традиционной деревянной посуды Саха, способам обработки древесины и инструментам для ее изготовления.

Ключевые слова и фразы: традиционное искусство; искусство номадов; посудная пластика; предметный мир; функция; деревянная, кожаная, керамическая посуда.

Петрова Анна Григорьевна

*Арктический государственный институт культуры и искусств
kundune@mail.ru*

**ТРАДИЦИОННАЯ ПОСУДНАЯ ПЛАСТИКА САХА:
КУЛЬТУРНО-ИСТОРИЧЕСКИЕ СВЯЗИ И ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ©**

Якутская посуда находит ближайшие аналогии (и терминологически, и типологически) среди форм керамической, деревянной, кожаной и металлической посуды, распространенных у народов Южной Сибири, Центральной Азии. Якуты, как и номады Евразии, отдавали предпочтение деревянным, берестяным и кожаным емкостям, что, безусловно, не только связано с доступностью этих природных материалов, но и обусловлено древнейшей традицией. Из этих материалов номады создавали высокохудожественные предметы. В представлениях скотоводческих народов молочная пища, которая осознавалась как культурная ценность, должна содержаться в сосудах и емкостях из «чистых» материалов. Например, древние монголы сдаивали и хранили коровье молоко в деревянных сосудах, кобылье и верблюжье – в кожаных. У бурят емкости для молока были берестяными или деревянными [3, с. 128]. Деревянную посуду следует считать наиболее распространенной у древних тюрков (в том числе и у кыргызов, казахов), а также сакральная, поскольку дерево считалось живым существом [1, с. 69]. У кыргызов вся деревянная посуда изготавливалась из древовидного кустарника *арча*, произрастающего на обширной территории Центральной и Средней Азии, Южной Сибири. Они придавали особое значение убранству кумысных сосудов, украшая их тиснением, декоративными швами, вышивкой, аппликацией. Так, в вместительном *сабаа* изготавливали кумыс, в *чанач* кумыс перевозили, а подавали его в *коокор* (ср. як. *кэгуюр*). Интересны в этом отношении и *тэпэны* башкир – деревянные сосуды для кумыса, обладающие устойчивой композицией резного декора, ковши для разливания кумыса *ижсау* (ср. як. *удьаа*).

Посуда из дерева и различные функциональные емкости из кожи количественно преобладали над стационарной керамической посудой. Керамическая посуда была достаточно редкой у якутов и даже в начале XX в. обладала невысоким качеством. Керамическое производство получило развитие у кыргызов и казахов, формы их керамики разнообразны, имеют древнейшую художественную традицию, связанную с культурами соседних земледельческих регионов. У тюрко-монгольских народов резьбой украшалась не вся бытовая посуда, а главным образом сосуды и предметы, связанные с производством и потреблением кумыса или мясных продуктов. Многие орнаментальные мотивы, которыми украшались деревянная, кожаная посуда, восходят к древнейшему орнаментальному комплексу тюркского единства. Мотивы этого комплекса аналогичны в искусстве тюркских народов Центральной и Средней Азии, Южной Сибири, как и материалы, инструменты, технологии для создания деревянной и кожаной посуды.

Обратимся к характеристике форм и функциональных особенностей якутской посуды.

Керамическая посуда. Что касается форм древнеякутской керамики, то до самого начала XX века применялась бытовавшая с незапамятных времен посуда, которую обозначают как *багарах* или *туптэх* – низкий широкогорлый горшок, с плоским дном, близкий по форме к крупной «открытой» чаше. Если *багарах* имел небольшие размеры, он обозначался как *багарчах*. Существовали *багарах* с тремя, четырьмя ножками, нередко сосуд снабжался ручкой и незатейливым орнаментом, выполняемым способом штампа или нанесением рисунка в виде несложных геометрических фигур по сырой глине. В этих сосудах варили рыбу, мясо, выпаривали коровье молоко. Ножки глиняных сосудов выполняли функцию подставки-тагана (Рис. 1). Форма этих широко распространенных сосудов восходит к древнейшему и общему для большинства культур явлению – триподу. Другая керамическая



Рис. 1. Керамический сосуд *багарах* (по М. М. Носову)

посуда якутов *кюэс* – сосуд с более узким и плоским дном – имела несколько разновидностей: для варки молока емкостью от 8 до более 30 литров – *уут кюэсэ*; для приготовления различных супов, мяса, рыбы емкостью от 3-4 до 10 литров – *эрдэгэс кюэс*; небольшие сосуды от 2-3 литров – *кэсуйэ*. Все керамические сосуды изготавливались ручным лепным способом.

Берестяная посуда. Особое место в комплексе якутской посуды и утвари занимала берестяная посуда, которую преимущественно использовали в производстве и обработке молочных продуктов. Ее ближайшие аналоги обнаруживаются у шорцев, северных алтайцев. Берестяная посуда сшивалась нитками из конского волоса, верхняя часть, кроме небольших сосудов, перехватывалась тальниковым ободком. Посуда декорировалась поясным орнаментом, который естественно образовывался из различных приемов шва, переплетений конского волоса.



Рис. 2. Берестяной *тымтай*
(из собрания Якутского государственного
объединенного музея истории и культуры народов
Севера имени Е. М. Ярославского, г. Якутск)

Холлогос – берестяная емкость особо крупных размеров, имеющая форму, тяготеющую к вертикали, расширяющаяся к низу. *Холлогос* вмещал более 200 литров и служил для хранения молочнокислых, квашеных продуктов: *кумыса*, *хайаха*, *тара* и др. Его разновидностью является небольшой *ходьоох* – вместимостью более 50 литров.

Весьма распространенной формой являлся *атыйах* – небольшое лукошко, изготавливаемое из цельного пласта бересты путем складывания. Верх его перехватывался тальником, снабжался волосяной дужкой. *Атыйах* служил для кратковременного хранения пищи, им пользовались и для веяния зернового хлеба. Охотники, ставя его на горячие угли, варили в нем мясо, рыбу, яйца. Разновидностью *атыйаха* является *тордуйа*, изготавливаемая идентичным способом, но отличающаяся небольшими размерами (0,5-2 литра).

Широкое распространение имели *ыагас* – берестяные ведра цилиндрической формы, укрепленные берестяными обручами. Существовало несколько видов: *саар ыагас* – большое ведро до 12 литров для хранения сливок, сбивания масла, кумыса. *Ынах ыыр, сылгы ыыр ыагастар* – ведра для доения коров, кобыл, имевшие двойные стенки, дно и снабжавшиеся волосяной ручкой. Словом *ыагыйа* обозначали ведра небольших размеров. Берестяной *чабычах* представлял собой широкую, довольно плоскую чашу с двухслойными стенками. *Чабычахи* были как крупные, так и небольшие, в них отстаивали молоко, сливали кумыс. Внешние стенки *чабычахов* порой нарядно орнаментировались, расшивались конским волосом. Известны также широкие берестяные чаны *лаптай*, вмещавшие до 16 литров. В них сбивали сметану, квасили молоко, хранили сливки и пр.

Кроме берестяной, разнообразна и комбинированная якутская посуда. *Тууйас* – небольшие сосуды с многослойными берестяными стенками, деревянным дном и деревянной крышкой. Использовались чаще всего для переноски молочных и молочно-растительных продуктов. Известны несколько вариантов *тымтай* – овальной формы короба, который сплетали из лучины, сшивали из бересты или делали из тонких досок и перетягивали ремнями. *Тымтай* имел крышку, в нем хранили масло, перевозили рыбу (Рис. 2).

Кожаная посуда. Кожаная посуда якутов по своей функции и форме практически идентична с предельно легкой и мобильной кожаной посудой кочевников Южной Сибири и Центральной Азии. Кожаная посуда использовалась в основном в производстве, хранении кумыса. Технология изготовления – достаточно трудоемка, кожаные сосуды шьются из продымленной, непромокаемой кожи крупного рогатого скота. Особо крупными размерами (до 360 литров) отличались *сири исит* или *сири холлогос* – в них хранили кумыс. Для устойчивости *сири исит* по верхнему краю укреплялся обручем и металлическими кольцами, за которые его прикрепляли к балке юрты или к перекладине праздничных коновязей на *ысыахе*. *Сири исит* украшали *ситии*, белым конским волосом и металлическими привесками. Также для приготовления кумыса использовался *кэжюэр симиир* емкостью 25-50 литров, имеющий характерную суживающуюся кверху форму. Его помещали в неглубокую орнаментированную подставку-ящик, на дно которого насыпали прошлогоднюю хвою лиственницы. *Кэжюэр симиир* во время приготовления кумыса ставили в теплое место, подвязывали за пришитые у горла металлические кольца волосяными ремнями к столбу юрты – *багана*. В устье *кэжюэр симиир* вставляли *кенкелей* – кумысную воронку и с помощью мутовки *хамнатар* (*бюлюр*) периодически взбалтывали. *Кэжюэр симиир*, как и практически вся якутская кумысная посуда, декорировался пучками конского волоса, привесками. Для перевозки кумыса в летнее время, да и других молочных жидкостей, использовали *симиир* меньших размеров (до 50 литров). Обычно, при перевозке выюком, два *симиира* привязывали друг к другу и перебрасывали через седла, так же как переметные сумы. Из кожи сшивали и другую посуду, например, ступки *дээттии*, сумы для хранения и перевозки продуктов – *хаа*, *сылгы хаа*, *хааһах* и др. [4, с. 236].

Деревянная посуда. Обширную территорию Якутии занимает лесной массив (более 70%), состоящий главным образом из хвойных пород (лиственница, сосна, ель). Древесина, как материал для изготовления посуды, благодаря своим прекрасным поделочным качествам, занимала ведущее место. Ценились лиственные породы, т.к. равномерное строение их древесины позволяет изготавливать крупные и мелкие предметы с разнообразной рельефной резьбой. Инструменты, применявшиеся резчиками деревянной посуды, соответствовали способу древней долблено-рубленной техники. Это топор – *суэз*, тесла – *адалга*, *арбийа*, скобели – *керкэ*, инструмент для выглаживания внутренних поверхностей – *изт*. Инструменты и способы обработки древесины

якутов имеют ряд аналогий с тюркскими народами. *Адалга*, например, – распространенный инструмент у алтайцев – носит то же название – *адыла*, *адалгы* – у хакасов, те же инструменты обнаруживаются у киргизов, башкир. Якутское *бынах* – нож – родственен алтайскому *бычак* и т.д. Подобные совпадения многочисленны и свидетельствуют об этногенетических связях этих народов. Что касается приемов резьбы, то орнаментация якутской деревянной посуды сочетает элементы плосковыемчатой, трехгранно-выемчатой, ногтевидной (скобчатой), контурной резьбы, выгодно отличающиеся большим разнообразием приемов художественного оформления [2, с. 76].

Традиционно якутскую деревянную посуду, устойчиво сохраняющую формы, классифицируют по назначению: повседневная и кумысная. По технологии и конструктивным качествам деревянную посуду можно подразделить на целно-долбленную и составную. Способом древнейшей долбленной техники выполнялись *чорооны*, *балхах*, чаши *кытыйа*, *кытах*, *чохоо*; кумысные воронки – *кенкелей*; блюда на поддоне и ножках для мяса и рыбы – *эт хоторор иһит*, *тэриэлкэ*; кумысные ковши – *усаайах*, *удьаа*; некоторые виды мучовок – *хамнатар*, *бюлюр*; ковши – *хамыйах*, ритуальные ложки для кропления кумысом и гадания – *эбир хамыйах*; ступы – *кэлиш*, *кэбэр*.

Составная посуда – со вставным дном, конструировалась из отдельных частей – *матаарчах*, *кэриэн ымыйа* – сосуды для хранения молочных продуктов; *маллаах иһит* – деревянные, берестяные короба с крышками и без – цилиндрические и конусообразной формы для принадлежности рукоделия и хранения мелких предметов [Там же, с. 39].

Кумысный сосуд *чорон* существует в двух видах: на ножке-поддоне и трех ножках. Наиболее распространенной являлась первая форма, размеры *чоронов* были разные – от небольших до достаточно крупных (высота некоторых достигала почти 1 метра). Изготавливали *чороны* из березы, редко из других пород древесины. В поясной орнаментации *чоронов* применялись геометрические, криволинейные орнаменты, реже – растительные мотивы. Сосуды украшались металлическим ободком с пластинками, привесками. Словом *чорон* в целом обозначают целую группу разных по размерам и функциям сосудов. Большие *чороны* – *чороон айах*, *кэриэн айах*, *тойон айах* – емкостью до 30 литров – предназначались исключительно для кумысопития во время праздника молочного изобилия *ысыах*. Малые *чороны* – *сатыы айах*, *чорохой* – вмещали от 0,5 до 1 л. Вторая конструктивная форма – трехногий *чорон* – *ус атахтаах чорон* – имеет непосредственную связь с формами якутских трехногих керамических сосудов. В некоторых случаях, если он имел более широкое устье и приземистую форму, его называли *балхах* – вмещал до 3-4 литров кумыса (Рис. 3, 4).

Чаши *кытах* и *кытыйа* не имеют принципиальных различий. *Кытах* (изготавливаемый из ливенницы) предназначен для общего пользования – для обслуживания большого количества людей в праздники. Наиболее крупные образцы *кытах* достигают в диаметре до 90 см. Параметры небольших *кытыйа* для личного пользования и т.н. малых *кытыйа*, служивших посудой для супов, мяса, *хайаха*, колеблются от 10 до 30 см. Орнамент *кытыйа* и *кытах* – устойчивый, состоял из геометрических мотивов, характерных для керамического орнаментального комплекса, включал т.н. «шнуровидный» орнамент, треугольники.

Существует также тип *кытыйа* на ножках – *ус атахтаах кытыйа* (Рис. 5). Их появление в комплексе традиционной



Рис. 3. Чорон на поддоне
(из собрания Верхневилуйского музея истории и этнографии с. Верхневилуйск)



Рис. 4. Чорон на трех ножках
(из собрания Верхневилуйского музея истории и этнографии, с. Верхневилуйск)



Рис. 5. Кытыйа на трех ножках
(из собрания Якутского государственного объединенного музея истории и культуры народов Севера имени Е. М. Ярославского, г. Якутск)



Рис. 6. Блюдо для мяса и рыбы на поддоне
(из собрания Якутского государственного объединенного музея истории и культуры народов Севера имени Е. М. Ярославского, г. Якутск)

якутской деревянной посуды связывают с относительно поздним временем. Но, так же как и многие формы якутских блюд и других сосудов на ножках, эти своеобразные чаши имеют свои прототипы среди деревянной посуды и утвари раннекочевнического слоя: скифского, гуннского времени. Ножки *ус атахтаах кытыйа* на поздних образцах XVIII-XIX вв. повторяют строение ног коня.

Якутские тарелки для мяса и рыбы – *эт хоторор иһит* – практически идентичны кыргызским блюдам для мяса, имеют высокий, нередко широкий, поддон с обязательной орнаментацией по краю (Рис. 6). Они – яркий пример функциональности, на внутренней поверхности блюдо имеет углубление, созданное для стекания туда бульона, ухи, а мясо или рыба раскладывались по краям. По конструкции, якутские деревянные блюда можно выделить в два вида: блюда на поддоне и на ножках (ножек бывает три или четыре). На многих блюдах обнаруживается орнаментальный комплекс, характерный для *кытыйа*.

Интересны по форме и долбленные ступы *кэлиш* или *кэбэр*. Как и у хакасов, тувинцев, тулову ступок придавали форму цилиндра с поддоном. Якутские *кэлиш* внизу имели кольцеобразные ручки, их форма сближается с бронзовыми котлами на поддоне, распространенными в среде ранних кочевников. В ступах толкли древесную заболонь, коренья, перерабатывали в крупу, а затем в муку ягоды, зерна.

Способом долблено-резной техники выполняются и некоторые виды кумысной посуды и утвари. Кумысная воронка *кенкелей* (иногда ее изготавливали из бересты) вставлялась, как отмечалось выше, вместе с мутовкой *хамнатар* в устье кожаного мешка *симишр*. Непосредственно с *кенкелей* связана и кумысная мутовка *хамнатар* (другие названия *бюлюр*, *биһийэх*). Наиболее известны два вида мутовок, различаемые, главным образом, по форме нижней части. Первая – с колпаком в форме перевернутой чаши с несколькими фигурными отверстиями. Вторая – с составленной из деревянных пластинок крестообразной насадкой. Она повторяет конструкцию небольших мутовок, часто употребляемых в быту, – *мас ытык*. Ею сбивали масло, готовили молочно-растительные супы, напитки, *сору*. Были и разной величины роговые мутовки *муос ытык*, венчики для взбивания сливок с диском с радиальными желобками *кюэрчэх ытыга*.

Особый статус в комплексе кумысной утвари имели ковши для разливания кумыса – *усаайах* или *удьаа*, *бадьаа*. Ковши вырезались из цельного блока древесины и представляли собой чашеобразные черпаки с длинной дугообразной рукоятью. Гибкая, пластичная рукоять, начинаясь от поддона черпака, постепенно расширялась и завершалась резным навершием.

Хамыйах – общее название небольших ковшей, ложек разных размеров, которые вырезались в основном из тонкослойной березы. Их разнообразие определялось назначением: детские – *ого хамыйага*, для сливок, сметаны – *сюэгэй хамыйага*, для питья растопленного масла во время празднеств – *уруу хамыйага* и т.д.

Необходимо выделить и *эбир хамыйага*, или *ытык хамыйага* – ритуальную ложку для кропления кумысом и гадания. *Эбир хамыйага* имела длинную орнаментированную рукоять, украшавшуюся пучками белого конского волоса, и плоский небольшой черпак с тремя или пятью круглыми углублениями, т.н. «глазками». Ею, черпая кумыс, белые шаманы кропили землю во время праздника *Ысыах*.

Кэриэн ымыйа и *матаарчах* – сосуды со вставным дном. Слово *ымыйа* у якутов в целом обозначается посуда для хранения молочных продуктов. *Кэриэн ымыйа*, несмотря на близость к *матаарчахам*, можно рассматривать как самостоятельный вид кумысной посуды, поскольку *кэриэн ымыйа* обладала особо крупными размерами и нарядным специфическим декором из криволинейных, растительных, геометрических орнаментов, ее обрабатывали особенно тщательно, снабжали металлическими ободками, привесками-пластинками. *Кэриэн ымыйа* емкостью от 8 до 16 литров конструктивно тяготела к цилиндрической форме. В ней иногда хранили растопленное масло, из нее пили кумыс. Слово *кэриэн* обозначает функциональную особенность – сосуд для кумыса, пускаемый по кругу сидящих (Рис. 7).



Рис. 7. *Кэриэн ымыйа*
(из собрания Якутского государственного
объединенного музея истории
и культуры народов Севера
имени Е. М. Ярославского, г. Якутск)

Размеры *матаарчах* в среднем колеблются от 8,5 см до 28 см в высоту, часто они имели форму усеченного конуса. *Матаарчахи* служили для хранения и питья жидкостей, молочных супов, масла.

Кроме рассмотренных наиболее распространенных видов традиционной якутской посуды, следует выделить изделия из других материалов, например, металла – *олгуй*, *алгый* – большие медные котлы с ободком и дужкой для приготовления мяса, посуду, изготавливаемую из мочевого пузыря крупных животных, – *хабах*, в которой переносили жидкости, хранили соль, муку, коренья, роговые сосуды – *муос*, имевшие обычно вставное деревянное дно и служившие чашками.

Этот краткий общий обзор лишь очерчивает разнообразие форм якутской посуды. В ее создании применялись материалы, которые предоставляла сама природа, потому и формы рождались удивительно гармоничные, органичные. Вещи традиционной культуры приходили в мир из природы и уходили в нее, и, в сущности, посуда, как и другие артефакты «топокосма», отражала понимание его ритмов. Посуда – вещь универсальная, ее непосредственная связь с жизненной необходимостью – пищей – напоминает о первейшей потребности человека, его биологической «уязвимости». В архаических культурах употребление пищи – значимый символический ритуал, священнодействие, и в этом смысле во всех древнейших культурах посуда становилась посредником, выполняющим функцию медиатора между профанным и сакральным мирами.

Список литературы

1. **Кубарев Г. В.** Культура древних тюрков Алтая (по материалам погребальных памятников). Новосибирск: Изд-во ИАЭ СО РАН, 2005. 400 с.
2. **Петрова А. Г.** Традиционное искусство народов Арктики: резьба по дереву и посудная пластика саха. Якутск: АГИКИ, 2014. 137 с.
3. **Потанин Г. Н.** Тангутско-тибетская окраина Китая и Центральной Монголии. М.: Географгиз, 1950. 649 с.
4. **Саввинов А. А.** Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии). Якутск: ИГИ АН РС (Я), 2005. 376 с.

**SAKHA TRADITIONAL DISH PLASTIC ARTS:
CULTURAL-HISTORICAL RELATIONS AND GENERAL CHARACTERISTIC****Petrova Anna Grigor'evna***Arctic State Institute of Arts and Culture
kundune@mail.ru*

This article discusses the types and forms of the traditional dishes of Sakha. The aim of the research is to characterize the materials, main kinds, types and forms of Yakut dishes. The author writes about the origins of the Yakuts' objective world springing from the era of the early nomads of Central Asia, Southern Siberia and the hunters of Northeast Eurasia. The characteristic of the functional features of ceramic, birch-bark, leather, wooden dishes is given. Particular attention is paid to the analysis of Sakha traditional wooden dishes, the methods of processing wood and tools for their manufacture.

Key words and phrases: traditional arts; art of nomads; dish plastic arts; objective world; function; wooden, leather, ceramic dishes.

УДК 37.013

Педагогические науки

Статья посвящена проблемам метапредметности в гуманитарных проектах. Основное внимание авторы акцентируют на особенностях гуманитарных проектов, их роли в развитии и становлении личности. Рассматриваются примеры метапредметных гуманитарных проектов, созданных учащимися ГБОУ Республики Марий Эл «Многопрофильный лицей-интернат» в течение двух лет. Даются рекомендации по организации работы над научно-исследовательским проектом.

Ключевые слова и фразы: метапредметность; гуманитарные проекты; научно-исследовательская работа; конференция; методы исследования; планируемые результаты.

Прохорова Ольга Валерьевна**Филимонова Елена Юрьевна***Многопрофильный лицей-интернат, п. Руэм, Марий Эл
filoruem@mail.ru***РЕАЛИЗАЦИЯ МЕТАПРЕДМЕТНОСТИ В ГУМАНИТАРНЫХ ПРОЕКТАХ[©]**

Преобразования, происходящие в современном обществе, заставляют размышлять о будущем России, о ее молодом поколении. Общество нуждается в широко образованных, высоко нравственных людях, обладающих целостной картиной мира. Формирование такой картины в сознании детей обеспечивает метапредметность. В процессе метапредметной образовательной деятельности у обучающихся формируется система знаний о мире [3].

Связать весь образовательный процесс в единое целое, одухотворять школьные знания, осуществлять духовно-нравственное воспитание как на уроках, так и во внеучебной деятельности помогают метапредметные гуманитарные проекты. Работая над ними, школьники приобщаются к духовно-нравственным ценностям, развивают навыки общения и творческие способности. Они начинают глубже ощущать свою принадлежность к России и учатся терпимости к людям разных национальностей, уважению и интересу к своей и чужой культуре.

Работа над метапредметными гуманитарными проектами становится особенно актуальной в тех образовательных учреждениях, где дети учатся в профильных физико-математических, биолого-химических и подобных классах. В этом случае метапредметные гуманитарные проекты способствуют всестороннему, гармоничному развитию личности.

В Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Республики Марий Эл «Многопрофильный лицей-интернат» (ГБОУ РМЭ «МЛИ») работа над проектами ведётся не первый год. На новый уровень она была поднята в связи с созданием в этом учреждении Республиканской инновационной площадки (РИП) «Реализация механизмов метапредметности через внедрение учебного курса «Основы научно-технического творчества»», где большая роль была отведена созданию метапредметных гуманитарных проектов [1].

Интересы учащихся ГБОУ РМЭ «МЛИ» в гуманитарных областях оказались связаны с такими дисциплинами как русский и английский языки, литература, краеведение, православие, социология и психология, философия, искусство и культура и др. В рамках РИП были выполнены исследования по следующим темам: