

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3»

Исследовательская работа

Анализ повести М. Парр «Вафельное сердце»



Разработчик: Приймакова Ирина,
учащаяся 6а класса

Руководитель: Сычёва М.Л., учитель
русского языка и литературы

A decorative graphic on the left side of the slide, featuring a vertical arrangement of various heart shapes and small butterflies. The hearts are in different shades of blue and black, some with outlines and some solid. The butterflies are small and black. The overall style is whimsical and artistic.

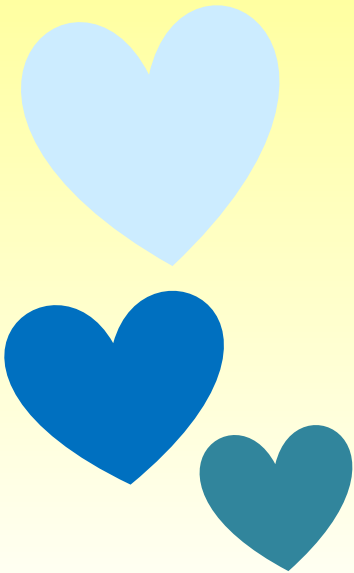
Цель работы:

выполнение анализа
произведения норвежской
писательницы Марии Парр,
используя план комплексного
анализа работы с текстом.



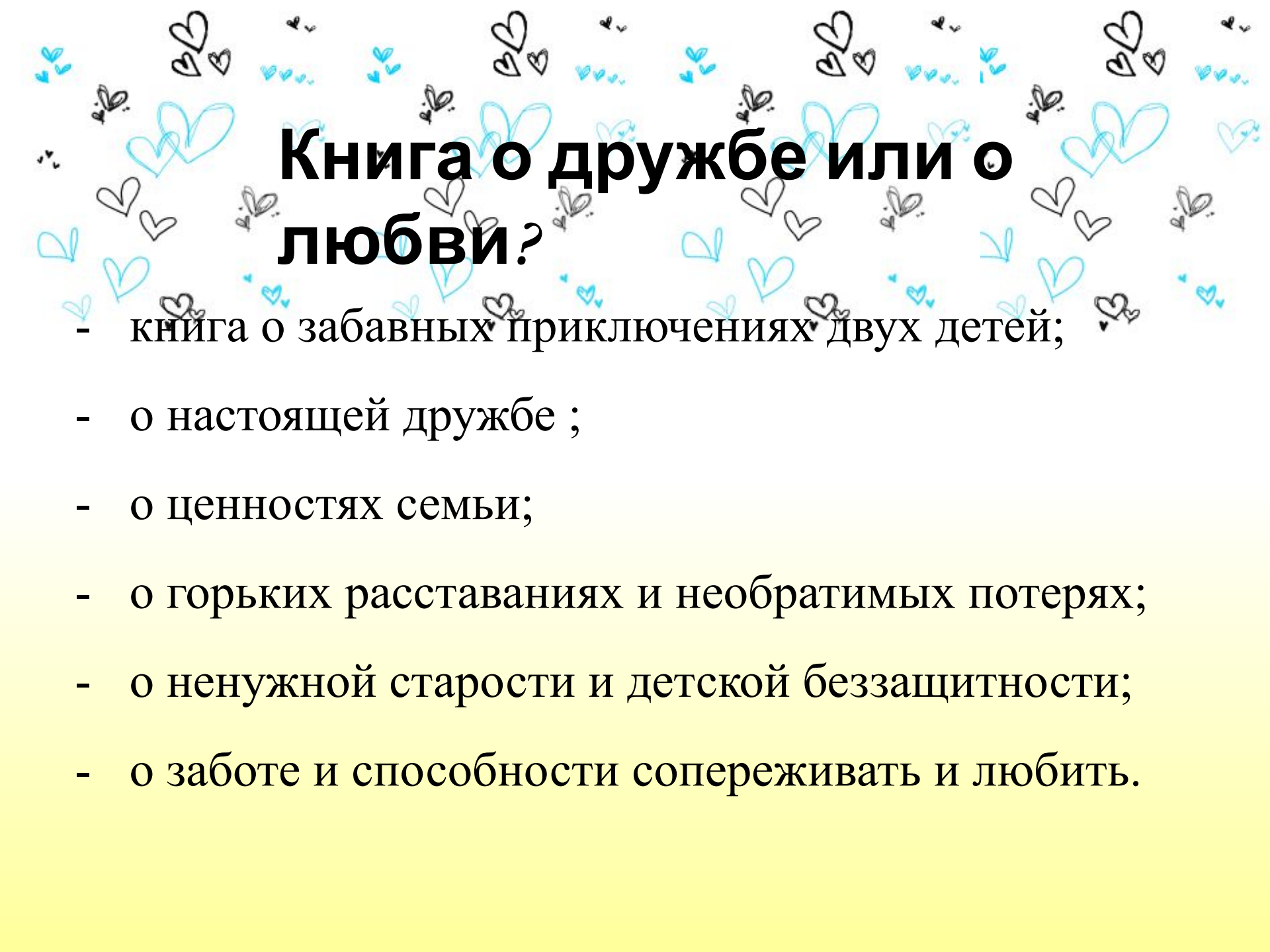
Задачи:

1. поближе познакомиться с творчеством Марии Парр;
 2. сравнить творчество Марии Парр, Астрид Линдгрен и Т. Янссон;
 3. дать характеристику главным героям произведения;
 4. выбрать из текста самые значимые цитаты, раскрывающие сущность произведения;
 5. выявить особенность книги (книга для взрослых или для детей);
 6. попробовать написать свою легенду о вафельном сердце.
- 



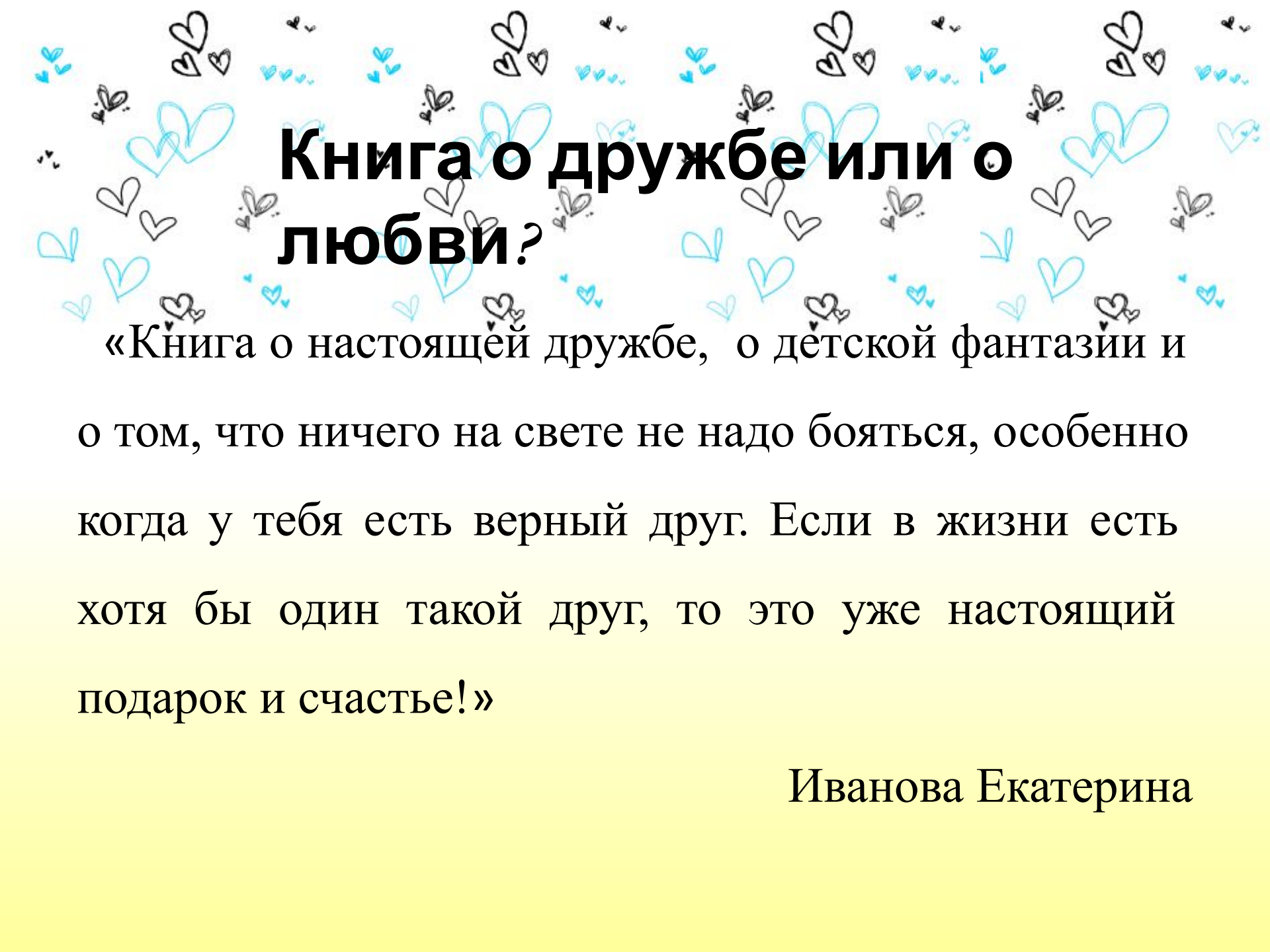
Особенности скандинавской литературы

- сочетание волшебства и глубокой жизненной философии с реальностями жизни;
- отражена детская психология;
- показаны характеры детей;
- юмористические мотивы.

The background of the slide is decorated with numerous hand-drawn hearts and butterflies in light blue and black ink, scattered across the entire area.

Книга о дружбе или о любви?

- книга о забавных приключениях двух детей;
- о настоящей дружбе ;
- о ценностях семьи;
- о горьких расставаниях и необратимых потерях;
- о ненужной старости и детской беззащитности;
- о заботе и способности сопереживать и любить.

The background is a light yellow gradient. It is decorated with numerous hand-drawn style hearts in blue and black outlines, and small black butterflies scattered throughout.

Книга о дружбе или о любви?

«Книга о настоящей дружбе, о детской фантазии и о том, что ничего на свете не надо бояться, особенно когда у тебя есть верный друг. Если в жизни есть хотя бы один такой друг, то это уже настоящий подарок и счастье!»

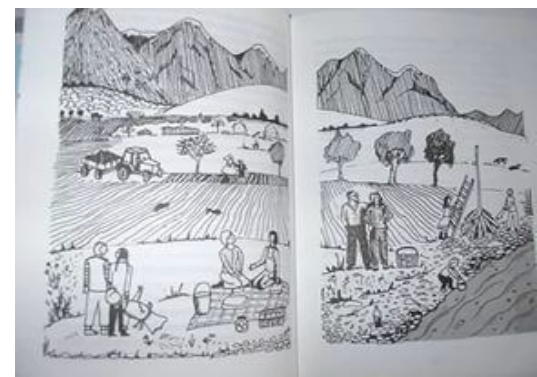
Иванова Екатерина

Книга о дружбе или о любви?

Трилле и Лена - как лучшие друзья, их взаимоотношения пропитаны любовью.

Родительская любовь: Магнуса, Мину, Трилле и Крёлле.

Мама Лены нашла себе новую любовь, пусть и с помощью Лены, которая всей душой желает маме счастья.

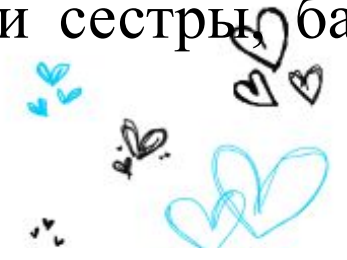


Книга о дружбе или о любви?

Рецепт истинной дружбы между мальчиком и девочкой или рецепт будущей крепкой, верной любви мужчины и женщины, а может быть, это рецепт радости, добра, счастья.



Книга о семейных ценностях (родители любят своих детей, принимают их такими, какие есть; смерть Бабы-Тёти, как важно в трудный момент иметь поддержку семьи; плохо, когда нет папы, когда стариков сдают в дома для престарелых; важно, когда есть мама и папа, братья и сестры, бабушки и дедушки, домашние животные).





Жанр произведения «Вафельное сердце»

- «сюжет произведения можно наблюдать в окружающей действительности»;
- «действительность воспринимается как реальность, раскрывающаяся в виде последовательности событий»;
- «через поступки, приключения, которые происходят с героями, можно судить о характере героев, об их внутреннем мире».

Литературоведческий словарь

Образ сердца

Баба-Тётя пекла вафли в форме сердца.

Образ-символ заключается в *теплых чувствах к человеку, хрупкости* отношений между людьми.

Образ сердца появляется в произведении через синонимичные замены, то есть присутствует в повести *скрытно (неслучайно встречается всего лишь 11 раз)*.

Эпитет *«горячее сердце»* понимается как сердце, наполненное состраданием.

Образ сердца - олицетворение теплых чувств, хрупкости отношений, *сердце в повести – это символ дружбы и любви.*

Философский смысл цитат

- о любви и дружбе;
- о страхе и смерти;
- природе как удивительной силе;
- юмористический смысл.



Рецепт вафельного сердца



1 ст. муки, 3 яйца, 150–200 г. маргарина, 1ст. сахара, 1 ст. молока.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте растопленный маргарин, молоко, в последнюю очередь муку.

Хорошенько перемешайте.

У вас должна получиться однородная масса без комков.

Выпекайте вафли по 2–3 мин, пока они не станут золотистыми.



Спасибо за
внимание!

