

Разрывал руками ду...ку к...лача

При написании орфографического диктанта учениками 9 – 11 классов были допущены ошибки в простом, казалось бы, предложении.

Ду...ка – дуШка или дуЖка ?

К...лач – кОлач или кАлач ?



Интересно то, что слово *К...ЛАЧ* написали верно примерно !
а слово *ДУ...КА* верно не написал **никто!**

Почему у учеников старших классов возникли трудности ?

Правописание звонких - глухих согласных изучается в начальной школе!

Или проблема здесь не в незнании орфограммы, а в чем-то другом?

Что это за таинственная *ДУ...КА*?

Что такое *К...ЛАЧ* ?

И как они связаны друг с другом?



В русском языке существуют два слова:

дуШка и дужка

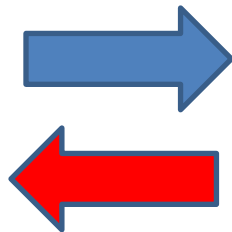
Обратимся к Толковому словарю Ожегова:

ДУШКА, -и, м, -и, ж. (разг.). То же, что душенька (во 2 знач.). Он такой д.

ДУШЕНЬКА -и (разг.). 1. см. душа. 2. м. и ж. Милый, приятный человек (преимущ. о женщине или ребенке, обычно в обращении).

ДУША 2. То или иное свойство характера, а также человек с теми или иными свойствами. Добрая д. Низкая д.

ДУЖКА, -и, ж. Небольшой предмет (или часть предмета, изображения) в форме дуги. Д. замка. Д. ведра (ручка). Д. гири.



НЕМНОГО

ОРФОГРАФИИ

1. Поскольку в речи согласные звуки, как и гласные в безударном положении, могут изменяться, то при **правописании согласных** (в корне, в приставках и суффиксах, не изменяющих своего написания) следует проверять правописание согласного по сильной позиции, прежде всего – по положению перед гласным. Чтобы проверить написание парных звонких и глухих согласных на конце и в середине слова, надо подобрать родственное слово или изменить слово так, чтобы после этого согласного следовал гласный.

Пруд – *пруды*, *молотьба* – *молотить*,
узкий – *узок*, *прут* – (нет) *прута*.

ПАРНЫЕ СОГЛАСНЫЕ

Б	В	Г	Д	Ж	З
П	Ф	К	Т	Ш	С

НА КОНЦЕ СЛОВА
И
ПЕРЕД СОГЛАСНОЙ

Парные звуки согласные
Бывают такие опасные,
Но поставишь рядом **гласный**
И согласный неопасный.



2. Следует помнить, что в производных словах **з, д** чередуется с **ж** (*сапоги* – *сапожки*, *запрягать* – *пряжка*), а **х** чередуется с **ш** (*пахать* – *вспашка*, *казахи* – *казашка*).

Если существуют два слова и возможно различное написание, то мы должны ориентироваться на смысл данного выражения.

разрывать руками

ДУШКУ

(т.е. **ДУШУ**

к...лача ?

к...лача)

ДУЖК

**правильн
ее**

**Разрывать
руками**

к...лача

(т.е. **ДУГУ**)

у

?



Вот мы и добрались ,наконец , до самого вкусного – до **К...ЛАЧА**



КАЛАЧ – старейший вид белого хлеба в России. Вообще, калачом назывался любой круглый белый хлеб в форме замка с дужкой. Существуют две основные версии происхождения слова: славянская – от «**КОЛО**», то есть «**КРУГ**», и тюркская – от «**КОЛАК**», что



кАлач

НЕПРОВЕРЯЕМЫЕ БЕЗУДАРНЫЕ ГЛАСНЫЕ В КОРНЕ

Написание в корне безударной гласной, которая не может быть проверена ударением, определяется по орфографическому словарю русского языка. Это касается многих слов независимо от их происхождения.

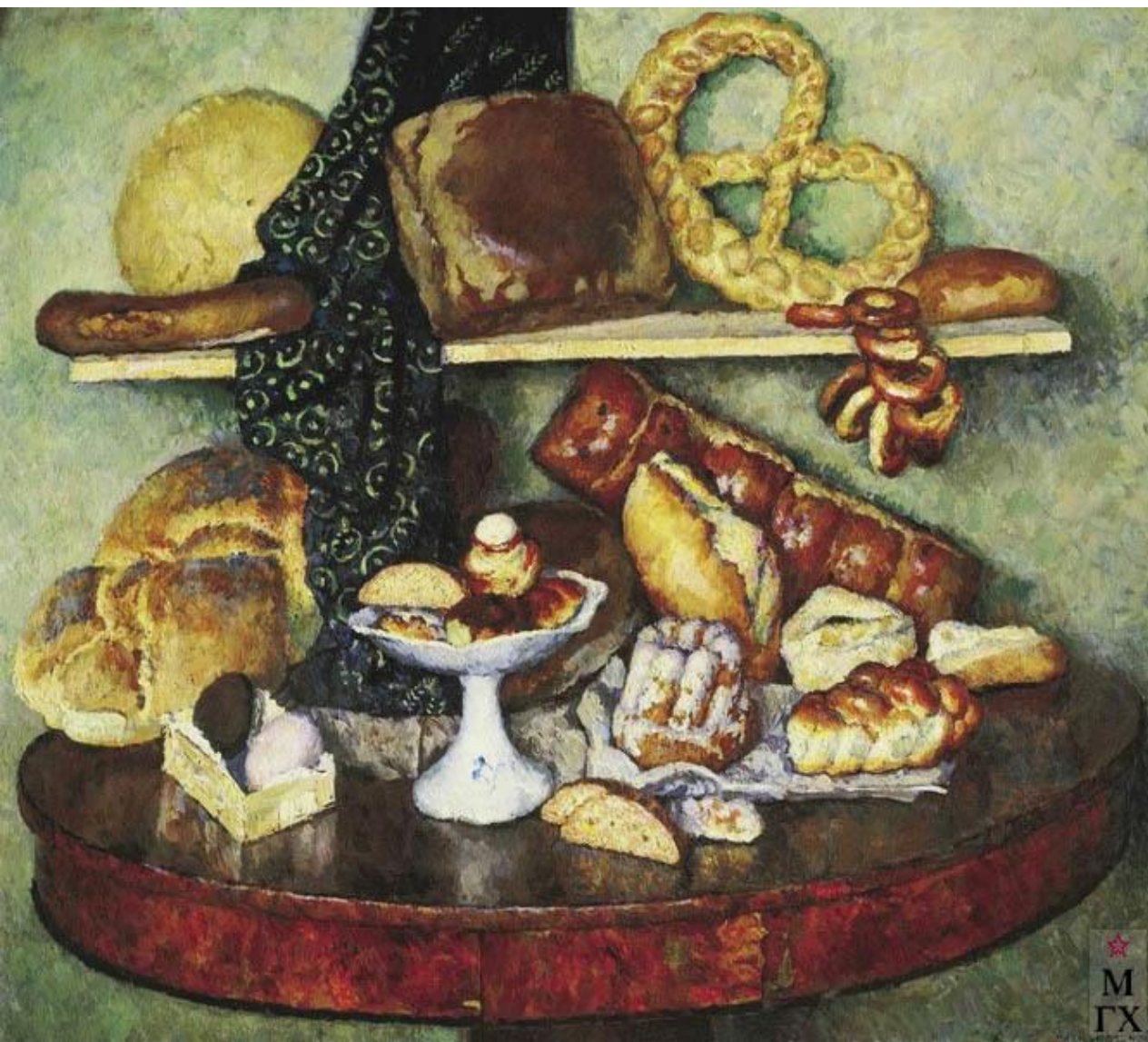
Впервые он появился в Муроме еще в XIII веке, а затем переместился в Москву. «В Москве калачи как огонь горячи», - говорит пословица. Московские калачи приобрели особую популярность в XIX веке благодаря придворному пекарю Ивану Максимовичу Филиппову (1824-





Со временем предприимчивый булочник удостоился звания Поставщика двора его Императорского Величества. По мнению самого булочника секрет его успеха был прост: вода из Москвы-реки, хорошие пекари и сам Иван Филиппович. Поэтому когда открылась его первая пекарня в Санкт-Петербурге, воду для теста в дубовых кадках привозили из Москвы. А обозы с «филипповским» хлебом шли даже в Сибирь и Париж: там замороженные перед дальней дорогой калачи особым способом оттаивали (на горячем полотенце) и продавали как свежеспеченные. Особый рецепт теста позволял калачам

действительно долго оставаться свежими. Именно такими калачами в Париже угощали русских офицеров, для которых особый вкус московского калача навсегда связался в памяти со вкусом победы в войне с Наполеоном. А отечественная история сделала калач настоящим праздничным блюдом победителей. Ведь калачами угощали и героев обороны Севастополя после заключения мира в 1856 году, и героев Великой Отечественной войны.



Калач прочно вошел в произведения русской литературы и живописи. Вспомним картину одного из основателей художественного объединения «Бубновый валет» **Ильи Машкова «Снедь московская: хлебы»**. На картине среди баранок, сухарей и пирогов красуется румяный калач – символ благополучных мирных, сытых дней, которых в нашей истории было не так уж много.



Свежеиспеченный муромский калач украшает и картину **Бориса Кустодиева «Купчиха, пьющая чай».**

Князь Стива Облонский в романе **Льва Николаевича Толстого «Анна Каренина»** не начинал день без пышного лакомства: «Окончив газету, вторую чашку кофе и калач с маслом, он встал, стряхнул крошки калача с жилета и, расправив широкую грудь, радостно улыбнулся...».



Вообще в романе Толстого слово «калач» появляется десять раз! Последний из них – незадолго до трагической смерти главной героини. В момент глубокого душевного кризиса **Анна Каренина** вспоминает о филипповских калачах: «И не отвечая на вопрос, как она будет жить без него, она стала читать вывески. «Контора и склад. Зубной врач. Да я скажу Долли все. Она не любит Вронского. Будет стыдно, больно, но я все скажу ей. Она любит меня, и я последую её совету. Я не покорюсь ему; я не позволю ему воспитывать себя. Филиппов, калачи. Говорят, что они возят тесто в Петербург».



ОБЛОНСКИЙ.

klassika-ru.blogspot.com

Калач считался на Руси вершиной пекарского искусства. Говорят, что именно такие калачи, намазанные коровьим маслом да икрой, ели в Коломне наши прадеды, запивая теплым молоком. Тесто тех калачей замешивали из смеси различной муки, в том числе, и крупитчатой, придававшей калачу необыкновенную скважистость. В тесто для калача не добавляли ни яйца, ни сахар. Готовили коломенские калачи просто – из муки, воды, с добавлением соли да хмеля.

В старину готовили тертые калачи, довольно жесткие, и мягкие, ковритщенские. В зависимости от рецепта, способов приготовления и места выпечки калачи делились на крупчатые, смесные, толченые, обварные и другие. Цена на такие калачи измерялась деньгой, русской монетой, чеканенной в Московском княжестве с XI века. Цена была на этот хлеб одна деньга, две деньги, грош и алтын, что было довольно высокой стоимостью на рынке.





Вернемся к ДУЖКЕ

Калачи выпекали в форме замка с круглой **дужкой**. Горожане нередко покупали калачи и ели их прямо на улице, держа за эту дужку или **ручку**.

«... Вешеная четверка с баграми мчится через площадь по Тверской и Охотному ряду, опрокидывая бочку, и летит дальше, бочка вверх колесами. В луже разлившейся жижи барахтается «золотарь». Он высоко поднял руку и заботится больше всего о калаче. Калач – это специальное их лакомство: он удобен, его можно ухватить за ручку, а булку грязными руками брать не совсем удобно...». (В.

Гипляровский «Москва и Москвичи»).

Из соображений гигиены саму ручку нищему не употребляли, а отдавали нищим, либо бросали на съедение собакам. По одной из версий, про тех, кто не брезговал её съесть, говорили «дошел до ручки». И сегодня выражение «дойти до ручки» значит совсем опуститься, потерять человеческий облик.

Множество **пословиц и поговорок** русского народа связано с калачом: «Хочешь есть калачи – не лежи на печи», «Хлебушка – калачу дедушка», «Покормил калачом, да в спину кирпичом», «Свой хлеб слаще чужого калача», «Кляп не калач – не пережует», «Меня и калачом не заманишь», «Живая душа калачика чаёт», «Ничто нипочем: был бы Ерофеич (водка) с калачом», «Из одной печи, да не одни калачи», «Подьячий любит калач горячий». Калач всегда служил символом богатства, сытости, зажиточности, поскольку пекли его из белой муки, а не из ржаной, как обычно. Калачи были лакомством, которые бедный люд мог позволить себе только по праздникам. «С калача – бело личико», «Со свиным рылом, да в калашный ряд». Пословица «Нужда научит калачи есть» не противоречит этому символу - крайняя нужда заставит работать так,

Возможно, что от калачей пошло выражение «раскатать губу». Чтобы калач в печи, поднимаясь и покрываясь корочкой не лопнул, перед выпечкой на его теле делали надрез ножом – губу. Под эту губу (раскатав её) напыляли немного муки. Потом губу закатывали обратно и ставили калачи в печь. А затем, когда калач уже пышет теплым ароматом, губу опять можно раскатать и налить внутрь маслица. То есть «раскатать губу» - это вожделенно ожидать, что тебе в калач нальют маслица. Но если рожей не вышел, точно не нальют и скажут: «Закатай





Таким образом, можно сделать следующий вывод:

Давайте не будем разрывать ДУШУ калача!

Мы разорвем его ДУЖКУ, чтобы насладиться особым вкусом белого хлеба, который для нас не просто лакомство, а прежде всего – история и культура русского народа.

(при создании презентации использованы ресурсы интернета)

