

# Сельская школы

Главный редактор  
Нина ЦЕЛИЩЕВА

## Редакционная коллегия

*Светлана Вишниккина, кандидат философских наук,  
Марина Гурьянова,  
доктор педагогических наук,  
Нелли Ермолаева, заместитель главного редактора,  
заслуженный учитель школы РФ,  
Алексей Кушнир, кандидат психологических наук,  
Галина Суворова,  
доктор педагогических наук,  
профессор*

## Редакция

Ирина Зотова,  
Любовь Кучмиёва

**Вёрстка** Александр Волхонский

© «Народное образование»

Практический  
журнал  
руководителей  
и учителей  
сельских школ

Зарегистрирован  
Комитетом Российской  
Федерации по печати.  
Свидетельство  
№ 016124  
от 21 мая 1997 г.

4/2015

НАРОДНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

# Содержание

## **УПРАВЛЕНИЕ СЕЛЬСКОЙ ШКОЛОЙ: ТРУД ДИРЕКТОРА И ЕГО ЗАМЕСТИТЕЛЕЙ**

**М. Поташиник.**  
ЕГЭ против ФГОС:  
что делать учителю? **3**

**А. Галеева.**  
Профессиональный  
стандарт — ресурс развития  
компетентности учителя **13**

**Е. Пуштышева,**  
Метапредметный  
марафон: учим школьников  
метапредметным  
умениям **18**

## **РАЗВИТИЕ ЛИЧНОСТИ: ВОСПИТАНИЕ И САМОВОСПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ**

**А. Замостьянов.**  
Опрометчивость.  
Иностранские марки на  
рынке пропаганды... **23**

**Т. Завитаева.**  
Социализация  
младших  
школьников  
на основе  
культурных  
истоков  
народа **32**

**Н. Курбанова.**  
Воспитание  
патриотизма,  
толерантности  
на уроках  
русского  
языка и литературы **36**

## **ПРАВОСЛАВНАЯ КУЛЬТУРА В ШКОЛЕ**

**В Пименова.**  
Духовно-  
нравственное  
образование  
в процессе  
изучения  
литературы **42**

## **УРОК В СЕЛЬСКОЙ ШКОЛЕ: ОРГАНИЗАЦИЯ, ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНИКИ, ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**Г. Суворова.**  
Технология  
модульного  
обучения **54**

**О. Юричева.**  
Информационные  
технологии  
на уроках истории  
в среднем звене **62**

**Н. Левчук,  
А. Замбровская.**  
Чаепитие с наукой.  
Внеклассное  
занятие по физике  
с учащимися  
9-го класса **66**

Подписано в печать 20.07.2015. Формат 60x90/8. Бумага офсетная.  
Печать офсетная. Печ. л. 9,0. Усл. печ. л. 9,0. Тираж 500 экз. Заказ № 5729

Учредители: С. Вишникина, В. Ермолаев, А. Кушнир, Н. Целищева.  
109341, Москва, ул. Люблинская, д. 157, корп. 2. Тел.: (495) 345-52-00.  
E-mail: narodnoe@narodnoe.org

Отпечатано в типографии НИИ школьных технологий.  
Тел.: (495)-972-59-62

# Чаепитие с наукой.

## Внеклассное занятие по физике с учащимися 9-го класса

Надежда  
Левчук,  
*преподаватель  
физики,  
Александра  
Замбровска,  
преподаватель  
информатики  
и ИКТ  
Екатеринбургского  
суворовского  
военного  
училища*

Выбор темы и структуры занятия определён новыми требованиями к результатам учащихся на основе деятельностного подхода, метапредметности. Задача учителя — научить детей учиться, мыслить, владеть универсальными приёмами учебной деятельности. Способы работы с классом — мышление, коммуникация, действие, понимание, рефлексия учащихся. И всё это — в увлекательной, интересной форме.

**Цель:** создать условия для пробуждения интереса учащихся к русским традициям чаепития, культуре поведения за столом, культуре речи и общения; способ работы — синтез предметов естественнонаучного, гуманитарного и художественного циклов.

### Задачи воспитания и развития:

- обобщить и закрепить знания учащихся по темам «Тепловые явления», «Изменения агрегатных состояний вещества»;
- обобщить и закрепить знания по химии, по темам «Строение жидких и твёрдых тел, свойства воды», «Кислоты и щёлочи»;
- развивать умение применять знания по химии, литературе, математике, истории, художественной культуре для объяснения физических явлений, сформировать целостный взгляд на окружающий мир;
- показать практическую значимость изученного учебного материала.

### Оборудование занятия:

- компьютер, мультимедийная доска (проектор);
- самовар, чайники, посуда, салфетки, скатерть, пряники, баранки, печенье;
- конкурсные вопросы по физике и химии;
- художественная выставка работ учащихся, посвящённая традициям чаепития разных народов мира (рисунки, поделки, макеты, модели, стихотворения, рассказы).
  - 1) Жетоны — для поощрения команд во время игры.
  - 2) Лабораторное оборудование:
    - опыт № 1: бумажный стаканчик, металлический держатель, спиртовка, спички;
    - опыт № 2: стакан с холодной и горячей водой, пакетики чая, сахар.

**Предметы искусства, которые используются на мероприятии:**

- изобразительное искусство (картины, панно);
- музыкальное сопровождение.

**Подготовительные мероприятия**

► Повторение ранее пройденного материала:

- разделы «Тепловые явления», «Изменения агрегатных состояний вещества» (физика);
- разделы «Строение жидких и твёрдых тел, свойства воды», «Кислоты и щёлочи» (химия);
- подготовить стихи и рассказы о чае (литература);
- подборка сведений о традициях чаепития, заваривания чая (история);
- по художественному искусству — картины, музыкальные произведения, посвящённые чаепитию.

► Подготовка командами вопросов к конкурсу.

Это внеклассное мероприятие мы проводим после того, как изучены разделы физики «Тепловые явления» и «Изменения агрегатных состояний вещества».

Участники делятся на две команды. Конкурсы оценивает жюри, заполняя оценочную таблицу.

Празднично оформляется помещение — в русском стиле, красиво накрыты столы.

На выставочных столах каждой команды — творческие работы.

**План проведения внеклассного мероприятия**

1. Организационный этап.
2. Вступительное слово преподавателя — постановка целей и задач мероприятия.
3. Конкурсная часть:
  - конкурсы «Пока чайник закипает», «Опыт», «Эстафета».
  - между конкурсами — чтение стихов, исторические сведения о чае, традиции чаепития.
4. Подведение итогов, награждение победителей.

**Преподаватель.** Чаепитие — это неотъемлемая часть гостеприимства, дружеского участия, общения и традиций разных народов. Внимательно посмотрев на этот процесс под особым углом зрения, мы найдём в нём множество интересных физических явлений. Сегодня обратим внимание на такие явления и попытаемся объяснить их. Участники занятия поделены на две команды.

Каждая команда накрыла свои столы и подготовила творческую выставку. За культуру и эстетическое оформление также начисляются баллы.

Итак, включаем чайники (самовар). Эпиграфом нашего мероприятия стала народная мудрость:

**Устал — спроси чаю.**

**Жарко — выпей чаю.**

**Хочешь согреться — пей чай.**

**1-ведущий.** Здравствуйте, дорогие гости!

(Учащийся зачитывает стихотворение «Всесильный чай».)

Золотой огонь, трещи,  
Сердце нам разгорячи!  
Мы блее мёрзлой рыбы,  
Без тебя пропасть могли бы!  
Выручай, выручай,  
Кипяти всесильный чай!  
С первой каплей —  
только тронь! —

Будем жечься, как огонь.  
Со второй-то мы, небось,  
Станем быстрые, как лось!  
С третьей каплей — чудеса! —  
Полетим через леса.  
Мы с четвёртой капли будем  
Танцевать на радость людям.  
С пятой капли ночью зимней  
Целоваться захотим мы.

А с шестою —  
Вспыхнет кровь,  
Запоёт с груди любовь!  
А с седьмой горячей капли  
Будем вечно жить, не так ли?  
Эй, огонь, трещи. Трещи,  
Сердце нам разгорячи!  
Выручай, выручай,  
Кипяти всесильный чай!

*Иван Шестаков*

**2-ведущий.** Сегодня мы собрались, чтобы провести вечер за чашкой

чая вместе с наукой. Когда заходит речь о чае, обычно перечисляют его достоинства: и полезен-то он, и много в нём витаминов, и снимает нервное напряжение, и множество других ценных свойств.

**1-ведущий.** А ознакомят вас с историей чая в России наши одноклассники, которые предлагают вашему вниманию рассказ «Подарок Алтын-Хана».

«Чай усиливает дух, смягчает сердце,  
удаляет усталость,  
облегчает и освежает тело»  
(*Восточная мудрость*)

Широкое распространение среди народов всех континентов получил чай. А ведь 300 лет назад чай не был известен ни в России, ни в Западной Европе.

В 1638 году царский стольник Василий Старков привёз царю Михаилу Фёдоровичу богатые подарки от Алтын-Хана. Происходил обмен подарками, монголы дарили ценные меха, а Царь дарил сукно. Среди прочих подарков царю оказался и чай, 64 кг. Это были маленькие, по три четверти фунта пакетике бах-чай, что значит «ради варения чай». Чай понравился, и о нём отзывались: «Питие доброе и, когда привыкнешь, довольно вкусное». Уже в 70-х годах XVII века чай стал предметом ввоза в Москву, где продавался на рынках, в лавках, наряду с обыденными товарами. Даже в столицу, в Петербург, завозили чай из Москвы. До середины XIX века в Петербурге был лишь один чайный магазин, в то время как в Москве в 1847 году насчитывалось свыше 100 специальных магазинов, более 300 чаепитейных заведений. Вот почему исстари москвичи считаются чаевниками.

В Западную Европу чай впервые привезли из Китая в 1517 году португальские мореплаватели. Однако европейцы не знали, как его употреблять, знали чайный напиток только при королевском дворе.

На званом обеде у одного герцога на китайском фарфоровом блюде гостям был подан салат тёмный, горький на вкус, вызывающий сильное сердцебиение. Этот салат состоял из лис-

тьев чая. Вскоре научились заваривать чай. Чаепитие, как новая мода высших слоёв общества, стало быстро распространяться в других странах Европы. Говорили, что чай обеспечивает долгую жизнь, укрепляет силы, способствует пищеварению и отгоняет сон. Цитируя восточный источник, утверждали: «Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль, не позволяет вселиться ленивости и освежает тело».

**2-ведущий.** В старину простые люди чай не знали, а заваривали сухие ягоды и морковь. Предлагаем вашему вниманию шуточное стихотворение «Весёлый чай».

Раз принёс мне барин чай  
И велел его сварить.  
А я с роду и не знаю,  
Как проклятый чай варить.  
Положил я перца, лука,  
Раза два прокипятил,  
Сверху маслица подлил,  
«Чай готов — извольте кушать!»  
Снял я с барина пальто.  
«Молодец, всегда так слушай,  
Я хвалю тебя за то».  
Слышу — барин рассердился,  
Меня в комнату позвал,  
В волоса мои вцепился  
И таскал меня, таскал!  
Долго-долго я томился,  
Чем не смог я угодить?  
А затем уж догадался,  
Что забыл я посолить...

**1-ведущий.** Чай — не просто напиток, но ещё и традиционный элемент общения. Вы говорите «русский чай», и воображение рисует: пузатый самовар с расписным чайником наверху, медовые пряники и баранки, в вазочках — разноцветный мармелад и варенье. Жаль, что мы забыли этот старинный обычай. А как приятно посидеть у самовара, неторопливо попить чай, не спеша повести беседу.

**2-ведущий.** Пока закипают чайники, предлагаем первый конкурс: «**Пока чайник закипает**».

Каждая команда подготовила сопернику вопрос по физике. Итак, вопрос **первой команды**:

— В каком сосуде быстрее закипит вода: с открытой или закрытой крышкой?

*Правильный ответ.* Быстрее закипит чайник с закрытой крышкой, так как из чайника с открытой крышкой в процессе нагревания будут уходить в воздух наиболее быстрые молекулы, унося с собой энергию и эффективно охлаждая этим оставшуюся в чайнике воду (испарение сопровождается охлаждением). Нагревателю в данном случае «требуется» не только довести воду в чайнике до кипения, но и часть её испарить в процессе нагревания. На это уходит больше энергии, а значит, и времени, чем при кипячении воды в закрытом чайнике, где вырвавшиеся из воды молекулы скоро образуют под крышкой насыщенный пар и, возвращаясь в воду, отдают ей свою избыточную энергию.

**Вопрос второй команды:**

— Почему перед закипанием чайник шумит?

*Правильный ответ.* В воде есть растворённый воздух, который при нагревании образует мелкие пузырьки. В этих пузырьках собирается водяной пар. Под действием архимедовой силы пузырьки всплывают, попадая при этом в ещё не прогретые слои воды. Водяной пар в пузырьках конденсирует, пузырьки «схлопываются» или сильно сжимаются, и в жидкости распространяется звуковая импульс. Одновременное схлопывание большого числа таких пузырьков воспринимается как шум.

**2-ведущий.** Пока жюри оценивает первый конкурс, послушайте ещё

**О пользе чая.**

В чём секрет популярности чая? Прежде всего, в его изумительном вкусе и аромате, в способности утолять жажду и благотворно влиять на организм. Чай содержит много биологических веществ. Важнейший из них — кофеин-алкалоид. Он возбуждает деятельность нервной системы, обладает тонизирующим свойством, повышает работоспособность, стимулирует сердечную деятельность и благотворно влияет на работу почек. Есть в чае такие важные алкалоиды, как теофиллин и теобромин. Тонизирующий эффект чая обусловлен совместным действием этих веществ, а также танинов и витаминов.

Танины придают напитку терпкий, вяжущий вкус и во многом обуславливают его окраску. В то же время эти вещества, реагируя с солями окисного железа, дают соединения чёрного цвета. Вот почему чай, заваренный в железной посуде, тёмный, некрасивый, а приготовленный в керамической посуде — янтарный, золотистый и красивого краснокирпичного цвета. Танины хорошо влияют на пищеварение, обладают бактерицидными свойствами при лечении кишечных заболеваний.

Чай содержит витамины С, В1, В2, РР, пантотеновую кислоту. Витамин В1 (тиамин) в организме не откладывается, запасов его нет, поэтому традиционный утренний стакан чая — один из источников ежедневного поступления в организм этого витамина.

Если нарушить правила заварки, теряется чудесный тонкий аромат. Дело в том, что он обусловлен присутствием летучих эфирных масел, а при кипячении они теряются. Чем выше сорт чая, тем больше в нём танина, кофеина, эфирных масел и других полезных веществ. Всем известно, что кофеин — сильнодействующее вещество. Естественно возникает вопрос: всем ли людям полезен чай? Конечно, ни у кого нет основания полностью отказывать себе в удовольствии пить чай. Однако при нарушении сердечной деятельности, при избыточном весе пожилым людям не следует пить вообще много жидкости.

**1-й ведущий.** Второй конкурс: «Опыт». Предлагаем командам провести эксперимент и объяснить его с научной точки зрения. После выступления команд мы покажем видеосюжеты с верными ответами, чтобы жюри могло оценить точность ответов участников.

**Опыт для первой команды.** Продемонстрируйте опыт закипания воды в бумажном стаканчике. Почему бумага не воспламеняется?

**Опыт для второй команды.** Продемонстрируйте опыт растворения заваривания чая и сахара в холодной и горячей воде. Почему в горячей воде процессы протекают быстрее?

**2-й ведущий.** Предлагаем вашему вниманию заключительный конкурс нашего мероприятия.

**Конкурс «Эстафета».** Его проводят ведущие, поочередно задавая вопросы по физике и по химии. За правильный ответ выдаётся жетон.

### Вопросы по физике.

**1.** Что заставляет вливаться в наш рот чай, когда мы пьём?

*(При употреблении чая мы расширяем грудную клетку и тем самым разряжаем воздух; под давлением атмосферы жидкость устремляется туда, где меньше давление.)*

**2.** Почему, чтобы остудить чай, мы на него дуем?

*(Пары воды над поверхностью затрудняют передачу тепловой энергии от чая к воздуху.)*

**3.** Почему из только что поданного самовара стаканы наполняются быстрее, чем потом, когда воды в самоваре становится меньше?

*(Полное давление равно сумме атмосферного и гидростатического давлений, а гидростатическое давление зависит от высоты столба жидкости. Меньше высота жидкости, меньше давление, медленнее наполняется стакан чаем.)*

**4.** Какой стакан — тонкий или гранёный чаще ломается при наполнении его кипятком?

*(В тонком стакане стенки тоньше и прогреваются быстрее, стекло расширяется равномерно, а в гранёном неравномерное расширение стекла приводит к разрушению стакана.)*

**5.** Греет ли шуба?

*(Шуба не передаёт тепло телу, но мешает теплу от тела уходить в окружающую среду. Служит изолятором.)*

**6.** Почему нельзя долго кипятить воду?

*(При длительном кипячении образуется радиоактивный изотоп водорода — дейтерий.)*

### Вопросы по химии.

**1.** В каком из чайников: в заварочном или в том, в котором кипятят воду, образуется более толстый слой осадка? Почему?

*(В том, в котором воду кипятят, так как именно при кипячении происходит разложение гидрокарбоната кальция и магния, обуславливающих временную жёсткость воды, и их превращение в нерастворимые карбонаты кальция и магния.)*

**2.** Какой из видов чая, заваренный за 3 минуты или за 7 минут способствует повышению работоспособности и почему?

*(В свежем, быстро заваренном чае много кофеина, а кофеин повышает работоспособность, при длительной заварке кофеин разрушается, накапливается танин.)*

**3.** Почему при добавке лимона интенсивность окраски чая снижается?

*(При создании слабокислой среды изменяется строение молекул некоторых органических веществ, это приводит к ослаблению окраски или её исчезновению.)*

**4.** Каким образом можно добиться более интенсивной окраски чая?

*(Необходимо добавить соду, создав слабо щелочную среду.)*

**1-й ведущий.** Пришла пора заваривать чай. Люди пьют чай в зависимости от национальных традиций и личных вкусов по-разному: с лимоном, грейпфрутом, молоком, мёдом, вареньем, сиропом, ягодами, сахаром, корицей и т.д. Какие правила заварки чая вы знаете, какие физические явления происходят при заварке и после, когда в чай добавляют сахар? А теперь о разновидностях подачи чая.

### Пришла пора заваривать чай.

#### Разновидности подачи чая.

- По-тибетски — чай с маслом.
- По-туркменски — чай заваривают верблюжьим молоком.
- По-узбекски — это зелёный чай, чёрный чай с перцем, с перцем и мёдом.
- По-кубински — чёрный и зелёный чай в соотношении 2:3 охлаждают, добавляют сок лимона, ананаса, лёд, подают в бокалах.
- По-ирански — вприкуску с сахаром, корицей, имбирем.
- По-английски — чай с молоком (национальная традиция).
- По-японски — зелёный чай перед завариванием растирают в порошок.

- Чай, заваренный в хорошей посуде, вкуснее. Японские чайные церемонии сыграли большую роль в развитии японской керамики.
- В Китае существует трактат о семи водах для чая и 16 сроках кипячения воды.

### Как заваривать чай

Фарфоровый или фаянсовый чайник ополаскивают горячей водой, насыпают в него сухой чай (на чайник ёмкостью 250 мл — 10 г), наливают крутой кипяток (до 1/3 высоты чайника), закрывают крышкой, накрывают салфеткой и дают настояться. Обычное время настаиваний — 5 минут. В стакан или чашку наливают заварку

(50 мл) и доливают кипяток (до 200 мл). Подают чай в чашках на блюдцах, если он разлит в стаканы, их тоже ставят на блюдца или в подстаканники. Температура чая при подаче должна быть не ниже 70 °С. Отдельно к чаю — сахар, конфеты, варенье, лимон. На пирожковой тарелке — пирожное, сухое печенье или пирожки. В молочнике — молоко или сливки. Чай свежий подобен бальзаму, чай, оставленный на ночь подобен змее.

*Дежурные разливают чай.*

**1-й ведущий.** Дорогие друзья предлагаем вам отведать наш чай. Приятного чаепития!

*Во время чаепития жюри подводит итоги конкурсов, которые оформляются в виде оценочной таблицы.*

### Оценочная таблица

Конкурсы	Команда	
	I	II
«Пока чайник закипает» (5 баллов)		
«Опыт» (5 баллов)		
«Эстафета» (по 1 баллу за каждый правильный ответ)		
Оформление выставки (5 баллов)		
<b>Итог</b>		

*Заключительное слово жюри. Награждение победителей и наиболее активных участников.*

**Преподаватель.** Итак, мы увидели сегодня, как физика помогает ясно и чётко отвечать на вопросы и объяснять явления, связанные с чаепитием. Закончит наше мероприятие учащийся, который в своём стихотворении «Ода чаю» воспоёт этот уникальный напиток.

#### Ода чаю.

Чай, вкрутую кипячёный,  
Пить готов в любой момент  
И геолог, и учёный,  
И писатель, и студент.  
Не возьмёт тебя усталость  
И шагаешь налегке,  
Если знаешь, что осталась  
Пачка чая в рюкзаке.  
Если ждёт тебя экзамен —

Коротал над книгой ночь  
И сидел над чертежами, —  
Может только чай помочь.  
Гость нежданно нагрят —  
Ты сбережь сумеешь честь,  
Хоть вприкуску, хоть внакладку,  
Но пойдёт беседе впрок  
Ароматный, крепкий, сладкий  
Обжигающий чаёк...  
Есть чай — его попить  
неплохо с хлебом,  
А чая нет в дому — тогда беда.  
Обычай этот провести сквозь годы  
Хватило нам решимости и сил.

*Борис Некрасов*

### Компьютерная поддержка внеклассного мероприятия

#### Видеоролики:

**1.** Видеоролик «Зависимость скорости растворения в жидкости от её



температуры» [http://files.school-collection.edu.ru/dlrstore/42b1fe3c-04f9-42a9-991e-5fd9ebc4870f/8\\_42.avi](http://files.school-collection.edu.ru/dlrstore/42b1fe3c-04f9-42a9-991e-5fd9ebc4870f/8_42.avi)

2. Видеоролик «Закипание воды в бумажном стакане» [http://files.school-collection.edu.ru/dlrstore/d5877037-6684-4b19-96af-b413a079b6ee/8\\_86.avi](http://files.school-collection.edu.ru/dlrstore/d5877037-6684-4b19-96af-b413a079b6ee/8_86.avi)

**Интернет-ресурсы (картинки, фотографии):**

1. Горячий чай, из самовара: <http://content.foto.mail.ru/mail/antanstany/blogs/i-451.jpg>
2. *Б. Кустодиев*. Извозчик в трактире: <http://arts.in.ua/i/c/f1488.jpg>
3. Картина Анатолия Кудрявцева «Чаепитие»: [http://www.anatol-art.narod.ru/antatge/gallery/color/03/07\\_7.JPG](http://www.anatol-art.narod.ru/antatge/gallery/color/03/07_7.JPG)
4. *В. Россохин* «Посиделки»: [http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1/55/948/55948983\\_Vyacheslav\\_Rossohin.jpg](http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1/55/948/55948983_Vyacheslav_Rossohin.jpg)
5. Кустодиев Борис «Купчиха за чаем»: <http://files.smallbay.ru/images2/kustodiev15.jpg>
6. Картина художника Александра Морозова «За чаепитием»: [http://shkolazhizni.ru/img/content/i56/56449\\_or.jpg](http://shkolazhizni.ru/img/content/i56/56449_or.jpg)
7. Наумов Алексей Аввакумович «Чаепитие»: <http://i013.radikal.ru/0906/9f/5b31468ceff7t.jpg>
8. Панно «Кубанские казаки»: [http://masterlola.narod.ru/panno\\_4b.jpg](http://masterlola.narod.ru/panno_4b.jpg)
9. Картина «Натюрморт с самоваром», Нестерчук Степан: <http://i005.radikal.ru/0803/c6/5761ec15bf8e.jpg>
10. Сцены русского быта с самоваром: <http://s59.radikal.ru/i164/1005/9c/48898634367c.jpg>
11. Ранним утром в Кремле. Начало XVII века: [http://img.labirint.ru/images/books4/184413/scrn\\_big\\_02.jpg](http://img.labirint.ru/images/books4/184413/scrn_big_02.jpg)
12. Кипение воды в котелке: <http://www.kto-to.ru/i/trips/kalyazin-33.jpg>
13. Самовар: <http://s43.radikal.ru/i102/1001/df/0b5616695755.jpg>
14. Кипение воды: <http://gadge.ru/wp-content/uploads/boil-buoy.jpg>
15. *Б. Кустодиев* «Осень в провинции, чаепитие»: <http://i066.radikal.ru/1001/f9/5ceb364f970a.jpg>
16. Самовар закипает: <http://i055.radikal.ru/1005/57/7ef8765dce8c.jpg>
17. *Коровин*. «За чайным столом»: <http://www.bibliotekar.ru/rusPolenovo/9.files/image001.jpg>
18. Самовар: [http://www.gametherapy.ru/resources/2009/11/workshop\\_desc\\_w02.jpg](http://www.gametherapy.ru/resources/2009/11/workshop_desc_w02.jpg)