

: монографія / О. А. Комаровська. – Івано-Франківськ, НАІР, 2014. – 412 с.

4. Кнебель М. О. Слово в творчестве актера / М. О. Кнебель. – Москва : ГИТИС, 2009. – 160 с.

5. Лавриш І. М. Методика формування естетичних орієнтацій підлітків засобами дитячого музичного театру-студії : автореф. ... канд. педагогічних наук: 13.00.02 – теорія та методика навчання музики / Лавриш І. М. – Київ : Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова, 2008. – 18 с.

6. Ушинский К. Д. Родное слово / К. Д. Ушинский. Собрание сочинений [глав. ред. А. М. Еголин]. – М.–Л., 1948. – С.554–574.

7. Шахрай В. М. Соціально-ціннісний аспект діяльності дитячого театру : монографія / В. М. Шахрай. – Біла Церква : Вид-во Семенка Сергія, 2005. – 172 с.

8. Якобсон П. М. Об экспрессии в искусстве актера / П. М. Якобсон // Вопросы психологии. – 1977. – № 1. – С. 86–96.

**Лавриш І. М., кандидат педагогічних наук, директор Дома культури Деснянського району, г. Київ, Україна, lavrishirina@gmail.com**

#### **Взрослые и дети: партнерство в сценическом творчестве**

Актуализируется проблема достижения взаимопонимания между участниками творческого процесса. Рассматривается партнерские взаимоотношения детей и взрослых в различных видах сценического творчества. Акцентировано партнерство межличностное и художественное. Важным средством формирования партнерских качеств рассматривается сценическая речь. Выделяется значимость сценической речи в «неречевых» разновидностях театра, в частности в музыкально-театральном коллективе. Приведены примеры достижения партнерских взаимоотношений детей и взрослых в новейших жанрах театрально-сценического творчества – исторических реконструкциях, театре исторического костюма и тому подобное.

*Ключевые слова: партнерство, сценическая речь, музыкально-театральное творчество, театр исторического костюма, театр исторического боя, подросток.*

**Lavrysh I. M., PhD in Pedagogy, Director of the House of Culture of Desnianskyi District, Kyiv, Ukraine, e-mail: lavrishirina@gmail.com**  
**Adults and children: Partnership in stage creativity**

The article deals with the problem of reaching mutual understanding between the participants in the creative process. The partnership relations between children and adults in different types of stage art have been analyzed. The author considers the partner aspect of the stage creativity of the

younger generation in following two vectors: formation of stage language as a factor of mutual understanding; pupils' communication in innovative forms of theatre based on the artistic and pedagogical experience. The author emphasizes on the interpersonal and artistic partnership. Stage language is an important means of formation of the partnerships. The significance of stage language in "non-speech" varieties of the theatre, in particular, in the musical and theatrical collective, has been defined. The article gives some examples of achievement of the partnership between children and adults in the latest genres of theatrical and stage art – historical reconstructions, theatre of historical costume. The author presents the experience of activity of the theatrical collective (The Public Theatre of Historical Costume "Sviatohor", The Theatre of Historical Battle "Camelot") in the House of Culture of Desnianskyi District of Kyiv.

It is concluded that among many genres and creative programs in the creative theatrical groups, the essential components are an information component, performing arts and the joint multidisciplinary activity, which unites not only teachers, students and family, but also attracts people of different social strata, representatives of different professions, preferences, destinies, those who respect their history, culture and raise the spirit of the nation through the theater.

*Keywords: partnership, stage language, musical and theatrical creativity, theatre of historical costume, theatre of historical battle, teenager.*

*Стаття надійшла до редакції 24.01.2019 р.*

*Автор статті пропонує читачам ознайомитися з окремими творами виставки «На десерт. Традиції десертного столу у творах мистецтва з колекції музею» (куратор Людмила Кравченко) у Національному музеї мистецтв імені Богдана та Варвари Ханенків (м. Київ). Висвітлено концепцію та основні завдання виставкового проекту; розглянуто обрані твори європейської порцеляни, представлені на виставці, зокрема предмети майсенського чайного сервізу, рідкісний чайник виробництва Сен-Клу, венеційський набір для шоколаду та севрський десертний сервіз. Матеріали проілюстровано експонатами музею.*

**Ключові слова:** виставка «На десерт», європейська порцеляна, Національний музей мистецтв імені Богдана та Варвари Ханенків.

**В**агомою складовою художнього зібрання Національного музею мистецтв імені Богдана та Варвари Ханенків є колекція європейської порцеляни, яка налічує близько 1500 предметів. У постійній експозиції зазвичай представлено лише три відсотки від цих скарбів. Виставка «На десерт. Традиції десертного столу у творах мистецтва з колекції музею», презентована з 28 грудня 2018 до 31 березня 2019 р., вперше дає відвідувачам можливість побачити рідкісні твори фарфорових виробництв Європи XVIII–XIX ст., які експонувалися лише зрідка або взагалі ніколи не були представлені широкому загалу. Окрім того, до виставки увійшли окремі твори живопису з колекцій європейського та азійського мистецтва відповідної тематики. Тож **метою даної статті** є розгляд особливостей форм та декору окремих творів з порцеляни XVIII ст. з колекції музею.

Під час підготовки цього проекту було проведено ґрунтовну наукову роботу: уточнено атрибуцію кожного з експонатів, встановлено історичні назви та призначення окремих предметів, місце та час їх створення, імена

DOI <https://doi.org/10.32405/2308-8885-2019-1-12>

УДК [738.1 : 069.51] : 379.8

## Кравченко Людмила Валеріївна,

провідний науковий співробітник Національного музею мистецтв ім. Богдана та Варвари Ханенків, м. Київ, Україна, lud86@ukr.net

# УНІКАЛЬНІ ТВОРИ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ПОРЦЕЛЯНИ З КОЛЕКЦІЇ МУЗЕЮ ХАНЕНКІВ. ВИСТАВКА «НА ДЕСЕРТ»

формувальників, майстрів розпису й золочення, а також з'ясовано особливості унікальних історичних технологій. Складність проведених досліджень передусім полягала в тому, що вітчизняні науковці майже не торкалися цієї тематики і фахові публікації були здійснені лише закордонними спеціалістами з Музею Вікторії та Альберта (Лондон, Велика Британія), Музею мистецтв Метрополітен (Нью-Йорк, США), Бірюковою Н. Ю. та Казакевич Н. І. з Державного Ермітажу (Санкт-Петербург, Росія).

Основною освітньою метою виставкового проекту «На десерт. Традиції десертного столу у творах мистецтва з колекції музею» (куратор Людмила Кравченко) є висвітлення культури, естетики та традицій споживання солодошів і напоїв так званого «десертного столу». Експозицію розділено на умовні тематичні частини: «Чай», «Кава», «Шоколад», «Солодоші та дигестиви».

У творах декоративного мистецтва, презентованих у першому розділі, відображено культурні традиції споживання чаю. Оскільки чай потрапив на стіл європейців із країн Сходу, виставку відкриває чайна порцеляна Китаю та Японії. Мода на східну культуру та мистецтво протрималася в Європі три століття. У палацових парках з XVII ст. почали з'являтися альтанки у псевдокитайському стилі, призначені саме для

чаювання. Напій сервірували в автентичному китайському та японському посуді. Імпорتنі порцелянові піали, баночки для сухого чайного листя, чайники стали предметами розкоші і жаданою здобиччю для європейських колекціонерів. Одним із найбільших поціновувачів східних фарфорових виробів був курфюрст Саксонії Август II Сильний (Augustus II the Strong, 1694–1733). Саме за його ініціативи німецькі вчені роками билися над розгадкою секретів східного «білого золота». Зрештою, це вдалося алхіміку Йоганну Бьоттгеру (Johann Friedrich Böttger, 1682–1719) і мінералогу Вальтеру фон Чірнхаусу (Ehrenfried Walther von Tschirnhaus, 1651–1708). Август II Сильний став покровителем першого в Європі порцелянового виробництва, заснованого в 1710 р. у місті Майсен.

Зразки ранніх виробництв, що експонуються на виставці, дають можливість простежити, як художні традиції Заходу і Сходу плідно впливали одна на одну. Прикладом поєднання культур є вишукані предмети золотого чайного сервізу.

*Чайний сервіз. 1730-і роки. За моделями Йоганна Ірмінгера (1635–1724). Королівська порцелянова мануфактура. Майсен, Німеччина. Порцеляна, розпис, золочення (див. фото на 1-й с. обкладинки).*

Ці чайники, піали та блюдця були виконані за моделями придворного ювеліра і головного формувальника майсенської мануфактури – Йоганна Якоба Ірмінгера (Johann Jakob Irminger, 1635–1724). За часів, коли рецепт фарфорової маси ще був суворою таємницею, Ірмінгер став першим, кому Йоганн Бьоттгер надав зразки сировини для експериментальної роботи.

Мотив розпису цього сервізу, що виник у 1730-х роках, має назву «Птахи та скелі» (нім. Fels und Vogel) та є майсенською варіацією оздоблення порцеляни у стилі *какімон*. Назву цього стилю пов'язують із популярними на європейському ринку творами японського гончаря Сакаїда Какімона (Sakaïda Kakiemon, 1596–1666), який зазвичай прикрашав фарфорові вироби зображеннями квітів, птахів та екзотичних тварин. Майстри майсену виконували розпис підглазурною кобальтовою фарбою та часто комбінували його із частковим або повним золоченням поверхні предмета.

Майсенська мануфактура пропонувала широкий асортимент предметів для сервірування гарячих напоїв. Покупець на власний вибір міг замовити один чи декілька чайників, різні за формою кавники, піали, стаканчики для шоколаду, маленькі, великі або й універсальні чашки, що підходили для будь-якого гарячого напою.

Одним із найцінніших експонатів виставки є чайник, створений на французькому виробництві у містечку Сен-Клу (фото 1).

Ця унікальна річ належить до перших предметів порцелянового посуду



Фото 1. Чайник. 1720-і роки. Сен-Клу, Франція. Порцеляна, золочення, золота фольга, емалі



Фото 2. Стакан та блюдця з набору для шоколаду. 1720–1727. Порцелянова мануфактура Вецці. Венеція, Італія. Порцеляна, розпис, золочення

мануфактури. Молочний за кольором черепок та склоподібна полива є ознаками особливого м'якого французького фарфору, який мав назву «м'яке тісто» (фр. *pâte-tendre*). Тоді як найважливішою складовою автентичного китайського фарфору був каолін – біла глина, до рецепту французької порцелянової маси глина взагалі не входила. Її основними компонентами були кварцовий пісок, квасці, селітра, сода, морська сіль та гіпс. Винахідником такого «рецепту» був руанець Луї Потера (Louis Poterat, 1641–1696), який у 1673 р. виготовив найперші предмети з «м'якого тіста». Майстри родини Шикано вдосконалили цю технологію та започаткували у Сен-Клу одне з перших французьких виробництв порцеляни.

У 1720-х роках у Сен-Клу налагодили випуск посуду у стилі *шинуазрі*, тобто «на китайський манер». Саме таким є декор представленого на виставці чайника. Його тулуб та кришку прикрашають стилізовані альтанки, квіти та фігурки «китайців». Майстри виробництва Сен-Клу використовували унікальну ювелірну техніку декору, дуже коштовну та складну у виконанні. Малюнок утворений із шматочків золотої фольги, так званих пайонів (фр. *raillons*). Зверху на них нанесено червоні, зелені та сині емалі. Сьогодні фахівцям відомо не більше двадцяти подібних виробів.

Окремий підрозділ виставки присвячено посуду для шоколаду. Традиції

споживання цього напою привезли з Нового Світу іспанські конкістадори. З Іспанії гарячий шоколад потрапив спочатку до Італії, а звідти до інших європейських країн. Вважається, що італійці вподобали цей напій завдяки книзі флорентійського мандрівника Франческо Карлетті, який у 1606 р. опублікував рецепт трунку, привезений ним із Севільї.

Широку торгівлю какао-бобами зуміли налагодити венеційські купці. У столиці Адріатики шоколад готували дуже густим та міцним, тому місцеві посудинки для сервірування напою були невеличкими та вузькими. На виставці представлено набір для гарячого шоколаду, створений на порцеляновій мануфактурі Джованні Вецці (Giovanni Vezzi), яка працювала у Венеції лише сім років, з 1720 по 1727 (фото 2).

Стаканчик та два блюдця виготовлено з порцелянової маси дуже високої якості, а поверхня предметів виблискує завдяки чистій та прозорій глазурі. Утім, червонуватий із золотом розпис у «китайському» стилі подекуди стерся, оскільки на фабриці Вецці ще не освоїли відповідні технології. Однак ця «вада» є характерною ознакою рідкісних ранніх виробів.

На жаль, венеціанський набір з музейної колекції є неповним, у ньому відсутні другий стаканчик та два металеві «підстаканники». Саме для них призначалися наскрізні отвори всередині обох блюдців. Ця відсутня метале-

ва конструкція колись була додатковою опорою, що дозволяла надійно утримувати вузький стакан без ризику його перекинути.

Мода на шоколадний напій прийшла у Венецію з Іспанії, де «підстаканник», закріплений на блюдці, мав назву *манцеріна* на честь його легендарного винахідника – Педро Алвареса де Толедо, маркіза де Манцера. Французи вигадали для цієї конструкції іншу дотепну назву – *трамбльоз* (від фр. *Trembler* – треміти).

У XVIII–XIX ст. в моду увійшов рафінований обідній ритуал, що отримав назву «Французьке сервірування» (фр. *Service à la française*). Йшлося не лише про порядок розташування посуду на столі. *Service à la française* передбачав справжній «сценарій» обіду, якого треба було суворо дотримуватись. Головний кухар планував меню заздалегідь та передавав його дворецькому, а той вже мав обрати належну кількість приборів і прикрас для сервірування. Зазвичай спочатку подавали супи й тушковані страви. Друга частина обіду в стилі *Service à la française* складалась із овочевих страв, гарнірів, блюдо з риби і морепродуктів. Завершальною та найбільш очікуваною частиною бенкету був десерт.

Назва заключного епізоду трапези – *dessert* (від фр. *desservir* – прибирати, очищувати) означала, що стіл вже звільнили від усіх попередніх страв. Так само, як і тепер, на десерт, подавали фрукти, морозиво, конфітюри, тістечка тощо. Втім, сири та м'ясні паштети також вважались десертним частвуванням.

До XVIII ст. європейці використовували обідній посуд із фаянсу та срібла, а також порцеляновий, імпортований із країн Сходу. Згодом, коли секрет фарфору було розкрито, у Європі поступово почали з'являтися місцеві фабрики з виробництва «білого золота». Невдовзі порцеляна майже повністю витіснила сервізи з дорогоцінних металів та кераміки.

У Франції чи не найбільшого успіху досягла Севрська порцелянова мануфактура. Візуальним центром останнього розділу виставки став великий севрський сервіз 70-х років XVIII ст., який є перлиною колекції Музею Ханенків



*Концерт. 1770-і роки. За моделлю Йогана Йоахіма Кендлера (1706 – 1775). Королівська порцелянова мануфактура. Майсен, Німеччина. Порцеляна, розпис (див. фото на 4-й с. обкладинки).*

Європейську славу згаданому виробництву принесли видатні художники та модельєри. Одним із них був королівський ювелір Жан-Клод Дюплессі (Jean-Claude Duplessis, 1699–1774), якого сучасники називали «генієм форм». Вигадані ним нові предмети посуду фабрика повторювала до кінця XVIII ст. Ще одним новатором був видатний хімік Жан Елло (Jean Hellot, 1685–1766). Він вдосконалив фарфорову масу та винайшов безліч нових яскравих фарб, зокрема так званий *небесний блакитний* (фр. *bleu céleste*). Цей тон став справжньою візитівкою Севра. Представлені на виставці компот'єри, морозивниці, холодильники для вин і лікерів із десертного сервізу декоровані саме цією поливою.

У порцелянових морозивницях (фр. *seaui à glase*) до столу подавали охолоджені креми, заморожені фруктові соки та різноманітні морозива. Ця посудина складається із зовнішнього відерця з двома ручками, лотка, який розміщено всередині, та кришки з високим бортом. Така форма охолоджувача була запозичена зі старого французького посуду. До винаходу порцеляни морозивниці здебільшого робили з дерева. Лід викладали у відерце, а продукт, який мав залишатися холодним, вмішували у внутрішній лоток. Наостанок у глибоку кришку також насипали колотий лід, аби охолодження відбувалося із двох сторін. Прообразом такої кришки була накривка звичайної французької сковороди, куди насипали розпечене вугілля.

Французи насолоджувалися прохолодними і замороженими десертами з XVI ст. Аби куштувати холодне протягом літа, зимовий лід з річок або привезений із гір, зберігали у спеціальних льодових будиночках.

Частиною комплекту для морозива були чашки у формі дзвіночка, які призначалися для м'якого вершкового чи водяного морозива – *сорбе* (фр. *sorbet*) або так званого «снігу» (фр. *neiges*) – фруктового соку із пластівцями льоду. Їх потрібно було тримати за крихітні



*Фото 3. Морозивниця з чашками для морозива на підставці. 1776–1793. Королівська порцелянова мануфактура. Севр, Франція. М'яка порцеляна, розпис, золочення*

ручки, а не за тулуб, аби дорогоцінний вміст не розтанув.

Особлива форма такої чашки для морозива з'явилася лише у середині XVIII ст. Вважається, що цей предмет увійшов у моду завдяки маркізі де Помпадур. У 1754 р. вона придбала маленьку севрську тацю з чотирма чашками для морозива, а вже наступного року такий посуд увійшов до першого сервізу, виготовленого для Людовіка XV (фото 3).

Чи не найпопулярнішим різновидом севрського десертного посуду були компот'єри. Фабрика виготовляла блюда для фруктів круглої, квадратної форми та у вигляді мушлі. Як правило, вони були дещо глибшими за звичайні тарілки, втім не надто глибокими, аби ласощі лишалися на поверхні. Зазвичай у них сервірували не компот, як можна було б думати, судячи з назви, а фрукти, відварені у сиропі або свіжі, политі карамеллю, а також цукровані ягоди, марципани та різноманітні тістечка. Компот'єри слугували також особливою прикрасою столу або підставкою для презентації шедеврів кулінарного мистецтва.

Набір для конфітюру, що складається з таці та двох прикріплених до неї горщиків, – один із найвишуканіших предметів блакитного сервізу. Усі посудини вкриті ручним розписом із букетами та фруктами, а також оздоблені золотими гірляндами з дубових листочків і квітів.

Конфітюри, джеми та варення споживали ще в античному світі. Їх готували на меді (а пізніше на цукрі) із додаванням оцту та спецій: кориці, мускатного горіха, кардамону, перцю, гвоздики тощо. Головною складовою конфітюрів зазвичай були фрукти, однак відомі також варення з овочів, трав та квітів. У Середньовіччі їх вживали як ліки, що полегшують травлення, і продавали лише в аптеках, де зберігали у великих фаянсових банках *альбарелло*.

Вважається, що у Франції мода на джеми поширилася завдяки королеві Марії Медічі. Ці ласощі входили до списку її найдорожчих замовлень поряд із парфумами, феєрверками та спеціями із країн Сходу. У XVIII ст. конфітюри вже не сприймали як ліки, втім такий вид десерту лишався одним із найкоштовніших. Відповідно, і розкішний порцеляновий посуд, спеціально призначений для цих солодощів, був ознакою високого соціального статусу.

Виставку в Музеї Ханенків супроводжують докладні анотаційні матеріали, які дозволяють відвідувачам краще зрозуміти виняткову художню та історичну цінність представлених предметів. Для учнів, їхніх батьків та вчителів у рамках виставкового проєкту передбачені різновікові квести з творчими завданнями та тематичні кураторські екскурсії.

Матеріал статті може бути використано вчителями курсу «Мистецтво» в основній та старшій школі під час вивчення європейського декоративного мистецтва. Особливо зазначимо: дана інформація може зацікавити учнів 10–11 класів у створенні ними творчих проектів під час вивчення мистецтва, де вони можуть підготувати реферати, відеоогляди, віртуальні екскурсії Музеєм Ханенків.

**Перспективою подальших досліджень** вважаємо підготовку та випуск науково-популярного каталогу колекції європейської порцеляни з Музею Ханенків.

#### СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Dauterman C. Sèvres Porcelain: Makers and Marks of the Eighteenth Century / Carl Christian Dauterman. – New York, 1986. – 262 с.
2. Les Arts de la table à travers les collections du Musée national de céramique Fiche pédagogique – Edition Janvier, 2015. – 123 с.
3. Errol Manners. Gold Decoration on French, German and Oriental Porcelain in the Early Eighteenth Century. Journal of The French Porcelain Society, volume IV, 2011. – 42 с.
4. Актуальні питання організації та проведення державної експертизи культурних цінностей (предметів декоративно-ужиткового мистецтва). Матеріали семінару-практикуму : наук.-метод. збірник. – Київ : Національний Києво-Печерський історико-культурний заповідник; Видавництво «Фенікс», 2018. – 112 с.
5. Бирюкова Н. Ю., Казакевич Н. И. Севрский фарфор XVIII века. – СПб. : Издательство Государственного Эрмитажа, 2005. – 480 с.
6. Ляхова Л. В. Мир запада и миф востока. Запад и Восток в тематике раннего мейсенского фарфора. Каталог выставки. Государственный Эрмитаж. – СПб., 2007. – 160 с.

**Кравченко Л. В.,** ведущий научный сотрудник Национального музея искусств им. Богдана и Варвары Ханенков, г. Киев, Украина, lud86@ukr.net

**Унікальні произведения европейского фарфора из коллекции Музея Ханенков. Выставка «На десерт»**

Автор статьи предлагает читателям познакомиться с избранными экспонатами выставки «На десерт. Традиции десертного стола в произведениях искусства из коллекции музея» (куратор Людмила Кравченко) в Национальном музее искусств имени Богдана и Варвары Ханенко (г. Киев). Раскрыта концепция и основные задачи выставочного проекта, рассмотрены отдельные произведения европейского фарфора, которые представлены на выставке, в частности предметы мейсенского чайного сервиза, редкостный чайник производства Сен-Клу, венецианский набор для шоколада и севрский десертный сервиз. Материалы иллюстрированы экспонатами.

музея.

*Ключевые слова:* выставка «На десерт», европейский фарфор, Национальный музей искусств имени Богдана и Варвары Ханенко.

**Kravchenko, L. V. Leading Researcher of the Bohdan and Varvara Khanenko National Museum of Arts, Kyiv, Ukraine, lud86@ukr.net**  
**Unique works of European porcelain from the collection of The Khanenko Museum. “For Dessert” exposition**

The author invites the readers to get acquainted with the individual works of exposition “For Dessert. Traditions of the dessert table in the works of art of the museum collection” (curator Liudmila Kravchenko) at The Bohdan and Varvara Khanenko National Museum of Arts, Kyiv. The main educational goal of the exhibition project is to highlight the culture, aesthetics and traditions of sweets and drinks consumption of the so-called “dessert table”. The exposition is divided into conditional thematic sections: “Tea”, “Coffee”, “Chocolate”, “Sweets and Digestive”.

During the preparation of this project, a great scientific study was carried out: the attribution of each of the exhibits was specified, the historical names and appointments of certain objects, the place and time of their creation, the names of mould operator, masters of painting and gilding, the peculiarities of unique historical technologies were determined. The complexity of the research was that it received little scholarly attention in our country, but professional publications were only made by foreign scientist, in particular the articles of the Victoria and Albert Museum (London, Great Britain), the Metropolitan Museum of Art (New York, the USA), N. Yu. Biriukova and N. I. Kazakevich’s a series of publications issued by The State Hermitage Museum (St. Petersburg, Russia).

The article deals with the selected works of European porcelain presented at the exhibition, in particular, the items of the Meissen tea service, the rare Saint-Cloud teapot, the Venetian set for chocolate and the Sevres dessert service. Materials are illustrated with exhibits of The Bohdan and Varvara Khanenko National Museum of Arts.

The material of the article can be used by teachers of “Art” in secondary and high school during the study of European decorative art. Moreover, students of 10–11 grades can be interested in creating their creative art projects, so they prepare their papers, video reviews, and virtual tours of The Khanenko Museum. The prospect of further research is to prepare and publish the scientific catalogue of the European porcelain collection of The Khanenko Museum.

*Key words:* “For dessert” exposition, European porcelain, The Bohdan and Varvara Khanenko National Museum of Arts.

*Стаття надійшла до редакції 30.01.2019 р.*

*Необхідність посилення архітектурного компоненту в естетичному вихованні школярів актуалізує поповнення навчального змісту новими іменами. Стаття присвячена Клоду Ніколя Леду – поки що маловідомому в Україні архітектору епохи класицизму, який вплинув на становлення стилю ампір, а в найсміливіших проектах випередив свій час, ставши передвісником мистецтва авангарду. Надано характеристику основних етапів творчості Леду, розкрито індивідуальні особливості його стилю. Ідеї Просвітництва, громадянської відповідальності, переконання у виховній місії архітектури, яких дотримувався Леду, не втрачають актуальності й у наші дні. Викладений матеріал доцільно використовувати як основу розробки творчих завдань.*

**Ключові слова:** мистецтво, естетичне виховання учнів, архітектура, класицизм, ампір, авангард.

Сучасні українські школярі обізнані з мистецтвом авангарду, яке входить до навчальних програм дисциплін мистецького циклу. Звісно, першочергово авангард асоціюється з початком ХХ ст., коли відбувалися революційні (як у прямому, так і в переносному сенсах) зміни в усіх сферах життя: в суспільному устрої, державотворенні, політиці, науці, а також у мистецтві, що, як відомо, є відображенням світогляду. Казимир Малевич і Олександр Архипенко, Сальвадор Далі і Пабло Пікассо... Хто не знає цих гучних імен? Принаймні, вважаємо, що люди, які претендують на статус освічених і культурних, – знають. У тому числі – українські школярі, які знайомляться з творчістю цих та інших велетнів авангарду на уроках мистецтва і в позаурочних заходах естетичного спрямування.

Що ж стосується мистецтва архітектури, то його авангард на початку минулого століття дещо відставав від живопису, музики, скульптури. Він поступово розвивався і міцнів з тим, щоб наприкінці століття, паралельно з