

Тема: «Пряники»

Дата и название праздника: 30 апреля, Пчельник.

Цель: закреплять знания детей о празднике «Пчельник», его традициях. Расширять знания детей о народных приметах. Развивать творческое мышление, мелкую моторику. Расширять словарный запас детей. Учить правильно работать с тестом. Отрабатывать правильное произнесение поставленных звуков в связной речи.

Материал: тесто (ароматное пряничное), формы для вырубки печенья, формы для изготовления украшений из теста.

Ход:

1. Вступительная беседа.

Ребята, вы уже знаете, чем угощали во время чаепития на пасеке, отмечая Пчельник. Посмотрите на стол и скажите, какого угощения не хватает? (пряника)

Если дети затрудняются, прочитайте загадку о прянике:

Сладкие, печеные,
Глазурью золоченые,
Тульские резные,
Ажурно-расписные
Кушают Андрюши,
Маши, и Надюши,
И Максимки, и Иринки,
Разломив на половинки.
Угостят и Танечку
Ароматным

2. Просмотр презентации, беседа.

Рассказ об истории появления Тульского пряника на Руси вместе с показом презентации: «Знаете ли вы откуда появился пряник? Когда-то много веков назад появились на Руси взвары (кипяченые сухофрукты, фрукты ягоды), стали их смешивать с ржаной мукой, ягодным соком и медом. Это,

конечно, были еще не такие пряники, какими мы их знаем сейчас и назывались они – медовый хлеб. Спустя время в него начали добавлять лесные корни и травы, потом сахар и пряности, и пряник получил свой основной рецепт.

Пряники пекли различной формы и с разнообразными узорами, и начинками. Самым важным этапом для выпечки пряника являлось подготовка формы: для изготовления которой использовали мягкую древесину груши, липы, березы. Дерево высушивали и вырезали уникальный узор или текст.

После войны рецепт пряника был утерян, так как все, кто знал его погибли на войне, но нашелся человек – Степан Савостьянов, который работал подмастерьем на производстве пряников и помнил рецепт, он то и помог заново запустить пряничное дело.

Самые вкусные, ароматные, мягкие и красивые пряники изготавливали в Туле – одном из красивейших городов нашей страны.

3. Игра «Придумай название»

А теперь давайте посмотрим на разные пряники и попробуем придумать им название:

Пряник-сердце – сердечный, любимый, мамин.

Пряник-квадрат – квадратный, подарочный, сюрпризный.

Пряник-круг – круглый, планетный, озерный, солнечный.

Пряник-елка – елочный, новогодний, лесной.

Пряник-матрешка – кукольный, игрушечный, русский.

4. Изготовление пряников:

Взгляните на столы, у каждого лежит настольная салфетка, я пройду и поднесу каждому муку, а вы возьмите горсть и посыпьте салфетку и потрите руки мукой, это необходимо чтобы теплое пряничное тесто не прилипло к рукам и салфетке. Теперь, из кусочка теста катаем шар, затем раскатываем его в лепешку и формой вырезаем из лепешки нужную фигуру. Остатки теста можно использовать для украшения ваших пряничков.

5. Заключение:

Ребята, вы столько красивых, непохожих друг на друга пряников сделали! Удивительно, как быстро вы научились работать с тестом и как ловко справились с ним. Теперь, все ваши пряники мы положим на противень и повар детского сада их испечет!

Выпечка пряников.

Учреждение: МБДОУ 137 города Ростова-на-Дону.

Авторы: учитель-логопед Лунина А.М., воспитатели: Хукоян Ю.А.,
Миронова Л.А.

ФОТО:



