Конспект

интегрированной НОД в подготовительной к школе группы

«Пряники русские – угощенье знатное»

Цель: Знакомство детей с русскими традициями: гостеприимством, с традиционным русским кулинарным изделием – пряником

и с историей его возникновения

Задачи:

1. Способствовать закреплению знаний детей с русскими традиционными кулинарными изделиями, вызвать интерес у детей к пряничному искусству: развивать фантазию, воображение. Формировать у детей чувства любви к родному языку через фольклор. («Познание», «Коммуникация»)

2. Обеспечить умение формулировать полные ответы детей и способствовать активизации словаря: пряники лепные, фигурные, печатные, пряники «Козули», «Витушки», «Тетеры», «Тульские», пряности, пряничные доски: штучные, наборные. Способствовать обогащению словаря: «Разгонный пряник», коврижки. Формировать познавательную активность. («Познание», «Социализация»)

3. Приобщать к чтению художественной литературы (Восприятие художественной литературы»)

4. Развивать способность самостоятельно выбирать способы украшения, используя знакомые навыки и приемы. Формировать умение экспериментировать с различными материалами. Воспитывать у детей любовь к искусству, воспитывать уважение к труду пряничных мастеров. («Познание», «Художественное творчество»)

5. Создавать радостное настроение, продолжать развивать интереса к музыке, к фольклору («Музыка»)

Методы и приемы: беседа, рассказ, пословицы, легенда о прянике, иллюстрации с изображением лепных, печатных, резных пряников.

Материалы и оборудования: мультимедийное оборудование, клей краски, кисти, фигурки из соленого теста , посыпки, пайетки, аудиозапись песни «Русские пряники».

Предварительная работа: беседы с детьми на тему «Тульские пряники», «Северные пряники», рассматривание иллюстраций и презентаций по теме «Пряники», заучивание стихов и песен к теме.

Логика непосредственной образовательной деятельности.

Воспитатель приглашает детей в зал.

Воспитатель: Проходите дети. Поздоровайтесь с гостями.

Воспитатель: Здравствуйте, гости дорогие. Мы хотим спросить у вас: «Чем угощаете вы своих гостей?»

Ответы гостей:

Воспитатель: А вы дети, чем угощаете?

Ответы детей:

Воспитатель: Приглашаю вас дальше поговорить о русском гостеприимстве. А вот о чем, узнаете, когда отгадаете загадку.

«Его в России всюду знают, его ведь в Туле выпекают.

И все ребята обожают, и друзей своих угощают.

Ответы детей:

Воспитатель: А хотите сейчас попасть в пряничное царство? Тогда проходите, рассаживайтесь на стульчиках. Царство называется «Все для сладкоежек». Пряник со времени своего появления прошел очень длинный путь. Давайте с вами заглянем в прошлое пряника.

Вспомните, как назывался первый пряник на Руси?

Ответы детей:

Воспитатель: Почему «медовый хлеб» стали называть пряником?

Ответы детей:

Воспитатель: Какие пряности стали добавлять в пряник?

Ответы детей:

Воспитатель: Пряники играли большую роль в жизни русского народа. Скажите, какие были пряники и для чего их пекли?

Ответы детей:

Воспитатель: По народному поверью считалось, что пряники имеют целебные свойства и помогают в лечении тяжелых болезней, такие пряники пеклись с особым старанием.

Слайд № 1 (разгонный пряник или разготня)

Воспитатель: А сегодня я хочу вам показать еще один пряник, который назывался «разгонный». Как вы думаете, почему его так назвали?

Ответы детей:

Воспитатель: Разгонный пряник подавался в конце застолья, особо засидевшим гостям, намекая, напоминая гостям, что пора расходиться. Его называли еще «разгони» или разготня.

Воспитатель: А теперь вспомним, какими способами изготавливали пряники. Какие виды пряников вы знаете?

Ответы детей:

Показ слайда № 2, слайд №3

(Штучная пряничная доска, наборная доска или пряница))

Воспитатель: Что вы видите на слайде, и для чего они нужны?

Ответы детей:

Воспитатель: Назовите самый знаменитый печатный пряник? Найдите на столе печатный пряник и расскажите о нем.

Слайд № 4 Печатный тульский пряник

Ответы детей:

Воспитатель: Слава о тульском прянике гремит по всей России. Послушайте легенду о тульском прянике

В давние – придавние времена, один князь, отведав тульских пряников, тут же вознамерился печь такое лакомство у себя в княжестве,

чтобы дивить гостей посольских. Позвал он из Тулы – города искусного мастера пряничных дел и сказал ему: «Коли угодишь мне, коль пряники будут вкуса тульского, осыплю тебя жемчугом, да золотом. А не угодишь – покрою позором». Согласился мастер, потому как в славе находился, в славе среди тульских пряничников. Стал он колдовать – работать. А когда пряники были готовы, попросил князя отведать чудо - лакомство. Отведал князь и лицом изменился, и в гневе обозвал мастера неумехой — мошенником за то, что пряники были вкуса не тульского и прогнал с позором.

Позвал князь из Тулы другого пряничных дел мастера и сказал ему- то же, что говорил первому, с позором прогнанному. И второй мастер согласился, потому, как еще в большей славе ходил среди тульских пряничников. Оглядел этот мастер сусеки с мукой, заглянул в колодец и говорит князю такие слова: «Подавай князь, сюда воду и муку тульскую, иначе работать, не согласен». Подумал-подумал князь и ответил: «Будь по - твоему». И приказал своим людям доставить в княжество, что требовал мастер. Когда муку и воду привезли, стал колдовать-работать пряничник, а потом попросил князя отведать чудо-лакомство. Отведал князь и лицом изменился, и еще в большем гневе прогнал мастера с позором

А чудо-лакомство не выходило из княжеской головы, и позвал он из Тулы третьего пряничных дел мастера, совсем уж неимевшего себе равных, и сказал ему те же слова, какие говорил первому пряничнику и второму прогнанных с позором. Третий мастер взял муку на язык, попробовал и сказал: «Хороша мука». Оглядел он воду, зачерпнул ковшиком, отпил глоток, во рту подержал и сказал: «Хороша водица». «Ну, приступай к работе и помни наш уговор»,- сказал ему князь. Мастер подумал-подумал и ответил: «Приступлю князь, но при таком еще условии — «Окромя тульской муки, да окромя тульской воды, подай сюда, князь, и воздух тульский, тогда будет вкус у пряников такой, какой тебе надобен». Задумался грозный князь. Понимал он, что привезти воду и муку из Тулы не хитро, а воздух привезти нельзя. Думал — думал князь и мигом изменился, лицом посветлел.

Отпустил он пряничных дел мастера, наградив его жемчугом и золотом за находчивость.

Воспитатель: Тульские пряничники держат в тайне рецепт своих пряников. Вот и везут туристы с собой килограммы этого лакомства, чтобы порадовать своих родных и друзей.

Воспитатель: Подойдите, посмотрите, и найдите среди всех пряников самые старинные пряники, очень редкие в наши дни.

Ответы детей:

Слайд № 5 Северные пряники «козули»

Воспитатель: Как еще называют пряники «козули», которые лепились на севере России?

Ответы детей:

Воспитатель: Козули – символ плодородия, считался духом хлеба. На юге Самарской области выпекали витушки, или еще их называли «вэшки», так как похожи были на букву В. Для козулей нужна была вода, соль, да

грубая ржаная мука.

Физкультминутка: Патоку с имбирем, варил дядя Семион

Тетушка Арина кушала, хвалила,

А дедушка Елизар, все пальчики облизал

Аленушка молода, калачей напекла.

Калачи горячи, на окошко мечи.

Налетели тут грачи, подхватили калачи,

Апчхи! Вот тебе и калачи.

Слайд № 6 Резные – фигурные пряники

Воспитатель: Подойдите, пожалуйста, к столу и скажите, какие пряники остались?

Ответы детей:

Воспитатель: Как изготавливали резные или фигурные пряники?

Ответы детей:

Воспитатель: И так, по технологии пряники были печатные, лепные и резные (силуэтные)

Воспитатель: Пряники любили не только дети, но и взрослые. Про пряники придумывали пословицы, давайте вспомним, какие и объясним их. Ломается как пряник – о капризном человеке,

Пряником не заманишь – не соглашается,

Без работы и пряника не купишь – не ленись)

Ответы детей:

В наши дни пряники можно купить в любом магазине и есть их можно каждый день. Теперь пряники в большом количестве изготавливают на хлебозаводах. Делают их специальные машины. Выпускают пряники разной формы и размера, с разными начинками. Цена за пряники не высокая. Покупай да ешь на здоровье. Сейчас пекут такие большие квадратные пряники – коврижки. Коврижки пряничное изделие, квадратной формы больших размеров, с начинкой и без начинки, с украшением и без украшения. Разрезается на порции уже в испеченном виде. В магазине от такого пряника покупателю отрезают по весу столько, сколько ему нужно.

Наши кондитеры города Самара, и самарские хозяюшки тоже подходят к изготовлению пряника с любовью и творчески. Много пряников у нас в магазинах. А можем мы сделать самарские пряники разной формы? Назовите символы Самары.

Ответы детей:

Воспитатель: И я смогла сделать пряники с Самарской символикой, посмотрите, какие получились, только они у меня не украшены. Поможете мне их украсить?

Ответы детей:

Творческие работы.

Воспитатель (повязывает фартук) : А сейчас мы с вами перейдем в кондитерскую мастерскую.

Я вам предлагаю сегодня сделать из соленого текста различные пряники по шаблону и украсить их посыпкой, пайетками, раскрасить красками.

Пройдите к столам. Посмотрите, как можно украсить пряник – (показать образцы, шаблоны пряников)

Теперь возьмите понравившийся вам шаблон и приступайте к работе.

Самостоятельная деятельность детей.

Показ слайдов на песню «Русские пряники»

Под звуки музыки дети лепят пряники, украшают посыпкой, пайетками, раскрашивают гуашью. В процессе лепки помогаю детям советом, если возникают трудности или ошибки, показываю каким способом преодолеть, исправить их. По необходимости оказываю индивидуальную помощь.

Воспитатель: сейчас покажем гостям, какие разные, необычные, красивые получились пряники: красочные, яркие, аппетитные. Мы их отнесем в группу, когда “пряники” высохнут, вы сможете с ними играть и встречать своих гостей.

А мы подарим гостям изделие из соленого теста. Считалось, что любая поделка из соленого теста находящаяся в доме – символ богатства и благополучия в семье.

Список используемой литературы:

1.«Дошкольное воспитание» №7 2012г.

2. В.С. Горичева, М.И.Нагибина «Сказку сделаем из глины, теста, снега, пластилина» Ярославль «Академия развития» 1998г.

3. Г.Н.Чаянова «Соленое тесто» Москва, «Дрофа Плюс» 2008г.