Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 2»

Конспект организованной образовательной деятельности по познавательному развитию

«Ай да пряник – просто загляденье»

(для детей 4 – 5 лет)

Подготовил:

Харченко Н.А.

воспитатель первой квалификационной категории

Жаровских Е.Г.

Старший воспитатель

г. Полысаево

Конспект организованной образовательной деятельности по познавательному развитию

«Ай да пряник – просто загляденье»

Цель: Знакомство детей с русскими традициями гостеприимства, с традиционным русским кондитерским изделием – пряником.

Задачи:

1. Вызывать у детей интерес к пряничному искусству, познакомить с разными видами пряников – печатные, вырезанные;
2. Развивать фантазию, воображение; учить создавать фигурную форму пряника упражнять тиснением;
3. Воспитывать уважительное отношение к русским народным обычаям и традициям.

Методы и приемы: вступительная беседа, познавательный рассказ.

Предварительная работа: работа с соленым тестом, беседы о народных традициях, русских народных игрушках – матрешки, дымковские игрушки.

Материалы и оборудование:

- мультимедийная презентация «Какие разные пряники»;
- аудиозапись песни «Русские пряники»;
- декорация «Русская изба»;
- иллюстрации различных пряников;
- формы для теста (для вырезывания пряников из теста);
- пряничное тесто;
- мука;
- скалки;
- тарелочки для готовых пряников;
- контейнеры со специями- корица, гвоздика, имбирь, мед, мята.

Ход ООД

Звучит аудиозапись песни «Русские пряники»

Воспитатель: Ребята, мы сегодня с Вами отправимся в гости, в деревню к бабушке.

(Воспитатель выступает в роли бабушки, одевает на себя русский народный платок)

Воспитатель (в роли бабушки): Вот и гости дорогие пожаловали! Милости прошу. Как раз тесто замесила на пряники.

Воспитатель: Ребята, Вы конечно знаете, что хлеб всему голова. Почему люди так говорят? Ответы детей.

(Без хлеба сыт не будешь)

- Скажите, а когда подают сладкие блюда, перед обедом, или после?

- В старинные времена на Руси очень часто сладким угощением был пряник. Без пряников не обходился ни один праздник, пряники дарили на именины.

Воспитатель: Ребята, а как Вы думаете, из чего делают пряники?

Ответы детей. (Мука)

Воспитатель: Пряники делают из муки, добавляют в тесто мед, разные пряности – корицу, гвоздику, имбирь, лимон и даже мяту. (Показать различные специи).

Воспитатель: Ребята, что добавляют в тесто для пряников – пряности. От того и называют пряники – пряниками, пряными. Посмотрите, вот какие пряники на нашем столе. (Дать детям возможность посмотреть пряники, понюхать, попробовать).

Воспитатель: В разных городах на Руси пекли свои пряники. Больше всего славились Тульские печатные пряники.

(После чего следует небольшой рассказ о Тульском прянике)

Воспитатель: Пряники были печатными и вырезными, фигурными. Печатали пряники как книги в специальных формовочных досках – «Пряницах»

(Показать в презентации слайд «Формовочные доски»)

Воспитатель: Фигурные пряники вырезали с помощью различных форм – елочки, зайчики, птички.

Воспитатель: Прежде чем мы начнем изготавливать свои пряники, мы немного с Вами поиграем.

Пальчиковая гимнастика

Мама пряники купила,

Ребятишек удивила:

Зайчик, ежик и лисичка,

Медвежонок, рыбка, птичка

Пряники фигурные на столе лежат

Вкусным сладким пряникам каждый будет рад.

Воспитатель: Приглашаю Вас ребята, сделать фигурные пряники. Тесто уже готово, надевайте фартучки, мойте руки.

Воспитатель: А теперь приступаем к работе с нашим тестом (сначала показать как отщипывать кусочек теста от большого куска) Теперь нам нужно скатать колобок , шарик , а потом раскатать его скалкой.

После чего ребята украшают свои пряники различными пищевыми кондитерскими посыпками.

Воспитатель: Вот сколько у нас пряников получилось. Теперь их необходимо нам испечь. (кладут на разнос и относят на кухню, где повара запекут пряники в печи).

Воспитатель: Вот и пришло время Вам ребята возвращаться в детский сад. Воспитатель снимает с себя платок. Задает ребятам вопросы, для закрепления полученной в ходе деятельности информации.