

## Мастер-класс для детей 5-7 лет «Русский пряник».

Воспитатели:

Ю. Н. Морева, Е. А. Шарипова;  
Н.Д. Антоненко, А. Н. Хохлова.

**Участники:** воспитатели, дети.

Матрёшка – И. В. Молчанова

**Цель:** формирование интереса к истории, обычаям и традициям русского народа.

**Задачи:**

**Обучающие:**

1. Формировать элементарные представления об истории человечества через знакомство с традициями русского народа (*через знакомство с историей пряника*);

2. Развивать творческие способности детей при лепке изделий из пластической массы; формировать умение вырезать силуэтный (вырезной) пряник из теста с помощью формочек для выпечки;

3. Создавать изображения по мотивам народной декоративной росписи; формировать интерес и эстетическое отношение к предметам народного декоративно - прикладного искусства, учить ритмично располагать узор.

4. Обогащать речь детей: история, традиции, пластическая масса (тесто), скалка, пряности, пряник, стряпать, ярмарка.

**Развивающие:**

1. Формировать интерес и эстетическое отношение к традициям русского народа; содействовать развитию воображения и чувства меры при украшении пряника; развивать мелкую моторику пальцев рук; развивать диалогическую речь.

2. Создавать условия для реализации с детьми творческого проекта.

**Воспитывающие:**

1. Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми и взрослыми; привычку трудиться сообща; побуждать к использованию в речи фольклора (поговорки, пословицы, потешки).

2. Поощрять попытки ребенка делиться с педагогом и другими детьми разнообразными впечатлениями, уточнять источник полученной информации.

**Здоровье сберегающие:**

1. Соблюдать аккуратность в работе с формочками; следить за осанкой детей.

**Оборудование:** презентация «Русский пряник», **ИКТ:** проектор, экран, ноутбук, заготовки пряников, кондитерский мешочек, глазурь кондитерская (белая и цветная, доска и коврик для работы с пряником, влажные салфетки, бумажные салфетки, книга рецептов.

**Предварительная работа:** подбор материала, связанный с обычаями и традициями пряников на Руси, загадки, поговорки и пословицы о прянике, подготовка презентации

## Организационный момент.

1. Воспитатель:

-Здравствуйте, люди добрые, гости званые, гости желанные!

Очень рада видеть вас у нас в гостях! Как вы себя чувствуете! Вам нравится у нас? Мы приготовили для Вас небольшой мастер-класс.

А для начала предлагаю вам отгадать мои загадки:

1.Белая беляна, по полю гуляла,  
Домой пришла, в сусек легла. (Мука).

2.Сладкий, а не сахар, липкий, а не клей,  
Вкусный, а не конфета (Мед).

3.В поле родился, на заводе варился  
В чашке на столе растворился (*Сахар*).

4.В воде родится, а воды боится (*Соль*).

5.Может и разбиться, может и свариться,  
Если хочешь — в птицу может превратиться (Яйцо).

6.Мы на хлеб его намажем  
И добавим к разным кашам.  
Кашу не испортят точно  
Бело - желтые кусочки. (Масло)

Воспитатель:

- Как вы думаете, все отгадки как-то связаны между собой?

Дети (воспитатели):

- Да, нет (*воспитатель должен подвести к Русскому прянику*).

Воспитатель:

- Все они относятся к теме нашего мастер класса.

Вот вам еще загадки:

7.То сушёная кора -  
Пряность нам, как дар дана.  
Древо в тропиках родится,  
А кору зовут ...(корица).

8.Пряность есть на белом свете -  
корни травки сушат эти.

Не рождает их Сибирь:

Любит тропики ...(имбирь).

9.Пряность это и приправа,  
Чай с ней удался на славу,  
Догадаются ребята,  
Ну, конечно, это...(Мята)

10. Мнут и катают, в печи закаляют,  
А потом за столом нарезают (*Тесто*).

Всё это пряности, которые добавлялись в тесто.

Наиболее популярными были черный перец, итальянский укроп, померанцевая корка (горький апельсин, лимон, мята, ваниль, имбирь, анис, тмин, мускат, гвоздика.) Все эти пряности на Руси называли: сухие духи.

11. Очень ароматные, сладкие и мятные.

Сверху мы в глазурном глянце,  
Словно в радостном румянце (*Пряник*)

Воспитатель:

- Правильно! Сегодня речь пойдет о Русском прянике. Кто из вас не пробовал пряник? Наверное, здесь нет таких людей.

- Хотите узнать побольше о прянике?

Дети (воспитатели):

- Да!

## **I. Основная часть**

Воспитатель:

- Мы с вами сегодня узнаем об истории пряника и побудем с вами мастерами пряничных дел.

- О прянике много сложено пословиц и поговорок. Ребята! (Коллеги!) А какие вы знаете поговорки и пословицы о пряниках?

А поможет мне сегодня моя помощница Матрешка (Ответы детей, если гости не знают поговорки и пословицы про пряник, Матрёшка подсказывает)

Поговорки и пословицы:

“Ребенку дорог пряник, а старцу – покой”.

“Ломается как пряник”.

“Тарас есть пряники горазд, а - Филат и каше рад!»

“Без работы пряников не купишь”.

«Мороки бояться - пряников не видать»

Воспитатель:

- Предлагаю посмотреть презентацию: «*История русского пряника*».

Давным-давно, на Руси, из муки пекли не только хлеб, но и всякие сладкие премудрости. О том, когда и как появился пряник на Руси, споры ведутся до сих пор.

Первые пряники на Руси назывались «*медовым хлебом*» и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов. Позже в «*медовый хлеб*» стали добавлять лесные травы и корни, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезенные из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам сейчас.

Долгие столетия на Руси пряничное дело было народным промыслом, с ним было связано много народных традиций и обычаев. Во многих местностях

нашей большой Родины были свои традиционные рецепты, секреты изготовления передавались мастерами - пряниками из поколения в поколение. Пряники прочно вошли в жизнь нашего народа, их изготавливали для богатых и бедных, для подарков и именин, подносили родным и возлюбленным, пекли для свадебного обряда, праздничных трапез, раздавали нищим и панихид, использовали для игр и, конечно, они были любимым детским лакомством. Для детей пекли специальные пряники с изображением птичек, петушков, рыб, различных животных, а пряники с изображением отдельных букв служили своеобразной азбукой

А еще пряники небольшого размера использовали для игры. Побеждал в состязании не только тот, чей пряник летел дальше других, но и тот, чей оставался невредимым, упав на землю. Пряники было принято дарить в Прощеное Воскресенье, которое приходилось на последний день Масленицы перед началом Великого поста. В этот день по христианскому обычаю ходили «прощаться» (просить друг у друга прощения за все причиненные обиды) младшие к старшим, дети к родителям, подчиненные к начальникам. Визиты сопровождалось подношением пирогов и очень больших по весу пряников (от 2кг до 5кг).

Пряникам приписывали лечебные свойства. Считалось, например, что пряники, специально изготовленные в монастырских пекарнях, обладают целебными свойствами и помогают в лечении некоторых тяжелых недугов. Поэтому монастырские служки выпекали их с особым усердием, украшая с обратной стороны заглавными буквами имен архангелов.

Основанное на многовековых традициях народного творчества, пряничное искусство продолжает жить и развиваться и в наши дни.

По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные. Печатный — самый распространённый, изготавливался с помощью пряничной доски. В старину мастеров — изготовителей пряничных досок называли «знаменщиками». Любимым материалом «знаменщиков» была липа, но всё-таки пряничные доски чаще всего резали из нижнего ствола тридцатилетних берёз и груш. Доски вырезали толщиной около 5 см, потом сушили от 5 до 20 лет при естественной температуре в тени. Края досок смазывали смолой или воском. На готовую доску художник - резчик наносил рисунок.

Одной из разновидностей печатных пряников являются так называемые «разгонные» пряники или «разгони». Под конец трапезы хозяин вручал такие пряники особо засидевшимся гостям, намекая, что пора и расходиться<sup>[6]</sup>.

Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы или шаблона; самый простой и эффективный способ приготовления.

Лепить пряники — самый древний способ; особенно распространён был на Севере.

Очень маленькие пряники, покрытые глазурью, круглой, овальной или полукруглой формы, без начинки, в Туле и некоторых других местах производства пряников именуют жамками.

Особой региональной разновидностью русских пряников являются «козули». Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья. По способу изготовления «козули», по крайней мере современные, можно отнести к вырезным пряникам. Рецепты теста для «козуль» разнообразны и зачастую хранятся в семьях десятилетиями. Характерным компонентом такого теста является «жжёнка» — карамелизированный до янтарно-коричневого цвета сахарный сироп. Почти всегда «козули» богато декорированы — расписаны глазурью (взбитый белок с сахарной пудрой) с добавлением разных красителей.

Физминутка:

Воспитатель:

Что-то гости заскучали!

Вы, наверное, устали?

Попрошу, я, Вас всех встать.

Не пора ли поиграть?

Воспитатель: становитесь, гости в круг будем с вами тесто месить.

Игра «*Замеси тесто*».

На столе стояла миска, (идут по кругу)

Ну а в миске пусто

Заведём друзья мы тесто (в другую сторону)

Будет очень вкусно

Чтоб фигуристый и ярок (рисуют в воздухе)

Получился русский пряник

Тесто нужно нам размять, (мнут)

Скалкой дружно раскатать (раскатывают)

Другим боком повернуть (поворачивают)

И еще чуть-чуть катнуть (раскатывают)

А потом, а потом (ладони в верх)

В руки формочки возьмем (пальчиками в сторону вверх)

На тесто мы ее поставим (ладони вниз)

И немножечко надавим (надавить)

А теперь смотрите сами (руки перед собой)

Пряник прямо перед нами

И чтоб радовал он взгляды (движение пальчиком «*тычок по кругу*»)

Нам украсить его надо.

Воспитатель:

Спасибо, Матрёшка за науку.

Коллеги, запомнили, как готовятся тесто для пряников?

Воспитатель: Пряники печатные,

До того приятные.

Мы не сразу их съедим,

А сначала поглядим.

## II. Практическая работа.

### Воспитатель:

- Ребята, вот и пряники наши готовы, только что-то они не очень красивые. Чего-то здесь не хватает? Показывает для сравнения настоящий пряник и заготовку

### Дети:

- Белого цвета, глазури. Он обычный, не праздничный. Его украсить надо.

### Воспитатель:

- Правильно, глазури. Глазурь делали так – брали белок яйца добавляли сахарную пудру (перетертый сахар) смешивали и взбивали в однородную массу.

- Давайте почувствуем себя мастерами пряничного дела и *украсим* наши пряники до конца. Я предлагаю вам расписать пряники глазурью с помощью кондитерских мешочков.

### Этапы работы:

1. Расположить заготовку пряника на коврик по горизонтали.
2. Обвести пряник по контуру
3. Наметить на заготовке пряника узоры соответственно изображению пряника со слайда или придумать свой
4. Прорисовывать волнистые линии, завитки, кружки, точки, мазки, вензеля.

## III. Заключительный этап.

### Воспитатель:

- Вот какие пряники замечательные у нас получились! У *(Подводит итоги)*.

Музыкальная пауза. Песня «Пряники русские» *(пока сохнут пряники)*

### Воспитатель:

Спасибо, что приняли участие в нашем мастер классе.

Надеемся, что вам понравилась наша сегодняшняя встреча, и вы узнали много нового интересного. Уверена, что Вы переймете эту традицию и привлечёте свою семью, своих воспитанников и их родителей. И у Вас всегда будет подарок и угощения к празднику и чаепитию!

Важно помнить – русские традиции не умирают, они будут жить в веках. А наша задача – эти традиции сохранять, оберегать и передать своим потомкам. А сейчас приглашаем всех на чаепитие!

Да с расписным пряничком!