ФЕДЕРАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 2 «СКАЗКА»

Совместная образовательная деятельность по ОО «Познание»

**Тема: Досуг «Тульский пряник и самовар»**

Средней группы №1

Подготовил:

Воспитатель Яковлева Л.Н.

2022 г.

**Программное содержание:**

Приобщение детей к традиционной культуре, знакомство с русским национальным кушаньем: медовыми пряниками с их историей, формирование умений детей лепить пряник из солёного теста, обогащение словаря: медовые, пряности, самовар.

Интеграция образовательных областей:

«Познание», «Коммуникация», «Художественное творчество»

**Задачи:**

Обучающие:

- знакомить с традициями русского народа на примере изготовления пряников на Руси

- формировать умение детей лепить пряники из солёного теста

Развивающие:

- развивать эстетический вкус

- создать условия для творческого применения освоенных умений

Воспитательные:

- воспитывать желание интересоваться окружающим миром

- развивать интерес и способность работать в группе, коллективе

- воспитывать уважение к труду пряничных мастеров

**Материалы и оборудование**

Тульские пряники, самовары, скатерть, пряности, солёное тесто, формы для пряников, белая гуашь

Предварительная работа

Рассматривание иллюстраций с изображением Тульских пряников, самоваров

**Ход досуга**

Ребята, к нам в гости пришла Маша. А пришла не с пустыми руками. Что же Маша принесла? Тульский пряник. Кто пробовал Тульский пряник. Маша приглашает нас в город Тулу в музей пряников и самоваров. Поедем на поезде (музыка).

Остановка! «Музей пряников и самоваров».

На стенде иллюстрации пряников и самоваров, печатные доски, настоящий Тульский пряник.

Кто придумал тот секрет

Точно неизвестно

Может бабка, может дед

Замесили тесто

Первые пряники делали из хлеба, мёда, сока. Назывались они «Медовым хлебом». Сейчас пряники делают из муки, мёда и добавляют пряности (корицу, гвоздику, ваниль), поэтому и название Пряные.

Показ картинки с пряностями. Показать мешочек с мятой (дать почувствовать). Показать пряник. Дать почувствовать запах пряника, показать сахарную глазурь.

Готовились пряники разными способами:

1 сп. Лепят- показ картинки (свистульки, козульки)

2 сп. Печатают. Мастера делают доски из дерева (липа). На доску выкладывают тесто, получается пряник

3 сп. Вырезают. Раскатывается тесто и металлической формой вырезают пряник.

Пряники бывают разной формой: дикие и домашние животные (белка, ёжик, заяц). Бывают в форме сердца. Пряники дарят, как подарок на праздник, как угощенье. В Туле есть памятник прянику (показ).

**Практическая часть:**

Сегодня мы с Вами приготовим пряники из солёного теста.

Работа за столами (тесто готовое), объяснение как пряник. Тесто любит тёплые руки. Гимнастика для рук.

Руки крепко прижимаем и ладошки растираем, сильно, сильно, трём, трём, разогреться им даём (3 раза).

В нашем магазине есть овощи, фрукты, а пряников нет. Лепим для игры.

Готовые пряники няня унесёт на кухню пекарю.

Игра «Пряник» (2-3 раза)

Пряники готовы- украшаем глазурью (белая гуашь).

Рассказ Маши о Тульском самоваре. На доске иллюстрации самоваров, а на отдельном столе самовары. Самовар-большой чайник (крышка, кувшин, ручки деревянные, поддон).

Самовары бывают разные по форме (квадратные, круглые, цилиндрические), но у всех одинаковое строение. Вода в самоваре быстро закипает и долго не остывает.

Вечером вся семья собиралась у самовара и пила чай с баранками, мёдом, вареньем.

Пряники пекли (приготовили), настала очередь самовара

Раздать конверты (в низ разрезанные самовары)

Игра «собери самовар»

А у нас самовар кипит, чай с пряниками пить велит!

Приглашаю за стол (вопросы за столом).