

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированной направленности №3»
города Сосновоборска

**заочный конкурс
педагогического мастерства
работы с родителями**

«РОДИТЕЛИ И ПЕДАГОГИ - ДВА БЕРЕГА ОДНОЙ РЕКИ»

**Досуговое мероприятие для родителей с участием воспитанников
Искусство росписи
«Имбирно-медовый пряник»**

Воспитатели старшей «Б» группы:
Тельных Ирина Александровна,
Меркушева Елена Алексеевна

2020 год

Досуговое мероприятие для родителей с участием воспитанников «Роспись имбирно-медового пряника»

Цель: знакомство детей с историей происхождения пряника, изучить технику росписи имбирно-медового пряника.

Задачи:

1. выявить особенности разных видов пряников;
2. создать условия для развития интереса к народному творчеству, культуре и традициям;
3. рассказать и показать исполнение росписи пряника;
4. воспитать бережное отношение к народному искусству и его создателям.

Актуальность: русские пряники - явление общенациональное, тесно связанное с народной жизнью. Какое еще блюдо может похвастаться таким длинным списком пословиц и поговорок, ему посвященных: "и пряником не заманишь", "без работы пряников не купишь", "кнутом и пряником", "как пряник в ухе", "веселый пряник и под мышкой пролезет", "слаще пряников медовых".

Ожидаемые результаты: практическое освоение участниками навыков в рамках транслируемого опыта; повышение педагогической культуры родителей; улучшить взаимопонимание родителей и детей в общей работе; возможность использовать полученные знания.

Ход мероприятия:

Воспитатель: Пряник со времени своего появления прошёл очень длинный путь. Его возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб.

На Руси первые пряники называли «медовым хлебом». Ведь мед — это ценный продукт питания, идеальная замена сахара, кладёшь полезных веществ. Мед способствует укреплению здоровья, иммунитета и скорейшему излечению от многих болезней. Появившись около 9 века, они представляли собой смесь ржаной муки с мёдом и ягодным соком, причем мёд в них составлял почти половину от всех других ингредиентов.

Позже в «медовый хлеб» стали добавлять душистые травы и коренья, а в 12-13 веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и Ближнего Востока, такие как корица, гвоздика, лимонная цедра, мускатный орех, мята, анис, имбирь, кардамон и др. Тогда пряник получил своё название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.

Распространены пряники были повсеместно. Их производили в Перми, Архангельске, Курске, Туле, Рязани и во множестве других городов.

Качество продукции было отменным. Мастеров, которые занимались пряничным производством, называли пряничниками.

Пряники делали для бедных и богатых. Их подносили родным и возлюбленным, пекли для свадебного обряда, для праздничных трапез, для панихид, для раздачи нищим.

В подарок невесте и молодой даме дарили пряник в виде корзины цветов, сердечка, целующихся голубков, лебедей, с различными надписями: «Знак любви», «Знак верности», «Знак памяти», «Кого люблю, тому дарю», «В день ангела». Для детей выпекались небольшие пряники в форме домашних животных, птиц, зверей.

По случаю больших торжеств выпекались специальные пряники, которые назывались «подносные» или «здравные». В России существовало три вида пряников, получивших свое название по технологии их производства.

Самый древний - Лепной пряник. Их лепили из теста, так же как игрушки из глины. Еще одна разновидность лепных пряников - так называемые "тетёры" или "витушки". Эти неповторимые по технике лепки и форме пряники раскатывали в виде тонких жгутиков, превращали в фигурки зверей.

Печатный пряник делали и по сей день делают с помощью пряничной доски, или “пряницы”, в виде рельефного оттиска на тесте. Самые известные вырезные пряники – рождественские козули. Это были хрустящие изделия, украшенные глазурью в форме козочек, коровок, лошадок, рыбок, оленей и других зверушек. Первоначально их пекли только на Рождество и хранили весь год как символ счастья.

Выпечка классических козуль, конечно, настоящее искусство. Одна мастерица говорила, «испортишь мешок сахару, тогда научишься делать». Но, в любом случае к изготовлению пряников надо подходить с доброй душой, хорошим настроением, теплом и любовью - иначе выпечка будет безнадежно испорчена.

Стоит научиться делать пряники! Ведь в наше время расписанный своими руками пряник может быть замечательным подарком на Новый год, на 23 февраля, на 8 марта, на день всех влюбленных, на день рождения и конечно на пасху. Пряники могут быть летние, осенние, зимние и весенние!

Показ приёмов работы.

Воспитатель: Мы раздадим вам уже испеченные пряники, а вы их украсите по своему желанию. А варианты узоров мы вам покажем на доске

узоры состоят из разных линий (прямых, волнистых, ломаных, точек, капелек, сеточек).

Дети садятся за столы и принимаются за работу, родители помогают.

Воспитатель: Берем мешочек с глазурью любого цвета, которой будем заливать весь наш пряник. Отрезаем кончик, но совсем тоненький, чтоб можно было сделать аккуратную линию контура. Проводим контур, отступая от края пряника. Уверенно и крепко держим мешочек.

Рисуем контур на наших пряниках. Теперь ждем около минуты, пока контур немного подсохнет, чтоб можно было продолжить дальнейшую роспись.

Теперь у мешочка можно срезать кончик чуть побольше, но не более 1-2 мм так как будет вытекать большое количество глазури и это будет крайне неудобно. Начинаем заливать от края и постепенно двигаться к центру. В местах, где не хватает глазури, добавляйте ее вновь и вновь. Далее нам потребуется зубочистка. Аккуратно, с ее помощью распределяем глазурь по участкам, где она легла неровно или где глазури вообще нет. Делать это нужно круговыми движениями.

Вот что в итоге должно получиться - достаточно ровная поверхность. Для того чтобы распределить глазурь еще ровнее, аккуратно постучите пряником по ладони или по поверхности, на которой вы работаете. Еще в росписи есть такой нюанс.

При заливке, под глазурью остается воздух и лучше его сразу убирать. Если вы видите вот такие пузырьки, сразу их убирайте зубочисткой.

Далее, берем глазурь другого цвета и рисуем узоры.

После росписи пряники необходимо на сутки убрать, чтобы они высохли. Главное на таком мероприятии— удержаться и не съесть все сразу, а сделать это сложно, ведь пряники очень ароматные и яркие

Заключительная часть.

Завершая наше мероприятие нам очень важно знать ваше мнение (Дети говорят свои впечатления)

В конце мероприятия детям были выданы нарядные пакеты, в которые каждый ребенок смог положить свой имбирный пряник.

Какие красивые пряники украшают мой стол! Моими гостями будете вы! Мы вас приглашаем повеселиться с нами вместе! Давайте танцевать!

Кто придумал тот секрет,

Точно неизвестно.

Может, бабка, может, дед

Замесили тесто.

Из муки и патоки
Выпекали пряники.
Пряники русские,
Сладкие, мятные,
К чаю ароматному
Угощенье знатное.
Если холод бушевал,
Странников усталых
В дождь и стужу согревал
Чай из самовара.
Ну, а к чаю странникам
Подавали пряники.



II МЕСТО
в номинации:
«Досуговое мероприятие
для родителей с
участием
воспитанников»

конкурс
«РОДИТЕЛИ И ПЕДАГОГИ
ДВА БЕРЕГА
ОДНОЙ РЕКИ»
2020 год