**«Не красна изба углами – красна пирогами»**

Конспект организованной образовательной деятельности

с детьми старшей группы

*Образовательная область «Познание», «Труд»*

Составила: Хохлова Н.В.,

воспитатель

МКДОУ Д/С № 33 КВ,

г. Сатка

**Задачи:**

1. уточнить представление детей о главных злаковых культурах (рожь и пшеница), познакомить с процессом выращивания и выпечки хлеба; продолжать знакомить детей с блюдами русской национальной кухни, с процессом выпечки пирогов;
2. развивать познавательную активность; формировать умение работать с тестом (выпечка пирожков);
3. воспитывать уважение к труду людей, воспитывать бережное отношение к хлебу, готовность к взаимопомощи и сотрудничеству.

**Предварительная работа:**

Разучивание пословиц, поговорок, потешек, песен о хлебе, рассматривание иллюстраций. Беседа о том, как выпекают хлеб. Рассматривание предметов народного быта.

**Оборудование:**

Имитация «русской избы»; фонограмма русских народных песен; презентация по теме «Хлеб», готовое дрожжевое тесто; начинки: капуста тушеная, картофельное пюре, яблоки; противень; кисточка для смазывания готовых пирожков, яйцо; фартуки и косынки на каждого ребенка; посуда, скатерти; мультфильм «Хлеб».

**Ход:**

*(Дети входят в избу, их встречает хозяйка в русском народном костюме)*

***Хозяйка:*** Проходите, гости дорогие! Милости просим! Для дорогих гостей и двери настежь!

Ну-ка, гости, проходите,

На убранство поглядите!

Горница у нас большая

Да красивая какая!

Проходите, посмотрите

Да про все нам расскажите!

*(Дети рассказывают о назначении сита, печи, самовара, посуды)*

***Хозяйка:*** Вы ко мне в гости пришли, я рада вас видеть и рада угостить! Русский народ славился гостеприимством, гостей любили угощать вареньем, пряниками, пирогами. Вот и я люблю печь пироги и всех угощать. А еще я знаю много песен про пироги. А вы знаете? Потешьте хозяйку, спойте для меня *(дети поют)*

К нам гости пришли, дорогие пришли.

Мы не зря кисель варили, пироги пекли.

С малиной пирог, и с капустой пирог,

А который без начинки – самый вкусный пирог!

***Хозяйка:*** Ай да молодцы! Как хорошо поете! А я тоже вас решила сегодня угостить пирогами, и не только угостить, а научить их печь! Вы помогаете разделывать и печь пироги маме и бабушке? Хотите стать моими помощниками? А из чего пекутся пироги? *(Из теста)* Молодцы, знаете! А из чего делают тесто? *(Из муки).* А вы знаете, откуда берется мука? Вот я вам сейчас и расскажу.

Долгий путь проходит хлеб, прежде чем окажется на столе. А все начинается с того, что рожь или пшеницу необходимо посадить в землю *(слайд 2).* Давным-давно не было у человека специальных машин, облегчающих труд. Поэтому хлеб доставался большим трудом. Чтобы посадить зерно, необходимо было вручную вспахать поле и засеять *(слайд 4)*. А сейчас эту работу выполняют специальные машины (трактора, сеялка, борона) *(слайд 3)*.

Затем, когда пшеница вырастет и созреет, ее необходимо собрать. Раньше люди косили ее вручную, а сейчас человеку помогают комбайны *(слайд 5)*. Это такая специальная машина, которая отделяет зерна пшеницы от ростков и мусора. Раньше таких машин не было и все приходилось делать вручную.

Затем зерно нагружают в грузовики *(слайд 6)* и везут на мукомольный завод, где его перемалывают и получают муку *(слайд 7)*. А кто знает, где раньше зерно мололи? *(ветряная мельница, жернова перетирали зерна в муку) (слайд 8)*. А уж потом получившуюся муку расфасовывают в специальные пакеты и везут в магазин, где мы ее и покупаем *(слайд 9)*. А из муки много разной вкусной выпечки можно испечь *(слайд 10).*

Ребята, а какие еще продукты нужны, чтобы тесто получилось? Не знаете? Тогда послушайте, я вам расскажу *(слайд 11).* Чтобы замесить тесто, нужно взять дрожжи, яйцо, сахар, воду или молоко, соль, муку. Тесто нужно очень хорошо вымесить. Месить нужно ласково, с хорошим настроением и любовью. Затем тесто нужно поставить в теплое место. А знаете, зачем тесто нужно ставить в теплое место? Правильно, чтобы оно поднялось и тесто стало пышным и мягким. Из такого теста и пироги вкуснее *(слайд 12, 13)* Я сегодня утром поставила для вас тесто и оно уже поднялось! Посмотрите, как его много стало! Это тесто уже готово! Из него можно делать пирожки. Будете мне помогать? Но прежде чем начать работать, что надо сделать? Правильно, закатываем рукава и идем мыть руки *(дети отправляются мыть руки).*

А сейчас надеваем фартуки и косыночки. На ваших столах, в тарелочках, лежат начинки для пирогов. Подумайте, и решите с чем вы будете стряпать ваши пирожки: с капустой, картошкой или с яблоками. Я раздам вам по куску теста, расплющите его руками, а затем кладите начинку. Чтобы тесто не прилипало к рукам, их нужно обсыпать мукой.

Посмотрите, как правильно нужно делать шов на пирожках. Если хотите, можете украсить свой пирог. Когда закончите, мы положим ваши пирожки на смазанный маслом противень. А затем помажем сверху яйцом, для того, чтобы пирожки испеклись румяными и красивыми.

*(дети стряпают пирожки)*

***Хозяйка:*** Посмотрите, какие замечательные у нас получились пирожки! Теперь их нужно поставить в духовку. Вы идите, мойте руки, а я отнесу противень с пирожками на кухню, и поставлю в духовку. Раньше-то пироги пекли в русской печи, а сейчас в больших печах.

***Хозяйка:*** Ребята, а пока пироги пекутся, мы немного с вами поговорим. Назовите, пожалуйста, сказки, в которых встречаются различные хлебобулочные изделия *(«Колобок», «Машенька и медведь», «Гуси-лебеди», «Красная шапочка», «Царевна-лягушка»).* Но не только в сказках люди рассказывали о хлебе, есть много пословиц, поговорок, стихов о хлебе. А вы знаете такие? *(Дети рассказывают).* А сейчас мы с вами представим, как выращивают хлеб и все изобразим в движениях *(физкультминутка)*

Пришли трактористы *(ходьба на месте),*

Землю вспахали *(«веревочка»).*

Пшеницу посеяли *(перебирают пальчиками»).*

Выросла пшеничка, заколосилась *(поднялись на носочки и покачались).*

В снопы ее собрали *(1,2 – руки в стороны, 3,4 – обхватить себя).*

Обмолотили *(«рубят топором»),*

На мельницу отвезли *(рулят),*

Муку смололи *(круговые вращения руками),*

Тесто замесили, раскатали, пирожков налепили *(показать).*

Вот какие мы молодцы. А сейчас я вам предлагаю посмотреть мультфильм про хлеб. Он рассказывает о том, с каким трудом достается буханка хлеба *(просмотр мультфильма)*

***Хозяйка:*** Скоро наши пирожки испекутся, и мы будем пить чай. Помогите мне, пожалуйста, накрыть на стол *(дети вместе с воспитателем накрывают столы для чаепития).*

***Хозяйка:*** Вот и испеклись наши пирожки. Посмотрите, какие они пышные и румяные. Приятного аппетита!

*(проводится чаепитие)*