***«Колобок учит детей выпекать пряники»***

(2 младшая и средняя группы)

Цель: дать детям представление, что мука получается из зерна. Познакомить с процессом приготовления теста. Научить детей лепить пряники. Воспитывать уважительное отношение к хлебу, желание сделать приятное другим людям.

Материал: колоски, Колобок, противень. для детей фартуки и косынки.

Ход занятия:

Показать детям зернышки и спросить, знают ли они, где домики у зерна. Разобрать колоски и отыскать в них зернышки ( делает сам воспитатель). Зернышки живут внутри колоска.

Из этого зерна получается мука. Зерно мелют на мукомольном заводе. (А мы с вами сейчас смелем зернышки и сравним с готовой мукой.)

Стук в дверь. Появляется Колобок.

- Здравствуйте ребята! Чем вы тут занимаетесь?

- А мы Колобок из зерна муки намололи.

- Давайте я вас научу печь пряники. Я замешан из хорошего теста, поэтому являюсь специалистом по выпечке.

Кто будет учиться у Колобка выпекать пряники, должен тщательно вымыть руки с мылом, надеть фартук, а на голову – косынку.

Для пряников нужна мука. Смотрите, какая у нас мука. Пшеничная, рассыпчатая.

Мы ее просеем через сито холмиком, сделаем в нем углубление, положим сметану, яйцо, сахар, соду, соль, размягченное масло и замесим тесто.

Тесто нужно делать с любовью и радостью, тогда оно будет пышным и вкусным. Бабушка выпекала Колобка с любовью, поэтому он получился такой румяный, красивый и душистый.

На чистый стол выкладываем тесто. Дети начинают лепить пряники. Затем их кладут на противни и несут на кухню. Испеченные пряники кладут на красивое блюдо. Дети угощают старших детей.