**Интегрированное**  **развлечение к дню Матери**

**«Прянички для мамочки»**

***Задачи:***

* воспитывать у детей любовь к искусству;
* познакомить с народными художественными традициями;
* учить украшать силуэт пряника, используя элементы росписи фигурного пряника: полоски, кружочки, волнистые линии.
* закреплять навыки и умение работы с цветным тестом
* ***Материалы:*** солёное тесто***,***шаблон пряника на каждого ребенка, инструменты для работы с солёным тестом
* ***Оборудование:***экран для фильма и презентации
* ***Музыкальное оформление:***русские народные песни, мелодии.

**Предварительная работа:**

**Фильм № 1** Подбор видео по изготовлению Тульского пряника. Индивидуальная работа с детьми коррекционной группы рассказ, про изготовлению Тульского пряника, текст соответствует фильму (убрать звук и наложить народную музыку).

**Фильм № 2** Фото-сессия «Мама и ребёнок» (с фоновой музыкой), стихи

**Фильм № 3** Предварительная работа: «Изготовление пряника для мамочки из солёного текста» (шоколадного цвета)

***На экране Фильм №2 «Мама и ребёнок», звучит спокойная фоновая музыка, фото каждого ребёнка мамой. Воспитатели читают стихи***

**Ведущая 1:**

С праздником светлым, с праздником ясным,

С праздником нежным, чудесным, прекрасным!

С праздником ласки, любви и вниманья,

 С праздником женского очарования!

**Ведущая 2:**

Спасибо вам, родные! И пусть каждой из вас, почаще, говорят теплые слова ваши любимые дети!

Пусть на их лицах светится улыбка и радостные искорки сверкают в глазах, когда вы вместе!

***Под весёлую, народную стилизованную музыку, входят дети в народных костюмах, поют песню о пряниках.***

**

Песня «Пряники русские»



***Выходят дети, для презентации Тульского пряника, каждый ребёнок рассказывает выразительно, эмоционально, стараясь, чтобы текст соответствовал видео.***

**

Презентация № 1 «Изготовление Тульского пряника» (фильм)

С давних времён, считалось, что именно Тула является Родиной Тульского пряника. Секрет приготовления этого лакомства, Тульские пекари скрывают три лишним века. На вопрос о рецепте, отвечают скупо: вода, мука и мёд.

В старину сахара не было и мёд, был единственным основным компонентом и мёд добавлялся как сладость.

Формуют пряники, как и много лет назад, вручную: тесто и начинку отмеряют на весах, но обычное варенье и джем не подойдёт, т.к они жидкие и начинка будет расплываться внутри теста.

Начинка для пряника, варится специально, она как пластилин и не имеет форму. Формы для пряника, в старину, вырезали из берёзы и груши, сушили почти 20 лет, а потом кипятили в масле, иначе дерево быстро трескалось.

Сегодня, формы делают всего за несколько дней и пропитывают специальным раствором. Готовые заготовки отправляю в печь на 20-30 минут. После печки, прянику, дают немного остыть, а потом промазывают его горячим сиропом.

Глазируется пряник, и он становится блестящим, красивым, а когда выстоится на столах, приобретает мраморный цвет

Презентация № 2

«Музей Тульского пряника»

Некоторые пряники для музея, приходиться выпекать каждый месяц.

Особенно вот этот пудовый пряник. Особо ловкие посетители, ухитряются отломить кусочек.

Для таких огромных пряников в старину, строили огромные печи, выпекали пряник, а печь ломали, чтобы другого такого пряника никто не сделал.

***Педагог по живописи, предлагает заглянуть в шкатулку, достаёт из него Тульский пряник и предлагает разукрасить его вместе с мамами.***

***Педагог по живописи:*** *Ребята, посмотрите, что я достала из шкатулки: заготовка пряника, и я предлагаю вам вместе с мамами украсить прянички для мамочки, пока мы будем работать, на экране для наших гостей будет демонстрироваться фильм о предварительной работе над заготовкой пряника из солёного теста (коричневого цвета)*

***Фильм № 3***

***«Изготовление пряничка для мамочки из солёного текста»***



**Совместная деятельность: мама и ребёнок**



Хоровод «Красны девицы, добры молодцы»



Игра «В огороде барин шёл»



Викторина для родителей «Ароматный чай на травах»



Чай с пряниками