**Конспект НОД в подготовительной группе по краеведению «Русский пряник»**

**Цель:** закрепить знания детей о прянике, его видах, названиях, традициях выпекания на разные праздники, знание пословиц и поговорок о труде.

Познакомить детей с новыми названиями пряников, пословицами о труде.

Систематизировать знания детей о процессе приготовления пряника (цель, предмет труда, последовательность трудовых действий, результат труда, знание инструментов для труда).

Продолжать воспитывать положительное отношение к труду, дружеское отношение детей друг к другу в процессе игры, труда.

**Обогащение словаря:** «солдохристи», «пеленашки», «прянишники».

**Материал и оборудование:** пряники печатные – тульский, воронежский. Карточки с буквами; схема процесса приготовления пряника (алгоритмы); инструменты для приготовления пряника; продукты; фартуки, поварские колпаки. Диск с записью русской народной музыки.

**Предварительная работа:** рассматривание с детьми иллюстраций с изображением пряников, дегустация разных видов пряников, чтение произведения А. С. Пушкина «Сказка о рыбаке и рыбке», выполнение различных поделок из солёного теста.

 **Ход занятия.**

Восп-ль: В моём доме часто бывают гости, и я всегда забочусь, чтобы к чаю были пряники. Нет ничего вкуснее, чем откусывать по кусочку пряник и запивать его горячим, ароматным чаем. Мы с гостями пьём чай с пряниками и не подозреваем, сколько интересного о пряниках можно рассказать.

 Беседа с детьми о прянике.

**Вопросы.**

Вы знаете, что такое пряник?

Какой продукт добавляют в пряник, чтобы он был сладким?

Как вы думаете, почему пряник так называется?

 С древних времён Русь любила и выпекала пряники. Об этом говорят сказки и предания, и даже русская фамилия Прянишниковы. В глубокую старь тех людей, кто делал пряники, так и называли «прянишниками». Мастера – «прянишники» выпекали разные пряники.

**Вопросы.**

Какие виды пряников вы знаете?

Почему пряник называется печатным?

**Воспитатель показывает тульский пряник.** Какой это пряник?

Почему вы так решили?

Как вы думаете, почему на этом прянике изображён самовар?

**Воспитатель показывает воронежский пряник.** Какой это пряник?

Как вы догадались?

Как вы считаете, почему на этом прянике изображён корабль?

Какие ещё бывают пряники, кроме печатных?

Как делали вырезные пряники?

Как называется знаменитый на воронежской земле пряник?

 Особенность бутурлиновского пряника – розовый цвет, который получали при помощи красителя.

Восп-ль: На воронежской земле пряники были излюбленным лакомством для детей и взрослых.

Как вы думаете, на какие праздники дарили пряники?

Восп-ль: Раньше ещё были пряники под названием **«солдохристи»**, их выпекали специально в каждом доме для поминовения солдат: «сложивших головушку» на полях войны за землю русскую. А были ещё пряники **«пеленашки»**, которыми жених на свадьбе одаривал невесту, чтобы их дети были жизнерадостными, здоровыми и жили в достатке.

Как вы думаете, где продавались раньше пряники?

Восп-ль: Ой, что это? (Звучит тихо народная музыка). Да это же на пряничной ярмарке музыка звучит – весёлая, задорная, нас в хоровод зовёт.

**Хоровод.**

Восп-ль: Прежде чем пряники попадали на ярмарку, над ними трудились мастера. Русский народ придумал много пословиц и поговорок о труде.

Ребята, хотите поиграть в пословицы и поговорки о труде? (Дети соглашаются).

**Правила игры.** На ковролине прикреплены карточки. Кто-нибудь из вас называет пословицу и поговорку о труде, затем переворачивает карточку. Когда будут открыты все карточки, мы с вами сможем прочитать слово, которое здесь спряталось.

**Примеры пословиц и поговорок.**

* + Без дела жить – только небо коптить.
	+ Что посеешь, то и пожнёшь.
	+ Где хотенье, там и уменье.
	+ У лентяя Федорки – всегда отговорки.
	+ Не сиди, сложа руки, так и не будет скуки.
	+ Делу время, а потехе час.
	+ Без труда – не вынешь и рыбки из пруда.
	+ Не спеши языком – спеши делом.

Восп-ль: Есть ещё вот такая пословица о труде. \* Труд человека кормит, а лень портит. Как вы считаете, что это значит? Если дети затрудняются, то воспитатель разъясняет пословицу.

Дети читают слово – **П Р Я Н И К.**

Восп-ль: Молодцы, с этим заданием справились.

Детям, которые не принимали участие в игре, воспитатель предлагает ответить на вопросы.

Сколько букв в этом слове?

Сколько гласных букв? Назовите их.

Сколько согласных букв? Назовите их.

Сколько слогов? Назовите их.

Восп-ль: Ребята, а на ковролине ещё одно слово спряталось. Хотите узнать какое? Послушайте, пожалуйста, загадку:

 Сверху дыра,

 Снизу дыра,

 А посередине –

 Огонь да вода.

 (Самовар).

Воспитатель открывает карточки. Дети читают слово – **С А М О В А Р.**

Восп-ль: Эти слова прозвучали неслучайно, потому что мы с вами будем трудиться.

Сегодня мы с вами будем делать вырезные пряники. Вы желаете трудиться?

(Дети соглашаются).

Восп-ль: Но сначала мы вспомним схему процесса приготовления пряника. Дети на ковролине выкладывают схему приготовления пряника (алгоритмы).

Цель (пряники). Продукты (мука, сахар, мёд, корица, сода, сливочное масло, вода). Трудовые действия (замесить тесто, раскатать тесто скалкой, вырезать при помощи формочек пряники, испечь в духовке). Результат труда (пряники, чаепитие).

**Процесс приготовления пряника.** Мытьё рук. Дети надевают фартуки, колпаки. Во время работы звучит запись народной музыки. Дети в миску кладут продукты (воспитатель говорит, сколько нужно класть), воспитатель замешивает тесто, раскатывает тесто, давая каждому ребёнку попробовать раскатать тесто. Вырезанные пряники кладут на доску, посыпанную мукой. Второй воспитатель относит пряники на кухню выпекать. В это время воспитатель с детьми убирают со стола, моют руки, накрывают на стол: скатерть, чашки, самовар (техника безопасности) и т. д. Чаепитие проходит вне занятия. Повар приносит на подносе пряники. Во время чаепития с детьми можно обсудить, что им понравилось и запомнилось (итог занятия).

 ****

****

 ****

 **Рецепт вырезного пряника.**

 Мука – 3 ст.

 Сахар – 1 ст.

 Мёд – 2 ст. л.

 Корица – 2-3 ч. л.

 Сода – ½ ч. л.

 Сл. масло – 1 пачка (250 гр.)

 Вода – 1 стакан (приблизительно)