

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 26»
660127, г. КРАСНОЯРСК, ул. МАТЕ ЗАЛКИ, 11 «Б», тел. (8391)267-90-55 E-mail:
dou26@list.ru ИНН 2465335349, КПП 246501001, ОГРН 1202400025552, ОКПО 47679619

Открытое занятие

"Мастер - класс по росписи новогодних имбирных пряников"

в первой младшей группе «Колобок»

Воспитатель: Зайцева Ю.Д.

г. Красноярск 2021г.

Цель: Сформировать представление о имбирных пряниковых, через их роспись для младшего дошкольного возраста.

Задачи:

Образовательные:

- рассказать и показать исполнение росписи пряника;
- формирование навыков по исследовательской деятельности

Развивающие:

- развитие творческих способностей;
- развитие художественно - эстетического вкуса;

Воспитательные:

- возбудить интерес к традициям русского народа;
- заинтересовать участников МК в продолжении традиций изготовления пряников у себя дома.

Оборудование к занятию:

Видеопрезентация «Пряники», наклейки, пряник заготовка, принадлежности для росписи пряников: одноразовые полиэтиленовые пакетики с глазурью, тарелки, салфетки, посыпка, коробка.

Ход мастер-класса:

Ребята выбирают наклейки на свои коробочки для того, чтобы их не перепутали.

Все садятся за столы. Показ презентации о истории пряников. Сегодня мы с вами собрались, чтобы побывать в «Пряничной стране», познакомиться с историей изготовления пряников, самим попробовать себя в качестве мастеров. видео «Роспись пряников», для детей и их родителей.

Воспитатель: Пряник - мучное кондитерское изделие, Выпекаемое из специального теста; для вкуса могут добавляться мёд, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло. Наличие в пряниках таких природных консервантов, как сахар и мед гарантируют сохранность и превосходный вкус до полугода.

Что бы вернуть прянику мягкость нужно положить его на некоторое время в пакет с дольками яблока. Пряник - символ праздника, хотя делали пряники не только на праздники.

По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные.

Печатный — самый распространенный, изготавливается с помощью пряничной доски, сделанной из дерева твердой породы.

Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы; это самый простой и эффективный способ приготовления.

Лепить пряники — самый древний способ; особенно распространен был на Севере.

Особой региональной разновидностью русских пряников являются козули - пряники в виде разных зверюшек. Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья.

Среди русских городов, где традиционное производство существует с давних времен и поныне, - Тула (тульский пряник, Городец (городецкий пряник, Вязьма (вяземский пряник, Архангельск (козули).

Состав: мед, сахар, мука, масло, яйца, сода пищевая, пряности и специи (*имбирь, корица, анис, гвоздика, кардамон*).

Сахарная рисовая масса (*айсин*): яичный белок, сахарная пудра, сок лимона, пищевые красители, посыпки.

Предлагаю вам выбрать пряник (заранее подготовленные, новогодней тематики пряничный человечек, варежка, трость, елочная игрушка)

Берем корнетик с глазурью, которой будем заливать весь наш пряник. Отрезаем кончик, но совсем тоненький, чтоб можно было сделать аккуратную линию контура. Проводим контур, отступая от края пряника на 0,5 см. Уверенно и крепко держим корнетик.

Далее расписываем свои пряники в свободной форме, так как вам хочется. (Воспитатель ходит и помогает каждому ребенку, если ему нужна помощь)



Главное в таком мастер-классе - удержаться и не съесть все сразу, а сделать это сложно, ведь пряники очень ароматные и яркие!

- Завершая мастер-класс мне очень важно знать ваше мнение. (Дети говорят свои впечатления)

В конце мастер-класса детям были выданы коробки с пряниками, в которые каждый ребенок смог положить свой имбирный пряник и взять с собой домой.

Видео мастер – класса: https://youtu.be/eh2wUr_jm7E

