

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №172» общеразвивающего вида

Непосредственно образовательная деятельность  
для детей старшего возраста  
**Тема: «Русский пряник»**



Целикова Светлана Ивановна, воспитатель

Барнаул

## **Тема НОД: «Русский пряник»**

**Возрастная группа:** дети старшего дошкольного возраста.

**Интеграция образовательных областей:** «Познание», «Речевое развитие» «Социально-коммуникативное развитие», «Художественно-эстетическое развитие».

### **Цель:**

Познакомить со старинными способами изготовления лепных пряников.

### **Задачи:**

*образовательная:*

- формировать навыки работы с солёным тестом (замешивание, раскатывание, выдавливание, лепка из валиков и жгутиков);

*развивающие:*

- развивать интерес к истории и традициям национальной культуры;

*воспитательная:*

- воспитывать любовь к своей семье желание сохранять или привносить семейные традиции (домашняя кухня, праздники).

### **Актуальность:**

Во время чтения книги «Сказка о рыбаке и рыбке» Александра Сергеевича Пушкина» детей заинтересовали такие строчки:

За столом сидит она царицей,

Служат ей бояре да дворяне,

Наливают ей заморские вины;

Заедает она пряником печатным....

Возник вопрос: «Что такое печатный пряник?».

Ответ последовал, но вопрос остался не закрытым. Последовало продолжение – погружение в тему. Когда на Руси появились первые пряники? Что такое печатный пряник? Какова технология его изготовления.

В преддверии Новогоднего праздника у детей возникла идея изготовления пряника, как ёлочной игрушки.

### **Оборудование:**

Иллюстрации с изображением разнообразных пряничных досок, иллюстрация к сказке А.С.Пушкина «Сказка о рыбаке и рыбке», солёное тесто, блюдо с разнообразными пряниками, разделочные доски, скалки.

### 1.Организационный момент, начало НОД.

**Цель:** Организовать внимание детей, эмоционально настроить на предстоящую деятельность.

**Методы и приёмы:** Прослушивание музыки, чтение стихотворения.

Деятельность детей	Деятельность педагога	Примечание
Дети сидят на стульях, слушают.	Пряники русские Сладкие мятные, К чаю ароматному Угощение знатное!  - Сегодня, ребята, мы познакомимся с историей изготовления русских пряников. Пряник-это мягкое печенье в виде лепешки или плоской фигурки. Пряники медовые Гостинцы добрые, Они глаз веселят, И рот потешат. Пряники - вкусное лакомство!	Спокойная музыка

### 2.Основная часть НОД.

**Цель:** Создать условия для развития познавательной инициативы дошкольников в процессе деятельности.

**Методы и приёмы:** Просмотр иллюстраций, лепка.

Дети слушают, рассматривают иллюстрации.	- А вы пряники любите? Часто у вас в доме на столе бывают пряники? - Да, в наши дни пряники можно купить в любом магазине и есть их хоть каждый день. Теперь пряники в большом количестве изготавливают на хлебозаводах. Делают их специальные машины. Выпускают пряники разной формы и размера, с разными начинками. Цена на пряники не высокая, покупай да ешь на здоровье! - Но так не всегда было. А ведь когда-то были такие времена, когда пряники считали большой ценностью и ели их толь-	рисунок 1
--	---	-----------

<p>Дети слушают, рассматривают иллюстрации.</p> <p>Дети слушают, рассматривают иллюстрации.</p>	<p>ко в особые дни.</p> <p>- Хотите узнать, как люди научились изготавливать пряники? Тогда слушайте внимательно.</p> <p>- Хотите узнать, как делали пряники печатные, наборные, фигурные, штучные, городские, почётные? Слушайте дальше.</p> <p>- Пряничных дел мастера возили свои пряники на заграничные выставки, где получали награды за разнообразие сортов пряников и оригинальные формы. Многие владельцы пряничных производств имели магазины за границей: в Берлине, в Париже, в Лондоне</p> <p>- Сейчас мы с вами каждый день можем купить в магазине пряники и угостить ими наших гостей.</p> <p>- Вот и весь мой рассказ о пряниках.</p>	<p>Приложение №1.</p> <p>Приложение №2. Рисунок №2-11</p>
<p>Дети выполняют работу</p>	<p>- А сейчас приступим к работе. Берем и ощипываем кусочек теста размером с ладонь, раскатываем.</p> <p>Накладываем форму и выдавливаем фигурку пряничка.</p> <p>Вот и получились у нас пряничные фигурки.</p> <p>Сушить пряники на воздухе нужно не менее суток.</p> <p>Затем мы будем украшать пряники (раскрашивать красками).</p> <p>- Теперь, ребята, вы сами научились делать пряники. Настоящие, сладкие пряники можно приготовить дома по рецепту и выпечь в духовке с родителями. А теми, которые</p>	<p>Разделочные доски, скалки, солёное тесто. Фото №1-13</p>

	мы с вами изготовили, можно украсить новогоднюю ёлку.	
<b>3. Заключительная часть НОД.</b>		
<b>Цель:</b> Побуждать детей оценивать свою деятельность в процессе НОД.		
<b>Методы и приёмы:</b> Обобщающая беседа.		
Дети встают в круг и высказывают своё отношение к занятию.	- Вам понравился рассказ о пряниках? Что вы запомнили? За что вы можете себя похвалить?	Музыка

Пряники научились делать очень давно в Древней Греции. В России пряники начали печь в храме славян на острове Рюген в Балтийском море. Главная особенность всех пряников заключается в том, что в пряничное тесто кладут мед и разные (пахучие) травы – отсюда и название – пряник (пряный, ароматный).

Первые пряники изготавливали не для еды, а для того, чтобы задобрить ими богов, в которых тогда верили люди: Бога солнца, дождя, земли, реки и других. Этим богам люди приносили в подарок самое вкусное, что у них было. Люди верили, что боги полакомятся их вкусными подношениями и будут добрее: солнце не выжжет посевы, вовремя пройдет дождик, озера и реки принесут рыболовам вдоволь рыбы.

Прошло время. Теперь не нужно было приносить Богу такие жертвы, и люди стали сами есть пряники. И очень они им по вкусу пришлись. Пряниками можно было полакомиться в день именин, когда ребенку давали имя, во время крестин. Без пряников на обходились и свадьбы. Жених приезжал к невесте с пряниками. На свадебный стол ставили в конце пиршества не торты, как сейчас, а огромный пряник, украшенный изображениями дерева, птиц, рыб, солнца. Считалось, что это должно принести молодым счастье. Жених и невеста угощали молодых кусочками пряника.

Также молодежь в старину использовала пряники в своих играх. Парни устраивали соревнования: на спор разбить об угол стола огромный пряник. Причем не просто разбить, а чтобы он разломился на определенное количество кусочков по числу гостей.

Рецепты изготовления пряников разошлись по всей Руси. В разных городах и деревнях изготавливали пряники. Появились пряники «тульские», «вяземские», «городецкие» - по названиям русских городов: Тула, Вязьма, Городец.

Начинка у этих пряников была из пастилы, варенья и мармелада. Но главное, что отличало все эти пряники – на них были картинки или надписи. Пряники с картинками назывались – печатные.

Помните в «Сказке о рыбаке и рыбке» у А.С.Пушкина старуха, когда стала царицей, ест печатный пряник (демонстрация репродукции к сказке):

За столом сидит она царицей,  
Служат ей бояре и дворяне,  
Наливают ей заморские вина,  
Заедает она пряником печатным...

В старину на пряниках печатали картинки и узоры, поэтому и называли такие пряники - печатные.

Для этого использовали специальные **пряничные** доски. Брели деревянную дощечку не очень толстую, но и не тонкую. Дерево для доски выбирали с мягкой древесиной, чтобы легко резалось ножом: липу, тополь, осину. На такой доске мастер вырезал изображения птиц, растений, зверей, рыб, солнца и другие. Затем этот узор он углублял стамеской – делал на доске выемки по рисунку, чтобы в них поместилось пряничное тесто.

Помните как вы формочкой из мокрого песка «куличичи» лепите. Кладете в формочку песок, утрамбовываете его лопаткой, затем переворачиваете формочку вверх дном и куличик с картинкой готов.

Также и в углубление в пряничной доске мастер вкладывал тесто и ставил доску в печь. Когда пряники испекутся, доски доставали из печи, переворачивали, и вот пряник с картинкой готов.

Пряничные доски в старину высоко ценились. Их передавали в семье от родителей к детям.

Изготавливали пряничные доски разного размера. Вырезали доски для маленьких пряников. На такой доске находились формочки для разных пряников – каждый имел свою форму и узор. Такие доски и пряники, изготовленные на них, называли – **наборные** (от слова набирать, т.к. на доску набирались разные пряники).

Также выпускали фигурные пряники в виде фигурок коней, львов, медведей, птиц и фигурок барышень в модных одеждах.

Изготавливали и **штучные** пряники. Для них характерен один элемент узора. Обычно это была птица с повернутой назад головой среди звезд и цветов или цветочные вазоны.

Были в старину и **городские** пряники. У них не такое богатое украшение, рисунок упрощен. Обычно это изогнутые стебли растений с листьями. Часто на прянике изображалась фамилия владельца пряничного заведения.

Вырезали и огромные пряничные доски величиной с крышку большого стола. На этих досках выпекали огромные пряники – **почетные**. Такие пряничные доски украшали богатым сложным узором и подарочной надписью, например такой: «Сей пряник паточный есть на здоровье с добрыми людьми, чиня беседу». Почетный пряник использовали как подарок или угощение на большом пиру. Каждому гостю доставался кусочек от такого пряника-богатыря.

И в наши дни пекут такие большие квадратные пряники - **коврижки**. В магазине от такого пряника покупателю отрезают по весу столько, сколько ему нужно.

### **Бабушкины пряники**

#### *Рецептура:*

3 стакана муки; 1 стакан сахара; яйцо; 0,5 стакана меда; 0,5 чайной ложки соды; 0,5г гвоздики; 3 столовых ложки растительного масла; 0,5 стакана воды; щепотка корицы.

#### *Технология*

1. Растворите сахар в горячей воде и нагрейте до кипения, снимая пену.
2. Остудите сироп, смешайте с яйцом, маслом, медом, пряностями. Потом введите муку и быстро замесите тесто.
3. Выложите его на противень, смазанный жиром, и выпекайте в духовке при температуре 200-220 градусов.
4. Из готового коржа вырежьте различные фигурки с помощью форм для выпечки или столового ножа.
5. Сверху пряники можете украсить цветной рисовальной массой.

#### *Розовая глазурь.*

Возьмите четверть стакана сахарного песка, 1 столовую ложку малинового сока или варенья. Все смешайте и варите долго, до тех пор, пока масса не будет тянуться «толстой ниткой».

#### *Коричневая глазурь.*

Возьмите 3 столовых ложки сахарного песка, 1 чайную ложку воды, 1 чайную ложку какао (какао добавьте после того, как масса сварится). Перед разрисовкой покройте пряники «снегом»- белком яйца, взбитым с сахаром. Для этого взбейте два белка венчиком или миксером; продолжая взбивать, постепенно введите половину стакана сахарного песка. Рисовать можете обычной мягкой кисточкой или даже ватной палочкой.



Рис.1



Рис.2



Рис.3



Рис.4



Рис.5



Рис.6



Рис.7



Рис.8





Рис.10



Рис.11





