

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Непоседы» в пос.Строитель



«СЛАДКОЕ ЧУДО»

Мастер-класс по росписи рождественских
пряников

Разработала: Ивлиева Ю.Н.
воспитатель

2022 год

Мастер-класс по росписи рождественских пряников «Сладкое чудо»

Цель: Воспитание интереса к русским традициям через знакомство с историей «пряничного дела» на Руси

Задачи:

Образовательные: Познакомить детей с историей возникновения пряничного дела на Руси. Расширить знания о разнообразии пряничных изделий и способах их украшения. Познакомить с особенностями приготовления глазури для украшения пряников.

Развивающие: Развивать атмосферу душевного тепла и доверительности. Развивать эстетический вкус, интеллектуальные и художественные способности. Развивать интерес к истории и традициям национальной культуры.

Воспитывающие: Воспитывать любовь к своей семье и желание сохранять и приумножать семейные традиции.. Воспитывать уважение к труду пряничных мастеров, чувство гордости за их успехи.

Работа по обогащению словаря: пряничные доски, козули, пряности, ароматный.

Демонстрационный материал: костюм Хозяюшки, мультимедийная презентация «Русский пряник», баночки с пряностями (корица, ванилин, мята, пряники разной формы,

Раздаточный материал: глазурь в пакетиках, фартуки и косынки для участников мастер-класса, пряники в форме рукавички, салфетки.

Ход:

Воспитатель в костюме Хозяюшки встречает детей с родителями.

Хозяюшка: Проходите, детушки, проходите, родители. Мы гостям всегда рады. Сегодня у нас необычная встреча, потому что мы будем готовиться к встрече самых волшебных праздников – Нового года и Рождества.

А вы знаете, как праздновали новый год ваши прабабушки и прадедушки много лет назад? Встречать новый год за богатым праздничным столом - очень давняя традиция. В этот праздник катались на санях, пели песни, водили хороводы и готовили новогодние подарки и угощения. Как вы думаете, в те далекие времена какое угощение было самое вкусное и красивое на новогоднем столе? *(ответы детей)* Самым любимым сладким угощением был:

Очень ароматный, Сладкий и мятный.

Сверху в глазурном глянце, Словно в радостном румянце.

Как вы думаете, что же это? *(Пряник)*

Это сейчас пряник можно купить в любом магазине, а когда-то были времена, когда пряники считали большой редкостью и большой ценностью и ели их только в особые дни. Хотите узнать, как люди научились изготавливать пряники? Тогда рассаживайтесь поудобнее и слушайте внимательно.

Презентация об истории русского пряника.

Первые пряники на Руси назывались "медовым хлебом", потому что их изготавливали с использованием меда. Позже в "медовый хлеб" стали добавлять лесные травы и корни. А когда в русской кухне появились пряности из Индии и Ближнего Востока, их тоже начали добавлять в тесто для пряников. Пряности имели разные ароматы, за это их называли «сухими духами».

Я предлагаю вам распробовать аромат пряностей и специй для пряников.

(Хозяюшка предлагает гостям оценить аромат специй в баночках: имбиря, мускатного ореха, гвоздики, корицы, аниса)

И только к XVIII веку, когда такие пряности как имбирь, анис, мускатный орех, гвоздика перестали быть диковинкой, пряничное дело стало популярным ремеслом. А сами пряники – русским народным лакомством. В течение многих столетий в России были известны три вида пряников: *Лепные*, когда словно из глины пряничники лепили из теста свои авторские фигурки.

Печатные пряники делали с помощью доски, на которой мастера вырезали узор или надпись. Пласт теста вдавливали в узорную резьбу, и оригинальный рисунок отпечатывался на поверхности пряника. *Резные или вырубные* пряники делали с помощью заготовленных из металла трафаретов в форме птиц, животных, разнообразных фигурок. Пряники - неотъемлемая принадлежность нашего старого быта. Прежде всего, пряники подавали гостям в день, когда в доме крестили малыша или в день именин, и, конечно, без пряника не обходилась ни одна свадьба. 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.

В святки накануне Рождества ими украшали дома и елки, чтобы привлечь богатство и удачу. Дарили друг другу в последний день Масленицы-Прощенное воскресенье, накануне начала Великого поста.

Русские пряники отличались огромным разнообразием рецептов. В каждой губернии были свои особенности изготовления пряников. Чтобы вы дома смогли приготовить пряники по настоящим старинным рецептам, мы подготовили для вас буклеты, в которых вы найдете не только точные рецепты теста, но и советы по оформлению и украшению пряников.

(раздает буклеты «Рецепты приготовления рождественских пряников»)

Украшали пряники разными способами. И сегодня я хочу познакомить вас с одним способом украшения пряников с помощью глазури, которую изготавливали из взбитых белков с добавлением различных природных красителей. Предлагаю вам превратиться в настоящих поваров-кондитеров. Для этого нам надо надеть фартуки и косынки.

(все участники мастер-класса надевают фартуки и косынки, всем участникам раздают настоящие выпеченные, но не раскрашенные пряники в форме рукавички и пакетики с разноцветной глазурью)

Мастер-класс

1	Делаем контур, стараясь выдержать одинаковый зазор между краем пряника и контуром.	
2	Заливаем большую часть пряника более жидкой глазурью, равномерно распределяя по всей поверхности пряника.	
3	Наносим узор из сеточки на верхнюю часть рукавички	
4	Делаем узор (по желанию)	

Хозяюшка: Какие замечательные пряники-рукавички получились у всех вас. Сразу видно, что все очень постарались и работали дружно, согласованно вместе со своими мамами. Этими пряниками вы можете украсить новогоднюю елку, либо подарить их в подарок близким людям.