**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад комбинированного вида № 19 «Рябинка»**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

658204, г. Рубцовск, ул.Киевская, 3

тел.: (38557) 2-18-88

Е-mail: [ryabinka.detskiysad19@mail.ru](mailto:ryabinka.detskiysad19@mail.ru)

Конспект НОД

«Ах, какие пряники»

( младшая группа « Ягодка»)

Составитель: Пучкова Е.В.

Цель: приобщение детей к русской культуре через знакомство с национальным кушаньем – медовым пряником.

Задачи:

Образовательные:

1. Познакомить детей с тем, что пряник считался одним самых любимых угощений русского человека.
2. Познакомить детей с тем из чего делали и делают пряники: мука, вода, мёд, соль, сахар, корица, имбирь.
3. Дать детям представление о свойствах муки: сухая рассыпается, при добавлении воды набухает, получается тесто, из которого можно лепить.
4. Показать детям, что в воде растворяются соль и сахар и поэтому тесто получается солёным или сладким.
5. Познакомить детей с новыми словами: пряности, корица, имбирь.

Развивающие:

1. Развивать мелкую моторику при лепке пряников из теста с помощью формочек.
2. Развивать интерес к русской культуре, через знакомство с предметами ближайшего окружения.
3. Развивать внимание, восприятие, наблюдательность.

Воспитательные:

1. Воспитывать чувство любви к Родине.
2. Воспитывать уважением к труду людей, изготавливающих пряники.

**Ход НОД**

**Воспитатель:** ребята к нам в гости пришла девочка из мультфильма «Маша и медведь», все ее узнали?  
Ответы детей

**Маша:** ребята я вас хочу угостить очень вкусными медовыми пряниками, я с собой принесла большой пакет там пряники.

**Воспитатель:** ребята давайте вместе посмотрим, что у Маши в пакете (достают и рассматривают предметы из пакета).

Воспитатель поочередно достаёт продукты из пакета, спрашивает у детей, что достал. Если дети затрудняются ответить, называет сам и просит детей повторить.

Воспитатель переворачивает пакет и показывает, что он пустой.

**Воспитатель:** Маша, а где же пряники?  
Маша: так вот же вы всё достали.

**Воспитатель:** ребята, как вы думаете, то что мы увидели у Маши в пакете это пряники? (Ответы детей)

**Воспитател**ь: что же делать, ребятишкам так хочется попробовать пряники.  
**Маша:** так вы не волнуйтесь, меня Мишка научил заводить тесто и делать из него пряники. А я вас научу.

Воспитатель приглашает ребят к столу, где стоит стол накрытый клеенкой, предлагает всем участникам одеть фартуки, и приступить к поэтапному замешиванию теста. На стол выставляем все ингредиенты, миска, ложка чем будем замешивать тесто.

**Воспитатель:** Маша помогай нам и подсказывай. Итак, Маша, с чего начнем или может ребят спросим? Ребята, что нам нужно взять сначала? (Ответы детей)

**Маша:** правильно надо взять муку.

Воспитатель насыпает в миску муку. Спрашивает у детей, что он насыпал в миску.

**Воспитатель:** ребята, вот мы муку насыпали, что же нам дальше делать? Что ещё нужно добавить? (Ответы детей)

Если дети затрудняются воспитатель спрашивает у Маши.

Воспитатель: дети Маша подсказала, что надо добавить воды. Ребята, что с ней происходит с мукой, когда ее смешиваешь с водой (добавляет в миску воду и размешивает, делая жидкое тесто) (Ответы детей)

**Воспитатель:** Маша, всё можно делать пряники?  
**Маша**: что-то тут не так, пряники-то не лепятся.

**Воспитатель:** ребята тесто у нас получилось жидкое, что бы из него можно было делать пряники, что нужно добавить? (Ответы детей)

Если дети затрудняются воспитатель или Маша подсказывают, что нужно добавить муки.

Воспитатель пробует тесто и спрашивает, что надо добавить, чтобы тесто получилось сладким? (Ответы детей)

Далее воспитатель предлагает детям растворить сахар и соль в прозрачных стаканчиках и добавить в тесто. Спрашивает у ребят, что произошло с сахаром, когда его добавили в воду? (Ответы детей)

**Маша:** какие вы молодцы, но я знаю чтобы пряники были ароматными в них добавляют корицу и имбирь.

**Воспитатель:** спасибо Маша, за подсказку, сейчас мы добавим в пряники корицу. А ещё нужно добавить яйцо.

Воспитатель вымешивает тесто, раскатывает большой пласт теста на столе и каждый ребенок подходит с формочкой и выдавливает свою фигурку и кладет на противень и украшает ее цветной посыпушкой.

Заполненный пряниками противень воспитатель просит младшего воспитателя унести на кухню.

**Воспитатель:** дети пока наши пряники пекутся, мы с вами поиграем.

**Разминка:**

Мы в кондитеров играли. (дети на месте шагают)  
Много сыпали муки, (имитируем посыпание муки щёпотью)  
Мед и яйца добавляли, (имитируем круговое размешивание)  
Пряник русский мы пекли. (имитация полусогнутыми ладошками, как будто стряпают пряник)  
До сих пор его народ (двумя руками похлопывают по груди)  
Любит, к чаю подает. (руки выставляют в перед собой ладошками вверх)

(описать движения, которые выполняют дети на каждую строчку).

Входит младший воспитатель и приносит тарелку испеченных пряников.

**Воспитатель:** «Ай, да пряники у нас получились!» Дети пробуют пряники.

Воспитатель читает потешку.

Мы в Сибири родились,  
Мы на славу удались,  
На щёчках яблочки,  
В руках прянички.

Можно найти запись песни «Пряники русские» и включить её.

**Воспитатель:** Маша, спасибо, что научила нас печь пряники.

**Дети:** Спасибо, до свидания!