"История русских пряников"

Ход занятия. Ребята! Вы не представляете, какая сегодня произошла встреча…пришла я на работу, а у нас гость! Сидит на чемоданчике вот тут. Я с ним познакомилась, он мне сказал его гномик Пряша зовут, а потом говорит давай в прятки играть и спрятался….я его отыскать не могу. Вот только записку оставил…Прочитаем

Записка

 Чтобы меня отыскать, нужно попасть в пряничную страну, много нового узнать, выполнить мои задания, и я найдусь…И если пройдете мои испытания подарок вам подарю. Что ребята отправимся в путешествие? Отправляемся. Через море, через лес! Мы летим в страну чудес! Полетели 1,2,3 как красиво посмотри!

Вправо -влево повернем! В мир историй попадем! Приземлились. Воспитатель: Открывает стол с пряниками.

 Ребята как вы думаете куда мы попали? Мы попали в пряничную страну. А вы пряники любите? Покупаете прянички или с мамами выпекаете? А хотите узнать, как пряники появились на Руси?

Рассказ воспитателя.

1. Первые пряники стали изготавливать в глубокой древности, изготавливали их 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.

2. Прошло время, и люди на Руси приняли веру в единого бога Иисуса Христа. Теперь не нужно было приносить Богу такие жертвы, и люди стали сами кушать пряники. Главная особенность всех пряников- это тесто, в пряничное тесто кладут мед и разные (пахучие) травы: анис, душистый перец, имбирь, корицу, тмин и пр. – отсюда и название – пряник (пряный, ароматный).

 На Руси пряники выпекали из ржаной муки, меда, сока лесных ягод, а впоследствии добавляли и различные травы (например, мяту), для особого вкуса. Когда на Руси появились экзотические пряности из Индии и восточных стран, их также стали включать в рецептуру пряников. Пекли пряники на особые праздники. Прежде всего на Рождество, пряничными фигурками украшали елку, детишки играли пряничками и особенно радовались такому подарку, обменивались пряниками на прощенное воскресенье и Пасху, пряники подавали гостям в день, когда в доме крестили малыша или в день именин, дарили в знак уважения, и конечно без пряника не обходилась ни одна свадьба. 3. 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. Изготавливали пряники и у нас в Воронежской губернии. Рецепты и оформление пряников были очень разнообразными, сам способ их приготовление почти не изменился в течение многих веков.

 Готовили пряничное тесто из основных продуктов муки, сахара, сливочного масла, соды, меда, яиц, пряностей, какао в тесто могли добавлять, орехи, изюм, фруктовое повидло, пастилу и мармелад. Самые древние вид пряников-лепные- в виде разных фигурок из теста, лепили их ручками. Особый вид лепных пряников –козули или тетёрки родиной этих пряников считаются северные города. Они появились еще во времена языческой Руси и дошли до наших дней. Сегодня такие лепные пряники являются редкостью. Традиционно фигурки козуль представляли собой коня, козу, утицу, оленя, корову, тетерку с птенцами – образы языческой мифологии Древней Руси. В состав теста помимо грубой ржаной муки входила вода и соль. А на что похожи козули? Напоминают глиняных игрушек. Пряники и коврижки. Пряники печатные, штампованные с помощью пряничных досок. Это пряники с картинками, узорами и надписями. Чтобы их изготовить, требуется специальная форма для пряников. Пряничная доска. Для изготовления такой доски мастер брал специально подготовленную доску, ее долго высушивали, не очень толстую, но и не тонкую. Дерево для доски выбирали с мягкой древесиной, чтобы легко резалось ножом. Например, липа, береза, тополь, осина или груша. Обрабатывали дерево воском или смолой. Затем наносили рисунок, который мастер углублял стамеской, делал выемки чтобы в них поместилось пряничное тесто. Мастера вырезали изображения птиц, растений, зверей, рыб, солнца и другие, соревнуясь между собой в мастерстве. В старину такие мастера назывались "знАменщиками.-от слова живописец. На что похожа пряничная доска? На формочку для куличиков из песка. Также как мы лепим куличик, так и мастер вкладывал в углубление в пряничной доске мастер 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. Сейчас такие доски можно встретить в музеях они являются произведениями прикладного искусства. Изготавливали пряничные доски разного размера. Большие, например для праздничных пряников и доски для маленьких пряников. На такой доске находились формочки для разных пряников– каждый имел свою форму и узор. Такие доски и пряники, называли – наборные (от слова набирать, т.к. на доску набирались разные пряники) – (показ иллюстрации) Посмотрите ребята. Это коврижка, пряничное изделие Коврижку- делали из пряничного теста, раскатывали в виде плоского толстого листа и нарезали на куски, выпекали эти листы и промазывали повидлом, складывали, а сверху поливали глазурью, и каждый гость мог попробовать кусочек от большой коврижки. Посмотрите, на что еще похожа коврижка? Вырезные/вырубные или силуэтные пряники - фигурные пряники в виде рыбок, фигурок, животных и др., делают при помощи формочки-выемки из раскатанного теста. Часто их называют расписными пряниками. Сейчас мы с вами каждый день можем купить в магазине пряники и пекутся они не только дома, но и на хлебзаводах. Ребята, запомнили, как пряники появились на Руси? Тогда задание будем выполнять от гномика Пряши. В старину использовали пряники в играх. Устраивали соревнования: на спор разбить об угол стола пряник на загаданное число кусочков.

Проводится игра.

Следующее наше испытание, нам нужно прянички рассортировать. Дети подходят к 3 столам по 5чел и сортируют прянички по сортам печатные, вырезные/вырубные, лепные. На счет этого задания думаю. Каждый подходит к корзине берет себе пряничек на угощение, на дне корзины они находят Пряшу. Он дарит им книжку про пряники. Ребята, а давайте Пряшу тоже порадуем и он с нами полетает на волшебном парашюте. И мы возвращаемся в группу. Возвращаемся назад в наш люимый детский сад!