

Проект «Чудо-пряник»

(знакомство детей младшего дошкольного возраста с пряничным делом)

Актуальность проекта

Вкусные сладкие пряники - одно из любимых лакомств многих поколений нашего народа, которое сейчас при изобилии разнообразных кондитерских изделий, к сожалению, несколько утратило свою популярность. Но пряник – это не просто сладость, искусство пряничного дела - это наша живая, уходящая корнями в древность, национальная традиция, которую стоит беречь и популяризировать у подрастающего поколения.

Первые пряники на Руси появились ещё около IX века, их называли «медовым хлебом», так как мед в них составлял почти половину количества ингредиентов, остальное – ржаная мука сок ягод. Позже в «медовый хлеб» начали добавлять лесные травы и корни, а в XII—XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и с Ближнего Востока, пряник получил своё нынешнее название и стал лакомством, известным и любимым нам до сих пор.

К XVIII –XIX векам производство пряников процветало в Перми, Архангельске, Курске, Харькове, Рязани, Калуге, Твери, Вязьме, Туле, Новгороде, Городце. Тверские пряники держали магазины в Берлине, Париже и Лондоне. Среди городов, где традиционное пряничное производство существует с давних времён и поныне, известны Тула (тульский пряник), Городец (городецкий пряник), Вязьма (вяземский пряник), Архангельск (козули). Среди европейских «пряничных» городов известны: польский Торунь, чешский Пардубице, немецкий Нюрнберг.

Долгие столетия на Руси пряничное дело было народным промыслом, с ним было связано много народных традиций и обычаев. Во многих местностях нашей большой Родины были свои традиционные рецепты, секреты изготовления передавались мастерами-пряниками из поколения в поколение. Пряники прочно вошли в жизнь нашего народа, их изготавливали для богатых и бедных, для подарков и именин, подносили родным и возлюбленным, пекли для свадебного обряда, праздничных трапез, раздачи нищим и панихид, им приписывались лечебные свойства, использовали для игр и, конечно, они были любимым детским лакомством. Для детей пекли специальные пряники с изображением

птичек, петушков, рыб, различных животных, а пряники с изображением отдельных букв служили своеобразной азбукой.

Сейчас искусство пряничного дела возрождается, современные мастерицы и мастера-прянишники восстанавливают старинные рецепты и создают уникальные новые, совершенствуется искусство лепки и росписи пряников. Сегодня пряник, сделанный своими руками, по праву считается замечательным подарком, которые порадует не только ребенка, но и взрослого.

Народное творчество, мудрое и прекрасное, учит нас видеть красоту в простом и малом. Стремление сохранить и продолжить наши исконные традиции пряничного дела, привить малышам любовь и уважение к национальной культуре не только в теории, но и путем практического освоения народных промыслов, оставить у воспитанников память о детском саде как о мире увлекательного и прекрасного – все это явилось стимулом к разработке и реализации проекта «Чудо-пряник».

Категория участников: дети младшей группы, воспитатели, родители.

Типология проекта:

Количественный критерий: групповой;

Критерий продолжительности: краткосрочный (проект рассчитан на 1 неделю);

Критерий доминирования вида продуктивной деятельности: ознакомительно-ориентировочный, игровой, творческий.

Цель: познакомить детей с традиционным народным искусством пряничного дела; показать детям красоту, художественную ценность пряника, как одного из значительных и выдающихся проявлений русского народного творчества.

Задачи:

Научить детей выявлять отличительные особенности разных видов пряников. Сформировать у детей навыки украшения силуэтных пряников. Развивать творческие способности и художественно-эстетический вкус воспитанников. Развивать мелкую моторику пальцев рук. Формировать коммуникативные навыки и умение взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе общей деятельности. Создать условия для развития интереса дошкольников к народному творчеству, культуре и традициям. Расширить представление детей о характере творческой деятельности мастера,

воспитать у них бережное отношение к народному искусству и его создателям. Стимулировать желание детей и родителей воссоздать и сохранить традиции изготовления пряников в семье.

Этапы реализации проекта:

I. Подготовительный (аналитический, мотивационный) этап.

1. Виды деятельности (мероприятия):

Подбор и изучение информации (литература, интернет-источники), посещение мастер-класса по пряничному делу и приобщению детей к этому искусству. Формирование темы проекта. Определение цели и задач проекта. Составление ориентировочного плана мероприятий.

2. Оформление результатов:

Тема, цель, задачи проекта. План мероприятий

II. Проектировочный (деятельностный) этап.

План мероприятий проекта

№ п/п	Дата	Виды деятельности	Предварительная работа	Оформление результатов
1.	1 день	Беседа «Пряник мой, расписной!» (знакомство с традиционным русским искусством пряничного дела). Обыгрывание с детьми русской народной сказки «Пряничный домик».	Подготовка информации, презентации, готовых пряников для беседы. Чтение с детьми русской народной сказки «Пряничный домик».	Конспект беседы, сценарий сказки для обыгрывания.
2.	2 день	Чтение стихов и потешек о пряниках.	Подбор стихов и потешек о пряниках.	Подборка стихов и потешек.

3.	3 день	Беседа о видах пряников (печатные, лепные, силуэтные). Дидактическая игра «Разложим прянички по тарелочкам».	Подготовка информации, иллюстраций, готовых пряников для беседы. Подготовка оборудования для игры.	Конспект беседы, сценарий игры.
4.	4 день	Мастер-класс по росписи пряников	Подготовка оборудования для росписи пряников.	Конспект мастер-класса, фото занятия.
5.	5 день	Презентация проекта. Фотовыставка пряников, изготовленных детьми. Знакомство родителей с результатами проекта.	Оформление презентационного и выставочного материала. Подготовка анкет для родителей.	Презентация проекта. Выставка пряников. Результаты анкетирования.

III. Итоговый (обобщающий, презентационный)

1. Виды деятельности (мероприятия):

Выставка пряников, изготовленных детьми. Подготовка презентация проекта «Чудо-пряник» для представления на педагогическом совете. Разработка плана действий дальнейшего функционирования проекта.

2. Оформление результатов:

Выставочные материалы (фото). Материалы презентации (конспект, фото и др.). План действий и мероприятий по развитию проекта.

Результаты проекта:

- дети познакомились с традицией пряничного искусства, проявили неподдельный интерес к пряничному делу;
- у воспитанников расширилось представление о характере творческой деятельности мастера-пряничника, народных традициях;
- дети научились отличать особенности разных видов пряников; воспитанники освоили азы росписи пряников;
- дети проявили живой эмоциональный отклик на народные традиции и их практическое воплощение в пряничном деле;

- родители воспитанников высказали интерес к проекту, дали ему положительную оценку, проявили желание освоить искусство изготовления пряников и сделать это семейной традицией.

Оценка эффективности проводилась по 3 направлениям: воспитатель, дети, родители, посредством бесед, наблюдений, изучения и анализа результатов проекта. После окончания проекта было проведено анкетирование родителей воспитанников группы по оценке эффективности проекта, подтвердившее высокую результативность и удовлетворенность участием в проекте «Чудо-пряник» всех участников.

Выводы:

Реализация краткосрочного проекта по знакомству детей младшего дошкольного возраста с пряничным делом «Чудо-пряник» позволила нам заложить в воспитанниках основы патриотического воспитания, любви к народному искусству пряничного дела, расширила представления воспитанников об особенностях труда мастеров-пряничников. Художественно-эстетическая составляющая проекта – роспись пряников – способствовала развитию творческих способностей детей младшего дошкольного возраста, воображения, фантазии, активно формировались в процессе изготовления пряников мелкая моторика и коммуникативные навыки, навыки взаимодействия в коллективе.

Знакомство с пряничным делом помогло незаметно формировать у ребят интерес к окружающему миру, способствовало развитию чувства радости при постижении неизведанного, привитию уважительного отношения к труду и любви к народным традициям.

Материалы проекта:

Мастер-класс «Пряник мой, расписной!»

Цель: приобщать детей к традиционной культуре, через знакомство с национальным кушаньем: медовыми пряниками, с историей их появления.

Программное содержание: познакомить детей с русским национальным кушаньем: медовыми пряниками.

Ход мастер-класса:

Бабушка Арина: Здравствуйте гости дорогие! Я бабушка Арина, рада гостям как добрым вестям. А вы ребятушки, проходите за стол, садитесь, каждому найдется и местечко, и доброе словечко. Вы знаете меня, я люблю сказки рассказывать, шутки, прибаутки да разные истории. Сегодня я хочу вас чаем с пряничками угостить. Но пока мой самовар закипит, давайте рассмотрим мои прянички.

На столе под салфеткой прянички.

На что они похожи?

Дети. Похожи на бабочку, на цветочек, на лошадку, на полумесяц, на сердечки.

В старину на Руси пряники были любимым лакомством у ребяток и были они в виде разных фигурок: как лошадки, бабочки, как птички. И все прянички были очень большие.

- Ребятки, а хотите узнать интересную историю, когда и как появились прянички? (Да хотим)

Давным – давно, когда древние люди только научились делать муку и добывать мед от диких пчел (ведь сахар – то тогда еще делать не умели), они стали выпекать лепешки из муки и меда и называть их медовники.

- Как называть?

Дети. Медовники

- Как вы думаете, почему медовники?

Дети отвечают.

Но вот однажды, древние люди обнаружили на земле удивительные ароматные растения. У одних растений очень вкусно пахли листья, у других - семена, у третьих- корни и даже кора у некоторых деревьев очень приятно пахла. И тогда они эти растения называли одним словом- пряности, благодаря их пряному вкусу и запаху.

- Повторите, как их называли?

Дети. Пряности.

Им так понравились пряности, что они решили добавлять их в тесто для медовников. И посмотрите, что получилось: были медовники, а добавили пряности и появились пряники.

- Кто-нибудь догадался, почему их называли именно пряники?

Дети. Потому что в тесто добавили пряности, поэтому называли пряники.

А, чтобы вы запомнили пряный вкус пряностей, я вам их сейчас дам понюхать. Они уже готовые измельченные, хранятся они у меня в заветной корзинке. Это корица, ванилин, Посмотрите, какие они, и понюхайте их.

- Как по-вашему они пахнут? Хорошо или плохо?

- Как мы их назовем одним словом, кто запомнил?

Дети. Пряности.

А еще в моей заветной корзинке есть такая замечательная травка. Возьмите все ее, понюхайте, потрогайте сухие листочки.

- Вы узнали ее? Это мята.

- Вам нравится запах мяты? Мята очень полезна: в ней содержатся особые вещества, фитонциды, убивающие вредных микробов.

- Ребята, а если мы в тесто для пряников добавим мяту.

- Как такие пряники будем называть?

Дети. Пряники мятные.

Посмотрите, как интересно, давайте повторим.

Сначала были медовники, а потом их стали называть пряники.

- Почему их стали называть пряники?

Дети. Потому что в тесто добавили пряности.

А, что же нужно чтобы замесить тесто на пряники, вы знаете?

Вот и мы с вами сейчас заведем тесто на пряники.

Дети встают в круг. Выполняют действия по тексту.

Игра «Замеси тесто»

На столе стояла миска,
Ну а в миске пусто.
Заведем, ребятки тесто,
Будет очень вкусно.
Яйца в миску разобьем,
А затем мы мед нальем.
Соды, ванилин в тесто положили.
Всыпали муку, круто замесили.
Тесто мы еще помнем, помнем.
Стряпать прянички начнем.

Ну, что ж, пришло время пряники расписывать.

Бабушка Арина показывает и рассказывает, как использовать для украшения пряников глазурь из кондитерских мешочков. Дети выполняют роспись заготовок пряников.

Ай да молодцы, детки! На славу потрудились! Да и самовар мой уже закипел! Будем прянички кушать, да русские народные песни слушать.

Во время чаепития сообщить о том, что пряники до того полюбили на Руси, что без них не обходился ни один пир. На праздники пекли огромные пряники и украшали их, как торт, изображениями деревьев, цветов, птиц, надписями разными.

