

Проект «Город ремесел» - «Пекари»
Разработали и реализовали педагоги разновозрастной группы «Аленький
цветочек», МБДОУ №321 «Росинка», г. Красноярск
2024-2025уч.год.

Он встает, когда вы спите,
И муку просеет в сите,
Докрасна растопит печь,
Чтобы хлеб к утру испечь.

Соленое тесто
1 стакан муки.
¼ стакана соли
2ч.л. лимонной кислоты
0, 5 стакана воды
0,5 ст.л. растительного масла.

Музыка: МультиВарики Т.В. «Бабулино тесто»

Цель: Формирование у детей представлений о народном ремесле- Пекари.
Знакомство детей с соленым тесто. Патриотическое воспитание дошкольников.

Задачи:

Образовательная: Формирование у детей представлений о народном ремесле.
Познакомить детей с соленым тестом.

Развивающая: Развивать мелкую моторику. Развивать способность к
самостоятельному выбору цветовых сочетаний при окрашивании изделий из теста.
Развивать эстетическое восприятие.

Воспитательная: Воспитывать аккуратность, доводить начатое до конца.
Воспитывать бережное отношение к хлебу, к выпечке.

Этапы работы:

- Рассмотреть картины о народном ремесле: Пекари в старину на Руси. Экскурсия в русскую избу.
- Познакомить детей с соленым тестом. Стряпать простые колечки, мячики...
- Усложнять: учить детей пользоваться готовыми формочками для выпекания. Раскрашивать, самостоятельно выбирая краску.
- Использовать пальчиковые игры по теме.
- Совместная деятельность детей и родителей «Стряпаем вместе».

Итог.

Развлечение с детьми и родителями «К нам гости пришли, дорогие пришли»
(чаепитие с выпечкой).

Физминутка «Месим тесто»
Тесто мы месили,

Мы пирог лепили,
Нас тщательно все промесить попросили.
Шлеп, шлеп, шлеп, шлеп
Слепим мы большой пирог.
Хлеб- наше богатство
Хлеб- всему голова
Разделить хлеб- признать другом.
Встречать гостей с хлебом- солью, означало проявлять уважение.

К нам гости пришли
Дорогие пришли.
Мы не зря кисель варили,
Пироги пекли.
С малиной пирог
И с капустой пирог.
А который без начинки
Самый вкусный пирог.

«Как хлеб на стол пришел».

Выпечка хлеба - не простое ремесло. Во многих поселениях были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеб. В этих пекарнях готовили хлеб мастера, которые назывались хлебниками. Это удивительное искусство. Поэтому пекари всегда ценились особенно. Хлебники передавали свои секреты из поколения в поколения.

Тесто замешивали рано утром. Перед замесом теста муку просеивали через сито. Если получившееся «тесто» хорошо тянулось и не прилипало к рукам, значит мука хорошая. Замесив в квашне – деревянная кадушка, тесто отправляли в печь. Печи на Руси были особенные. В каждой избе раньше была пека – матушка, печка-кормилица. Она не только обогревала помещение, но на них спали, лечились, готовили еду. Были в избе и горшки, чугуны, ухваты, прялки.

«Сажали» хлеб на хлебную лопату.

Не забывали на Руси специальные заговоры. Печка – матушка, прикрой мой хлебец, испеки по –хорошему.

Хлеб никогда не клали на голый стол, только на скатерть. Хлеб клали коркой вверх и надрезали стороной к дверям.

Пальчиковые игры:

Тесто мнем, мнем, мнем,
Тесто жмем, жмем, жмем.
Пироги мы печем, пироги мы печем.
.....
Тесто круто замесили, тонко, тонко раскатали.
Мясо мелко порубили, посолили, поперчили.
На ладошку положили и края все защипали.
И в кастрюльку положили, помешали, помешали.
.....
Я пеку, пеку, пеку.
Деткам всем по пирожку.

А для милой мамочки.
Испеку два пряничка.
Кушай, кушай мамочка,
Вкусные два пряничка.
А ребяток позову,
Пирожками угощу.

.....

Тесто замесили, зимний мы пирог лепили.
Пальчики мы мяли, зайчики помогали. Прыг, скок.
Тесто мы месили, зимний мы пирог лепили.
Пальчики мы мяли, мишки помогали. Топ, топ.





РАСКАТЫВАЕМ ТЕСТО



НАМАЗЫВАЕМ СОУСОМ



ВЫКЛАДЫВАЕМ
НАЧИНКУ



ЧЕТКО СЛЕДУЕМ
РЕЦЕПТУ



ПОДГОТОВКА К
ВЫПЕЧКЕ



15 МИНУТ И ГОТОВО!

