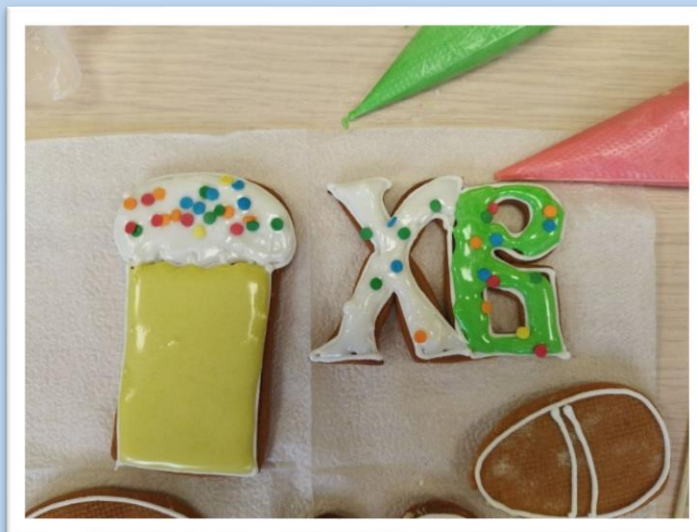


МАСТЕР-КЛАСС ПО РОСПИСИ ИМБИРНОГО ПРЯНИКА «ПАСХАЛЬНАЯ РАДОСТЬ» В СРЕДНЕЙ ГРУППЕ



Цель: показать детям красоту, художественную ценность пряника, как одного из значительных и выдающихся проявлений народного творчества. Научить расписывать пряники.

Задачи:

1. Совершенствовать умение украшать силуэт пряника, используя элементы росписи: линии, точки, с помощью нетрадиционной техники рисования зубочистками.
2. Развивать воображение, мелкую моторику и координацию движений рук, творческие способности.

Предварительная работа:

Знакомство с историей русского пряника; рассматривание иллюстраций с изображением пряника; загадывание загадок; изготовление пряников из соленого и пряничного теста; изучение элементов росписи.

Оборудование: пряник-заготовка в форме яиц, глазурь разных цветов, ножницы, зубочистки, салфетки.

Актуальность:

Пасха – это один из самых ярких, весёлых и интересных религиозных праздников для детей и взрослых. Это тот праздник, когда за столом собирается много людей. Это, наверное, самый светлый праздник в году. К нему мы готовимся всегда тщательно и заблаговременно. Заранее нужно продумать праздничное меню и идеи подарков. Думаете, чем бы удивить гостей на Пасху?

Лучший подарок – это подарок, сделанный своими руками. А что можно подарить на Пасху? Пасхальный сувенир! А если его еще можно потом съесть, запивая ароматным чаем, то такой подарок запомнится надолго. А красиво оформленный имбирный пряник, принесет радость и взрослым, и детям. Можно ведь своими руками сделать роспись на чудесных имбирных пряниках, они необычайно вкусные и красивые.

Как же будет приятно подарить родным и близким пасхальных цыплят, а может расписные пасхальные яйца, сделанные своими заботливыми руками!

Ход мастер-класса:

Пряник - мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста; для вкуса могут добавляться мёд, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло. Наличие в пряниках таких природных консервантов, как сахар и мед гарантируют сохранность и превосходный вкус до полугода. Пряник - символ праздника, хотя делали пряники не только на праздники.

По способу приготовления пряники делят на три вида: печатные, вырезные и лепные.

Печатный — самый распространенный, изготавливался с помощью пряничной доски, сделанной из дерева твердой породы.

Вырезной пряник вырезается из теста с помощью металлической формы; это самый простой и эффективный способ приготовления.

Лепить пряники — самый древний способ; особенно распространен был на Севере.

Состав пряников: мед, сахар, мука, масло, яйца, сода пищевая, пряности и специи (имбирь, корица, анис, гвоздика, кардамон).

Сахарная рисовальная глазурь: яичный белок, сахарная пудра, сок лимона, пищевые красители.

Украшать пряник, целое искусство! Я приглашаю вас в художественную мастерскую, где мы станем художниками по украшению пряников. Пряники мы уже испекли заранее.

Практическая часть.

Воспитатель. Ребята, сегодня мама Артема Короткова – Дарья Сергеевна, принесла нам пряники, которые она сама испекла (пряники в виде пасхальных яиц, пасхального зайца и главных букв праздника Пасха – ХВ).

И сейчас она покажет вам, как можно их раскрасить.

*Наглядный показ и показ раскрашенных пряников
Дети садятся за столы и принимаются за работу.*

Воспитатель. Берем мешочек с глазурью нужного (красного, желтого, зеленого, белого, синего) цвета, ее будем заливать наш пряник. Отрезаем кончик, но совсем тоненький, чтоб можно было сделать аккуратную линию контура. Проводим контур, белой глазурью, отступая от края пряника. Уверенно и крепко держим мешочек.

«Рисуем» контур на наших пряниках. Теперь ждем около минуты, пока контур немного подсохнет, чтоб можно было продолжить дальнейшую роспись.

Теперь у мешочка можно срезать кончик чуть побольше, но не более 1-2 мм так как будет вытекать большое количество глазури и это будет крайне неудобно. Начинаем заливать от края и постепенно двигаться к центру. В местах, где не хватает глазури, добавляйте ее вновь и вновь. Далее нам потребуется зубочистка. Аккуратно, с ее помощью распределяем глазурь по участкам, где она легла неровно или где глазури вообще нет. Делать это нужно круговыми движениями.

В итоге должна получиться достаточно ровная поверхность. Далее, берем глазурь другого цвета и украшаем пряники.

После росписи пряники необходимо убрать, чтобы они высохли.
Заключительная часть.

Ребята, посмотрите, какие красивые пряники у нас получились. Возьмите их на тарелочках и подойдите ко мне. Завершая мастер-класс мне очень важно знать ваше мнение. Вам понравилось украшать пряники? *(Дети говорят свои впечатления)*

Пряники ручной работы— это красивый и милый подарок, который приятно получить в любом возрасте. И что немаловажно, это то, что их легко можно сделать своими руками, что было подтверждено сегодня нашим мастер-классом.



