Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 32 «Сказка» г. Бодайбо Иркутской области

**Конспект занятия «Каравай»**

подготовила

воспитатель Мамуль

Людмила Николаевна

г. Бодайбо

2014

**Цель:** развитие познавательно-речевой активности детей.

**Задачи:**

* формировать у детей знания о каравае как о национальном продукте;
* обогатить чувственно-эмоциональный опыт детей;
* развивать творческие способности детей;
* воспитать уважение к народным традициям, готовность помогать тем, кто нуждается в помощи.

**Используемый материал (атрибуты):**

Кукла Гномыч.

**Оборудование:**

Мультимедийный проектор.

**Предварительная работа:**

Беседы о хлебе, рассматривание альбома «Хлебобулочные изделия», чтение художественной литературы.

**Ход образовательной деятельности**

*Воспитатель.* Дети, сегодня у Гномыча День рождения. Как мы обычно поздравляем детей нашей группы с днём рождения?

*Ответы детей*

*Воспитатель.* Да. Мы всегда водим хоровод и поём «Каравай».

*Дети водят хоровод*

*Воспитатель.*  А что такое каравай?

*Ответы детей*

*Воспитатель.* Чтотакое каравай, мы с вами вместе сейчас выясним.

*Просмотр презентации «Караваи»*

*Воспитатель.* Дети, какой формы пекут караваи?

*Ответы детей*

*Воспитатель.* Правильно, каравай всегда круглой формы. Традиция печь каравай круглым появилась на Руси давно, ещё во времена язычества, когда люди поклонялись солнцу, считали солнце богом. Поэтому каравай делали круглой формы.

Вы заметили, какой каравай красивый. Чем его украшали?

*Ответы детей*

*Воспитатель.* Свадебные караваи украшали сложными узорами из теста: живыми колосьями, веточками калины. Колосья пшеницы символизировали изобилие, достаток; листья или гроздь калины — любовь, прибавление в семье. Ещё мастерицы украшали караваи солнцем и месяцем, двумя кольцами или парой лебедей, что говорило о любви.

*Воспитатель.* Как вы думаете, когда такой хлеб подавали к столу?

*Ответы детей*

*Воспитатель.* Такой хлеб был праздничным, его пекли для свадеб. Приготовление каравая было сложным делом, он готовился несколько дней. Мука мололась на специальных [жерновах](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D1%91%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B2). Готовили свадебный каравай каравайницы. Ими были только замужние, имеющие детей и крепкую семью женщины, которые через выпекаемый каравай делились своим счастливым укладом семейной жизни с молодоженами. Сажать в печь свадебный каравай полагалось женатому мужчине, а во время работы пели песни и читали молитвы. Подавали каравай на рушниках – красивых вышитых полотенцах.

Традиция подавать каравай на свадьбах, на больших праздниках сохранилась и в наше время.

Кто из вас заметил, из каких частей состоит каравай?

*Ответы детей*

*Воспитатель* Каравай готовили из 3-х частей. Первая, самая маленькая, часть предназначалась для молодожёнов; вторая, самая большая, для гостей; а третья – для музыкантов. В старину в третьей части каравая запекали монеты для оплаты труда музыкантов.

Ребята, сможет ли наш Гномыч найти в магазине праздничный каравай, чтобы угостить своих друзей?

*Ответы детей*

*Воспитатель.* В магазинах в постоянной продаже караваев нет, их пекут по специальным заказам. Сможем ли мы помочь Гномычу?

*Ответы детей*

*Воспитатель.* Как хорошо вы придумали, мы сделаем караваи из пластилина, а Гномыч сам выберет, какой ему больше понравится.

*Лепка*

*Выставка караваев. Гномыч выбирает каравай*

*Воспитатель.* Молодцы, дети, вы все постарались, проявили фантазию при украшении и доставили радость Гномычу.

Используемые интернет – ресурсы:

1. http://ru.wiki/Каравай