

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №101»

**Конспект занятия на тему «Хозяйкины помощники»
для детей возрастной категории 4-5 лет.**

Автор воспитатель:
Шашурова Е.П.

г. Ярославль,
2021г.

Цель: Закрепление знаний детей о жизни русского народа и приобщение детей к народным традициям и обычаям.

Задачи:

- обогатить знания детей об избе - жилище крестьянской семьи, с предметами русского быта (печь, лавки);
- расширить знания детей о предметах кухонной утвари: ухват, чугунок, горшок, крынка, ложки, самовар;
- обогатить словарный запас детей;
- воспитывать любознательность, интерес к истории и традициям своего народа, расширять кругозор детей;
- развивать художественно-творческие способности детей.

Ход занятия:

Хозяйка: Проходите, гости дорогие, в мою избу. В старину, ребята, дом на Руси так назывался – изба. Я хозяйка этой избы, проходите, присаживайтесь на стулья. Ребята, а вы знали, что стульев то не было, и сидели, и спали, и мастерили, и рукодельничали на лавках. Вот посмотрите на мое рукоделие – и одеяло, и рушник, и скатерочка, и половички – все своими руками хозяйки делают – прядут, ткут, шьют, вяжут, вышивают.

Дел у меня, ребята, в избе много – нужно и еду готовить, и чистоту поддерживать, и постирать. А чтобы сподручно было, есть у меня помощники – утварь разная.

Воду беру чистую, студеную из колодца, он тут недалеко стоит. А чтобы носить ее, есть приспособление деревянное – коромысло, (показ изображения) кладу его на плечо и несу два ведра сразу, так то оно легче, чем в руках.

А как вы думаете, почему у меня в избе тепло, батарей ведь нет?

Ответы детей.

Хозяйка: Конечно, посмотрите, какая у меня печь стоит. Без нее изба - не изба. Печь - это сердце дома, главная моя помощница. Строится она из кирпича, сверху обмазывается глиной и белится.

Обращались к ней, как к живой. В старину о ней говорили так:

Ой, ты, печка-сударыня,
Помоги нам, барыня.
Ты свари, обогрей, испеки,
Освети, полечи и спаси.
В дом добра принеси.

Печь и греет, и кормит, и спят на ней малые детки да старики, и одежду на ней сушат, и грибы-ягоды, и даже моются в печи и стирают. Как встану поутру, первым делом печь растапливаю. Знаете, ребята, чем печь топится?

Чтоб в морозы печь топить, Мы должны их нарубить. И в сенях или в сарае. Их поленницей сложить.

Ответы детей.

Хозяйка: Да, топится печка дровами, бросаю их в печку, поджигаю, они горят, печка нагревается, вот в избе и тепло.

Готовлю я в русской печи щи, кашу, пеку хлеб, пироги. Недаром говорят «Не красна изба углами, а красна пирогами».

А вы, знаете, в чем в старину кашу варили? Кастрюль ведь раньше не было, готовили вот в таких чугунках. Этот помощник тоже незаменим в хозяйстве. По весу он тяжёлый, прочный, может выдержать любой огонь. А есть еще брат его – глиняный горшок. В горшках и еду варили, и хранили в них крупу, муку, масло. Горшки могли быть разных размеров: от маленького горшочка на несколько ложек, до огромного горшка, вмещавшего до двух ведер воды.

А молоко, чтобы некисло, хранят вот в таких глиняный крынках.

Ребята, а чугунок или горшок горячий как из печи достать, знаете?

Ответы детей.

Хозяйка: Здесь тоже нужен помощник. Слушайте про него загадку.

«Не бык, а бодает,
Не ест, а еду хватает,
Что схватит – отдаёт,
А сам в угол идёт (ухват).

Возле русской печи всегда стоял ухват, которым хозяйка доставала горячие горшки со щами и вкусной кашей. А если прямо из горшка, знаете чем? Ложками деревянными. В крестьянской семье у каждого члена семьи была своя ложка, даже в гости со своей ложкой. Ложкой не только ели, на ложках можно было играть и пускаться в пляс. Давайте и мы с вами попробуем поиграть на ложках, да потанцевать под народную музыку.

Хозяйка: А вот еще об одном своем помощнике загадаю вам загадку:

Стоит толстячок,
Подбоченивши бочок,
Шипит и кипит,
Всем чай пить велит.
Выпускает жаркий пар
Древний чайник...

Ответы детей.

Хозяйка: Да, ребята, это самовар. За самоваром собиралась вся большая крестьянская семья, пили горячий чай с медом, с пирогами, баранками, да сушками.

Продуктивная деятельность:

Хозяйка: Пока печка топится, приглашаю вас за стол баранки постряпать, для нас и наших гостей. Тесто я уже замесила, и тут без помощника не обошлось, посмотрите-ка: новая посудина, а вся в дырках. Это сито. Ситом сеяли муку, и тогда тесто получалось пышным и мягким.

Только давайте-ка мы с вами перед работой пальчики разомнем. Слышала я, знаете вы пальчиковую гимнастику?

Дети выполняют пальчиковую гимнастику:

Ай, качи-качи-качи!

Глянь, баранки-калачи!

Глянь, баранки-калачи

С пылу, с жару из печи!

С пылу, с жару из печи!

Все румяны, горячи!

Налетели тут грачи

Исклевали калачи

А детям достались бараночки.

Хозяйка присаживается вместе с детьми, рассказывает и показывает приемы работы с соленым тестом: 1) раздает детям по кусочку теста; 2) показывает, как разминается тесто пальчиками; 3) как тесто раскатывается между ладоней, прямыми движениями вперед-назад, до получения желаемой формы столбика; 4) показывает, как соединяются кончики столбика для получения калача), приговаривает:

Хозяйка: - Какие вы молодцы, какие у вас замечательные сушки да баранки получились! Поставим их в печь, пусть пекутся!