**Конспект совместной трудовой деятельности**

**«Не красна изба углами, красна пирогами» с детьми группы компенсирующей направленности от 5 до 6 лет.**

**Цель**: Познакомить детей с элементами старинного быта

**Задачи:**

1. Знакомить детей с блюдами русской национальной кухни, с процессом выпечки пирогов.

2. Дать знания о том, что такое дрожжи и для чего их используют.

3.Активизировать в речи слова  «русская печь»,  «ухват»,  «самовар»,  «гостеприимство», «дрожжи».

4.Развивать умение участвовать в коллективном труде- приготовление пирогов.

5. Продолжать формировать умение работать аккуратно.

6. Воспитать ответственность, желание трудится для общего результата – приготовить пирожки для гостей.

**Предварительная работа.**

День открытых дверей для родителей- знакомство с профессией кондитер. Разучивание поговорок, потешек, песен, беседы о русском гостеприимстве, рассматривание иллюстраций, работа по схемам, дидактическая игра «Разложи картинки».

**Материалы:**

Презентация на тему « Что готовим в русской печке», миски, ложки, противни для пирогов, сито, скалки, кисточка для смазывания противней и пирожков, фартуки и колпаки, самовар для чаепития, посуда, скатерти; ингредиенты для теста: яйца, соль, растительное масло, молоко, дрожжи, пшеничная мука, начинка для пирогов.

**Ход:**

Под музыку «Русские народные мелодии» дети заходят в группу, где их встречает хозяйка в русском народном костюме.

Хозяйка: Милости просим!

Для дорогих гостей и двери настежь!

Ну-ка, гости, проходите,

На убранство поглядите!

Горница у нас большая

Да красивая какая!

Вы хотите узнать много нового и интересного? Тогда проходите и на лавочку садитесь.

Любите загадки отгадывать? Тогда внимательно слушайте. Я буду загадывать вам загадки, а вы – отгадывать. Что отгадаете, про то и буду вам рассказывать.

Загадывает загадки:

1. Бабушка седа, бела,

Зимой всем мила

А как лето наступает,

Про бабушку забывают? (Слайд печь).

Ребята, а кто знает, для чего в старину была нужна печь? (Ответы детей). В каждой избе была печь. Печь – матушка, печь – кормилица. Она не только обогревала жилище, но и лечила людей, в русской печи очень вкусно готовили щи, кашу, пекли хлеб, пироги.

2. Стоит пан на столе,

Густой пар в голове.

Вкусным чаем угощает (Слайд самовар).

Вы знаете, как раньше использовали самовар? (Ответы детей). Из самовара пили чай только по великим праздникам, или когда встречали дорогих гостей. Самовар растапливали углями. Чай из самовара намного вкусней, ароматнее.

3. Не бык, а бодает

Не ест, а еду хватает.

Что схватит – отдаёт

А сам в угол идёт (Слайд ухват).

Кто знает, для чего хозяйкам нужен был ухват? (Ответы детей). Ухватам доставали из печи посуду, в которой готовили пищу. У него очень длинная ручка. Это для того, чтобы хозяйка не обожгла руки в огне. Ухват всегда находился рядом с печкой и был первым помощником.

Хозяйка: Молодцы, ребята! Знаете отгадки.

Я хочу вам рассказать и показать ещё одну вещь, которая была в каждой русской избе, у каждой хозяйки. Давным – давно, когда ещё не было кастрюль, вместо них люди пользовались – чугунками. Они не портились в печи, так как были изготовлены из чугуна, отсюда их название. (дети повторяют слово «чугунок», и рассматривают слайд).

А сейчас предлагаю вам немного поиграть. Согласны? Это игра – соревнование. (Хозяйка объясняет правила игры: нужно разделится на две команды).Одна команда выбирает карточки с изображением предметов, которые использовались в старину; другая – карточки с изображением предметов, которые используют в наши дни. Победит та команда, которая не только выберет карточки быстро, но ещё сделает это правильно.

После игры – соревнования Хозяйка обсуждает с детьми правильность выполнения задания.

Порадовали вы меня своими стараниями, сообразительностью и знаниями. Я знаю, что сегодня к вампришли гости. А дорогих гостей чем встречают, да угощают? (Ответы детей).

Правильно, вареньем, блинами да пирогами.

Ребята, а чем же мы будем встречать да угощать наших гостей?

Хотите, мы с вами, все вместе постряпаем пирожки для гостей? (ответы детей).

Хозяйка: С большим удовольствием научу вас тесто месить, пироги лепить!

Прежде стряпать чем пойдём,

Мы немного отдохнём!

Физкультминутка.

Вырос в поле колосок

(встать прямо, руки вытянуть)

Он не низок, не высок

(присесть, встать)

Дует лёгкий ветерок,

Закачался колосок.

(наклоны в сторону)

Ночь настала, ветер тише,

Колосок всё ниже, ниже

(присели)

А утром солнышко взошло, Мы радостно проснулись,

(Встали, выпрямились, потянулись, руки в стороны).

Ведь новый день улыбку шлёт!

(Улыбнулись)

Мы к солнышку потянулись!

(Встали, руки вверх).

Хозяйка: Дети, что нужно сделать, прежде чем мы примемся за работу?

(Ответы детей: вымыть руки, надеть фартук и колпак).

Дети идут мыть руки, надевать фартуки и колпаки, подходят к столам, где приготовлено всё необходимое для работы.

Хозяйка: Чтобы испечь пироги, нужно замесить тесто.

Я тесто замесила заранее, знала что гости придут. Ребята, как вы думаете, что ещё нужно положить в тесто, чтобы оно было пышным, воздушным? (Ответы детей). Очень важно в тесто положить свежие дрожжи, тогда оно поднимется. Кто знает, почему называются «дрожжи»? Потому что когда тесто поднимается, оно становится нежным, лёгким и дрожит, когда потрясёшь посуду, в которой оно находится. (Дети повторяют слово «дрожжи», Хозяйка даёт их рассмотреть и понюхать). Дети помогают Хозяйке замешивать тесто, обращая внимание на схему последовательного выполнения действий.

Хозяйка: Чтобы тесто было пышным и поднялось, его нужно хорошо замесить руками, месить ласково, с хорошим настроением и любовью. (Показывает тесто в кастрюле, обращает внимание на то, что его не так много, но оно постоит в тепле и поднимется до самого верха.Накрывает кастрюлю с тестом салфеткой, ставит в тёплое место).

Вот готовое тесто я поставила его утром, оно уже поднялось!

Посмотрите, как много стало!

Затопила жарко печку,

Засветила ярко свечку,

А чуть зорька на порог –

Готово тесто на порог!

Поднялось на дрожжах –

Не удержать на вожжах!

Это тесто уже готово! Из него можно делать пироги. Вы знаете, как делать пироги? (Приговаривают последовательность).

Правильность выполнения схемы проверяют все вместе. Чтобы всё сделать правильно нам снова поможет… (Схема): Дети выкладывают схему последовательного выполнения действий (как стряпать пирожки).

Встают за столы, на которых лежат разделочные доски, мука, начинка для пирогов, ложки.

Хозяйка сначала показывает, как делить, раскатывать тесто и класть начинку. Затем – как лепить пирожки, делать красивый шов на пирожках.

Затем дети выполняют, Хозяйка помогает. Вместе выкладывают их на противни, смазывают желтком, чтобы были красивыми.

Звучит русская народная песня.

Когда дети заканчивают работу, Хозяйка хвалит за помощь каждого ребёнка, и относит противни на кухню.

Стихи.

1 Ребёнок: Поскорее накрывай

Стол скатёркой чистой,

Перед нами пирожки

С корочкой душистой!

2 ребёнок: Круглобоки, ароматны

В меру всё посолены.

Пахнут разною начинкой,

Пахнут знойным полем!

Хозяйка: Все отлично потрудились

За работой не ленились

Вас к столу прошу скорей

Дорогих своих гостей!

Посмотрите ребята, как красиво и аппетитно выглядят наши пирожки! Как вы думаете, гостям понравится такое угощение? А вам понравилось то, что мы сегодня с вами делали?

Что нового вы сегодня узнали? (Закрепить знания о чугунке и дрожжах). Мне тоже очень понравилось занятие и то, как вы работали.

Я думаю, что ваши гости с большим удовольствием попробуют такое угощение, ведь вы стряпали пирожки с хорошим настроением и большим старанием. А эти пирожки я испекла специально для вас – угощайтесь на здоровье!