**Занятие по росписи архангельских козуль**

**/средняя группа/**

**Воспитатель МДОУ детского сада №157**

**Якунина Антонина Владимировна**

**Цель:** сформировать представление о видах обрядового печенья, научить расписывать архангельские козули

**Задачи:**

Образовательная: познакомить детей с обрядовым печеньем северных мастериц - козулями

Развивающая: развивать и формировать навыки работы с сахарной глазурью

Воспитательная: воспитывать любовь к родному краю; интерес и уважение к поморским традициям; возбудить интерес к росписи архангельских козуль; аккуратность при выполнении работы

**Материал:** иллюстрации, жестяные и пластиковые формы для пряников, эскизы расписных пряников; заготовки (выпеченные пряники), кондитерские мешочки с сахарной глазурью, салфетки

**Воспитатель:** Испокон веков на Руси пекли сладкое лакомство – пряники.

Слово «пряник» происходит от слова «пряность»

У нас на столе пакетики с пряностями (корица, гвоздика, имбирь), понюхайте эти вещества. При замесе теста обязательно используются эти пряности.

Пряники русские,

Сладкие, мятные

К чаю ароматному

Угощенье сладкое!

Пряники пекли разные медовые, сахарные, фигурные (вырезные), печатные. Но никакие фабричные пряники не могли сравниться по вкусу с северными козулями домашнего приготовления.

А в Архангельске козули

Все на праздники пекут

И детишки, и бабули эти пряники жуют

Ароматом восхищаются

Диво-дивной красотой

В пряник северный влюбляются

И мудреный, и простой

Знаменитый наш сказочник С.Г.Писахов так рассказывал об этом рукотворном чуде: «Уходящий старый быт уносит с собой загадку происхождения архангельских козуль. Издавна завелось печь к рождеству козули. Но почему они пекутся к рождеству только? И откуда это название – козули? Это до сего дня – вопросы…»

Самые древние козули – холмогорские и мезенские из темного теста. Холмогорские козули по виду напоминают оленя. Мезенские плоские козули – это изделия из тонких полосок теста свернутыми разными рисунками.

В Архангельске пекутся козули из пряничного теста, режутся формами и после выпечки украшаются сахарной глазурью, белой и цветной (чаще розовой). Палитра северной природы

В настоящее время козули пекут не только к рождеству. Форм и рецептов изготовления северных козуль существует множество. Многие мастерицы видоизменяют традиционные рецепты, добиваясь своей «особой» изюминки. И хочется верить, что этот творческий родник не иссякнет, что у старых мастериц появятся достойные приемники.

А теперь внимательно посмотрите, какими узорами украшены эти пряники?

**Дети:** Эти узоры состоят из разных линий: прямых, волнистых, точек, капелек, сеточек

**Воспитатель:** Раньше мастерицы расписывали пряники специальной палочкой. Сейчас для этих целей используются кондитерские мешочки.

На столах у нас готовые выпеченные козули и мешочки с сахарной глазурью.

Сейчас я покажу вам, как при нажатии на кондитерский мешочек выходит тонкая белая ниточка глазури (айсинг), которую мы потом разместим, как обводку нашего пряника.

Возьмите мешочки с глазурью и попробуем на доске провести полоску, сделать точку, волнистую линию и т.д. Потренировались?

**Физминутка:**

А теперь, ребята, нужно встать

Руки медленно поднять

Пальцы сжать, потом разжать

Руки вниз и постоять

Наклонитесь вправо, влево

И беритесь вновь за дело

Главное правило при кондитерских работах – это соблюдение санитарно-гигиенических правил. Чтобы не получить отравление или кишечное заболевание необходимо тщательно с мылом вымыть руки (дети вымыли руки перед занятием)

Если при выполнении работы вы испачкаете глазурью руки, можно их вытереть салфеткой, которая находится на столе или вымыть.

Выберите себе пряник, который вы будете расписывать. Подумайте: каким узором вы украсите свой пряник. Начинаем с обводки силуэта пряника. А потом включаем воображение создаем узоры по всей поверхности пряника.

Козулюшки, козуленьки, козулечки!

Из теста кренделя, да загогулечки!

Глазурью разноцветною украшены

По- русски, по-архангельски, по- нашему,

И кони, и цветочки, и церквушечки,

И птицы устремляются в полет

Козуля, как забава и игрушечка

Поморская традиция живёт!

После того, как высохнет глазурь, посмотрим – у кого получился самый красивый пряник.





