

Разработала:
Волкова Нина Викторовна,
педагог дополнительного образования

ПЛАН МАСТЕР-КЛАССА
творческая мастерская по тестопластике
на тему: «РУССКИЙ ПРЯНИК»

- 1. Организационная часть**
- 2. Постановка сказки воспитанниками объединения**
- 3. Теоретическая часть** (знакомство с изготовлением русского пряника):
Презентация «История русского пряника»
- 4. Практическая часть:** инструктаж по правилам техники безопасности; анализ последовательности изготовления «весеннего» пряника «птичка»; роспись готовых заготовок из солёного теста.
- 5. Подведение итогов.**

Оборудование:

1. Образцы силуэтных пряников из соленого теста
2. Солёное тесто для участников творческой мастерской.
3. Шаблоны для пряников: птица
4. Готовые заготовки для раскрашивания из солёного теста: пряничный мальчик и петушок
5. Подкладные листы, стеки, гуашевые краски, кисточки, стаканы для воды; колпачки от использованных фломастеров; бисер для глаз
6. Русская народная музыка аудио-запись

Цель занятия: обучение технике изготовления пряника; воспитание интереса к декоративно-прикладному искусству в частности через тестопластику

Задачи:

обучающие:

- обучение технике изготовления изделия из солёного теста;
- формирование навыков работы с солёным тестом

развивающие:

- знакомство с историей возникновения пряника и его многообразием;
- развивать творческое воображение;
- формирование навыков самостоятельной работы над заданной темой;
- содействие развитию уверенности в собственных силах, раскрепощённости.

воспитательные:

- воспитание интереса и любви к традициям нашего народа;
- воспитание аккуратности, усидчивости, внимательности;
- создание условий для формирования благоприятных межличностных отношений.

Форма проведения: групповое занятие.

Методы:

- словесный: объяснения;
- наглядный: демонстрация образцов изделий (по теме), презентация.
- практический: изготовление изделия и роспись готовых заготовок

Применяемые технологии:

- здоровьесберегающие;
- игровые;
- технология сотрудничества.

Продолжительность занятия 120 минут (предусмотрена перемена 10 минут)

Ход занятия

1. Организационная часть (2 минуты)

Сообщение темы, целей творческой мастерской (*на фоне русской народной музыки*).

- Дорогие ребята, уважаемые гости! Я приветствую всех, кто пришел на творческую мастерскую. И я надеюсь, что это время вы проведете с пользой: узнаете много интересного, попробуете свои творческие способности в декоративно – прикладном искусстве в частности в таком виде деятельности, как тестопластика.

2. Постановка сказки воспитанниками объединения (6 минут)

Ведущий: Дорогие друзья, вашему вниманию предоставляется небольшое выступление маленьких артистов. Давайте их поприветствуем аплодисментами.

Старик: Эй, старуха, нечего на печи лежать. Пора вставать, тесто месить. Пора чай с пирогами пить.

Старуха: Погляди в окно, старый. Всю ночь снег шел, и сейчас валит. (Изобразить падающий снег) Сугробы такие, что из дому не выйти. Как же я до колодца доберусь?

Старик: (выглядывает в окно) И правда, снегу-то намело! Пойду, что-ли, дорожки разгребу.

Старуха: Ну, а я пока тесто замешивать буду, внучку разбужу...

Внученька, вставай. День новый начинается.

Внучка: Встаю, встаю бабушка. Помогу тебе, по дому приберусь

Старуха: Аленушка! Дед с утра просил пирогов напечь. Давай уважим его. Испечем-ка лучше пряников. Метет вьюга на улице, а весна-то на пороге...

С давних пор в наших семья традиции соблюдают: зиму провожают, весну пряниками встречают. Помогай мне. (*Месит тесто*)

Старуха: Скажи мне, Аленушка, что ты знаешь о прянике?

Аленушка: Я твои пряники очень люблю... Они вкусные и красивые.

Старуха: А знаешь ли ты, внученька, что пряник на Руси был не только лакомством, его использовали в различных обрядах, праздниках.

Аленушка: Ой, как интересно, расскажи, бабушка!

Старуха: Существовал обычай к каждому значимому дню выпекать строго определенные виды пряников. Так, в Егорьев день (23 апреля) – день выгона скота и лошадей – пекли козули, сделанные из ржаного теста фигурки птиц, коров, оленей с ветвистыми рогами. Козули раздавали детям, ставили на окна и даже скармливали

домашним животным для того, чтобы скот возвращался домой самостоятельно и лучше плодился. Печь пряники меня моя научила бабушка, и я тебя, внученька, научу этому мастерству, ты у нас трудолюбивая да послушная. Помогай в печь ставить.

Старик: Чем-то вкусненьким у вас пахнет!

Старуха: Это мы с внученькой пряников напекли!

Внучка:

Пряники-пряники! Что за чудо - пряники!
И с начинкой, и простые, облитые, расписные

Старик:

Пряники нарядные, до того приятные.
Мы не сразу их съедим, а сначала поглядим!

Старуха: А теперь, пора весну - красну закликать.

Старик: «Жаворонушки! Прилетите к нам да принесите нам,
Жаворонушки! Нам весну-красну, да тепло летечко.

Старуха: Жаворонушки! Нам зима-то надоела, много хлебушка поела,
Жаворонушки! А воды-то полила, за три колодезя.

Старик: Жаворонушки! Всю куделю перепряли, на мотки перемотали,
Жаворонушки! На базар перетаскали, за копейку продавали.

Старуха: Жаворонушки! За копейку продавали, детям хлеба покупали,
Жаворонушки!

Старик: Ой вы, жаворонки, жаворонушки,

Старуха: Летите в поле, несите здоровье, первое – коровье, второе – овечье,

Старик: Третье – человеческое

Внучка:

Весна, весна красная! Приди, весна, с радостью
С радостью, с радостью, с великой милостью!
Со льном высоким, с корнем глубоким, с хлебом обильным!

Старик: Идет матушка-Весна, отворяй ворота!

Старуха: Первым март пришел, белый снег сошел!

Внучка: А за ним и апрель - отворил окно и дверь!

Внучка: Где ты, солнышко, проснись!

Старик: Где ты, скворушка, вернись!

Все: Сыпать снег зима устала,
Кап-кап-кап! Весна настала!

Ведущий: Весну закликали: старик- Капралова Дарья (5 класс лицей №3), старуха – Шигина Виктория (6 класс лицей №3), внучка- Полякова Юлия (5 класс школа №4) А сейчас, гости дорогие приглашаем вас испить чаю с пряниками.

(В это время идёт подготовка к практической работе)

3. Теоретическая часть (10 минут)

Презентация «История русского пряника» с показом изделий

ПРЯНИК — мучное кондитерское изделие, выпекаемое из специального теста, пряник происходит от русского "пряности" — гвоздика, корица, кардамон.

Для вкуса могут добавляться мёд, орехи, изюм, фруктовое или ягодное повидло.

На вид пряник — пластина фигурной, прямоугольной или овальной формы, на верхней части которой выдавлен рисунок.



История пряников уходит вглубь веков.

Его возникновение неразрывно связано с таким величайшим открытием человечества, как хлеб, который появился еще в неолитическую эпоху.

Первые пряники на Руси, назывались "медовым хлебом"

и появились еще около IX века, они представляли собой смесь ржаной муки с медом и ягодным соком, причем мед в них составлял почти половину от всех других ингредиентов.

Позже в "медовый хлеб" стали добавлять лесные травы и корни.



В XII - XIII веках, когда на Руси начали появляться экзотические пряности, привезённые из Индии и Ближнего Востока, пряник получил свое название и практически окончательно оформился в то лакомство, которое известно нам.

Вкусовое разнообразие русских пряников зависело от теста, и, конечно, от пряностей и добавок.

Пряник считался особым гостинцем и часто его пекли к Рождеству для праздничного угощения.



Разновидности

По способу приготовления пряники делят на три вида:

- печатные,
- вырезные
- лепные



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



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

Для одаривания колядующих, во время Новогодних праздников, пекли зимнее обрядовое печенье - козули.

Такие пряники очень популярны в Архангельской области и считаются одним из символов Поморья.



Пряники украшались магическими знаками, лепились в форме птиц, коней, оленей.

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



В настоящее время мы по новому начинаем относиться к старинным праздникам, традициям, художественным промыслам, в которых народ оставил самое ценное из своих культурных достижений.

Русские пряники известны во всем мире.

В странах Европы выпекают разнообразные по форме и исполнению пряники.



4. Практическая часть_(55 минут)

а) Объяснение правил техники безопасности (работа с солёным тестом и материалами и инструментами).

Работа с тестом требует внимания и аккуратности, поэтому важно, чтобы рабочее место было удобно и хорошо освещено, освещение может быть искусственным или естественным, но достаточным. Стул и стол должны быть удобны для работы.

б) Анализ последовательности изготовления «весеннего» пряника «птичка»
(разбор изготовления изделия и совместной лепки пряника-птички по принципу «делай, как я»)

Ведущий: Сегодня мы будем учиться делать из солёного теста с вами жаворонка. Идёт перечисление материалов и инструментов, которые потребуются для работы по изготовлению изделия: стеки, готовое солёное тесто, шаблоны птичек, подкладные листы, бисер для глаз, колпачки от использованных фломастеров. Далее идёт работа по изготовлению птички: работа с тестом, шаблоном, вытягивание из куска теста крыла и примазывание к туловищу, оформление изделия. Работа оставляется для высыхания до следующего занятия на малых подкладных листах.

в) Роспись готовых заготовок из солёного теста:

(петушок и пряничный мальчик)

Ведущий: У меня для вас приготовлены готовые заготовки из солёного теста пряничного мальчика и петушка *(показываются образцы расписанных изделий)* предлагаю вам проявить свою фантазию, используя гуашевые краски расписать пряники и подарить их в качестве сувенира своим родным и близким.

5. Подведение итогов (7 минут)

Ведущий: Надеюсь, что все получили удовольствие от работы.

Наше занятие подходит к концу (педагог отмечает каждую работу, находит самую яркую и т.д., создаёт ситуацию успеха для каждого).