

Конспект НОД
по лепке в средней группе 04 «Лилия»:
«Пасхальный кулич»

Цели:

Познакомить детей с обычаями и традициями русского народа, православным праздником Светлое Христово Воскресение.

Задачи:

Образовательные:

- учить детей достигать выразительной передачи формы, цвета, изображений мелких деталей объекта;
- совершенствовать умение создавать работы в технике пластилинография.

Развивающие:

- развивать мелкую моторику рук, умение планировать свою работу, доводить ее до конца, оценивать работу.

Воспитательные:

- воспитывать аккуратность в работе с пластилином;
- вызвать у детей желание делать приятное, дарить подарки.

Предварительная работа:

Беседа о символах и традициях Пасхи, рассматривание картинок с изображением куличей.

Ход занятия:

Сейчас весна в самом разгаре и все мы в ожидании прекрасного, светлого праздника Воскресения Христова. И, конечно же, во многих семьях чтут и берегут пасхальные традиции – красить яйца и печь куличи, а ночью освящать их в церкви. Каждая хозяйка хранит свой секрет пасхального кулича, передает его своим дочкам и внукам. А знаете ли вы, почему на Пасху пекут куличи? Древние писания гласят, что во время трапезы апостолы всегда оставляли одно место пустым – для Иисуса Христа, который являлся к ним после своего Воскрешения. Ученики всегда клали на тарелку кусочек хлеба для Господа, так со временем в церкви появилась традиция оставлять на определенном столе хлеб. Во время праздничного крестного хода хлеб обносили вокруг церкви, затем делили на маленькие кусочки и угощали прихожан после службы. По прошествии некоторого времени, во многих семьях стало доброй традицией дома иметь такой хлеб. Отсюда и происходят корни выпекания кулича. Выпекались пасхальные куличи из дрожжевого сдобного теста, и обязательно в форме высокого цилиндра. Круглая форма куличей совсем не случайна. Согласно древним писаниям, саван Иисуса Христа был именно круглой формы, отсюда и произошла традиция печь на Пасху круглые куличи. Для выпечки используют именно сдобное тесто, ведь до смерти Иисус с учениками кушали только пресное тесто, а уже после Воскрешения – сдобное. Именно поэтому существует примета печь кулич очень сдобным –

сладким, с добавлением большого количества яиц, масла молока, изюма. Пасхальный кулич является символом новой жизни, символом воскрешения, знаменует победу жизни над смертью. Каждая хозяйка заранее должна подготовиться к выпеканию куличей. Приступать к замешиванию теста обязательно нужно с чистой душой и мыслями. Следует помнить, что выпекание куличей – это святое таинство. Никогда не делайте это в спешке или в нервном состоянии. Раньше существовало поверье, от того, какой получится праздничный кулич, будет зависеть весь год семьи. Если ровный, гладкий – год сложится счастливый и удачный, если треснет или упадет – год принесет разочарование и утраты. Печь пасхальные куличи по традиции следует в Чистый четверг, этот день символизирует Тайную вечерю. В доме должны царить порядок и чистота, согласно поверью, нельзя даже открывать окна и двери. Когда выпекаются куличи, нельзя стучать, греметь и даже громко разговаривать. Существуют также традиции, как кушать пасхальные куличи. Их едят первыми за праздничным пасхальным столом. Разрезать кулич следует поперек, чтобы получились колечки. Шапку не едят, а оставляют, что бы прикрыть надрезанную часть. Несмотря на то, что сейчас в большинстве магазинов и кондитерских можно купить готовые куличи, на Пасху пекут куличи во многих семьях.

Людам трудно представить Воскресение Христово без сладкого запаха куличей в доме, знаменующих о прекрасном празднике. Удачных Вам куличей, светлой Пасхи, добра и мира в ваших семьях!

Вот и сегодня мы с вами отправимся на кондитерскую фабрику и на несколько минут превратимся в кондитеров, где будем лепить праздничный кулич (пасху).

Кулич мы будем делать в технике пластилинография. Для этого вам нужно нарисовать на картоне кулич и «раскрасить» его пластилином. Глазурь мы будем украшать настоящими украшениями для куличей. Глазурь мы сделаем белую, а сам кулич – коричневым.

Пальчиковая гимнастика «Хлебушек».

Муку в тесто

мы замесим, (показываем, как месим тесто)

А из теста мы слепим:

(показываем, как лепим пироги)

Пирожки и плюшки, (поочередно сгибаем пальцы)

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи – все мы испечем в печи. (хлопаем в ладоши)

Очень вкусно! (вытягиваем руки вперед)

Ребята выполняют задание. Воспитатель помогает.

После завершения работы, воспитатель читает небольшое стихотворение о Пасхе, которым завершается занятие:

«Радует природа в светлый праздник Пасхи,
Колоколен звоны рвутся ввысь небес!
Появилась зелень, стали ярче краски,
В храмах торжествуют, ведь Христос воскрес! »

Ребята, мы сегодня с вами познакомились с традицией печь куличи к празднику светлой Пасхи. Я желаю вам всем помогать готовиться вместе с мамами, папами, бабушками, со всей семьей к этому замечательному светлому празднику.