



**Открытое занятие
для родителей и воспитанников
старшей группы на тему:
«Лепка из соленого теста»**





**РОЖЬ
ПОСПЕЛА,
ПОЖЕЛТЕЛА...**



Мы в пакете сто нулей

С маком замечаем.

Бабушка, чаек налей

Их сгрызем за чаем.

(баранки)

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый.

(хлеб)

Очень ароматные,
Сладкие и мятные.
Сверху мы в глазурном глянце,
Словно в радостном румянце.

(пряник)

В кусочке сдобного теста
Нашлось для начинки место,
Внутри не бывает пусто –
Есть мясо или капуста.

(пирожок)

ХЛЕБ **БАТОННЫ,**
РЖАНОЙ, **БУЛКИ**



НЕ

НА

Пальчиковая гимнастика

Колосок в поле рос, дети сгибают руки в локтях, шевелят пальчиками,
Хлеб на стол нам принес. «шагают» указательным и средним пальцами правой руки на ладошке левой затем
Всех гостей угостим, указательным пальцем левой руки
По кусочку дадим. «мешают» в ладошке правой руки,
Птичке-невеличке, загибают по одному пальчику на
каждое название,
Зайцу и лисичке,
Кошке и матрешке – разгибают все пальцы, вытягивая
руку вперед, показывают
Всем дадим по крошке. «крошку» с помощью большого и
указательного пальцев.

История возникновения соленого теста.

Поделки из соленого теста – очень древнее искусство. В России искусство изготовления поделок из соленого теста имеет свою историю. На севере делали фигурки из муки и соли, которые так и назывались – мукосольки. В наши дни соленое тесто стало очень популярным материалом для рукоделия. И сейчас данный вид рукоделия называют тестопластика. Мука и соль – это природные, экологически безопасные продукты. При их соединении получается чудесный материал для лепки.

Для приготовления теста нам понадобится:

мука – 300 гр. (2 чашки),

соль – 300 гр. (1 чашка),

вода – 200 гр. (1 чашка).

В соль добавляют воду и перемешивают, затем постепенно высыпают муку и вымешивают тесто до однородной массы. Готовое тесто нужно положить на пару часов в холодильник, чтобы оно стало более пластичным и однородным.



Приемы лепки.

1. Чтобы вылепить **баранку**, вам надо из кусочка теста раскатать колбаску и сомкнуть в кольцо.
2. Если колбаску раскатать более длинную и свернуть или «заплести», то получатся **калачи и завитушки**.
3. Для получения «плетенки» вам надо взять три колбаски и сплести косичку.
4. Для приготовления **печенья**, тесто необходимо раскатать, а затем выдавить с помощью формочки.
5. **Батон** хлеба лепится из широкой колбаски, округлив концы, вдоль батона делают надрезы стекой.
6. Для изготовления **пирожка** необходимо раскатать круг положить в него начинку, прищипнуть и подравнять ладонями.