



**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.