

## **Познавательное занятие на тему: «Ремесло не без промысла»** (для детей старшего возраста)

**Задачи:** Продолжать знакомить детей с природными богатствами донской земли; подвести детей к пониманию, почему глина стала материалом для изготовления посуды (в том числе керамической). Познакомить с изготовлением глиняной посуды, профессией гончара, с тем, как эта посуда использовалась в доме казака, изменилось ли ее предназначение в наши дни. Воспитывать интерес к народным традициям казачьей кухни. Обогащать опыт взаимодействия детей (приготовление каши).

### **Ход занятия**

(можно использовать музей казачьего быта, комнату природы)

#### **Воспитатель:**

- Богата донская земля природными строительными материалами (рассматривают коллекцию). Какие природные материалы вам знакомы? Версии детей (глина, песок, чакан (разновидность камыша), лоза краснотала, ракушечник, щебень, камень ...)

#### **Воспитатель:**

- Как люди используют эти строительные природные материалы для своего блага в городе и хуторах?

Версии детей (плетут из лозы корзинки, мебель, хлебницы, плетни; из глины делают различную посуду, игрушки для детей, строят дороги, плоским камнем выкладывают дорожки в садах, песок добавляют в цемент и др.)

#### **Воспитатель:**

- Вокруг нашего города есть и песок, и глина, и краснотал, и камень, и щебень. И все это приносит пользу людям, но сегодня мы поговорим о ... Попробуйте отгадать загадку.

#### **Загадка:**

Сухая, я твердой бываю – как камень.

Размочат – как тесто податливой буду,

Могу превратиться в посуду.

Лечебными свойствами очень богата.

Я белая, красная и голубая.

Ответьте, кто я такая?

(Глина)

#### **Воспитатель:**

- О каких свойствах глины говорится в этой загадке?

Версии детей (бывает твердой, бывает мягкой, лечебной, белой, красной, голубой)

#### **Воспитатель:**

- А хотите сами убедиться в свойствах глины?

### **Опыт №1**

Возьмите сначала комочек сухой глины в руки. Какая она? (твердая, как камень, крошится, сухая)

#### **Воспитатель:**

- Возникает вопрос: как же из такого твердого куска можно сделать посуду? Версии детей (развести водой, намочить глину)

#### **Воспитатель:**

- Проверим. Возьмите сырую глину (заранее приготовить) и сожмите ее в руке, попробуйте что –нибудь вылепить. Что можно сказать про такую глину? (мягкая, податливая, лепится, эластичная, жирная).

#### **Воспитатель:**

- Дети, вы обратили внимание на то, что сырую глину я приготовила заранее, даже скажу больше, за неделю до нашего знакомства с ней. А хотите узнать, почему я так поступила?

### **Опыт №2**

В одну воронку дети насыпают песок, в другую – глину. Наливают одинаковое количество воды в обе воронки. Смотрят: из какой воронки вода просочится в стакан быстрее.

Вывод: через песок вода проходит быстро, песок хорошо пропускает воду, а глина ее задерживает, плохо впитывает воду.

#### **Логическая задача:**

В теплый летний день дети пошли в лес. Вдруг начался ливень. Дети заторопились домой. Стали спорить, по какой дороге идти: по короткой, но глинистой или длинной, но песчаной. Почти все дети выбрали длинную дорогу. Коля и Сережа пошли по короткой. Дети пришли домой, переоделись в сухую одежду, сели обедать – и только тогда появились Сережа и Коля – мокрые, грязные. Почему Коля и Сережа так долго добирались до дома? Ведь они пошли по короткой дороге.

Версии детей (дождь намочил глинистую дорожку. Глина плохо впитывает воду, дорога стала скользкой и грязной)

#### **Воспитатель:**

- А какую дорогу выберете вы в солнечный день, после дождя?

Версии детей (песчаную, песок пропускает воду, дорога хотя и мокрая, но не грязная, не скользкая)

Воспитатель и дети заливают водой сухую глину и выставляют на открытый воздух для наблюдения.

#### **Воспитатель:**

- А теперь обратите внимание на глиняную посуду, которую изготавливали и которой пользовались казаки в быту. Можно взять в руки, потрогать, вспомнить, как называются эти предметы, для чего они использовались.

Версии детей (кубышки – узкогрудые, с широко раздутыми боками, махотки – низкие кувшины с широким горлом, макитры – большие, широкие горшки, кувшины – вертикально вытянутые сосуды с зауженным горлом, с ручкой, носиком, иногда с крышкой, горшки, спаренные одной ручкой).

**Воспитатель:**

- А как использовалась глиняная посуда в казачьем быту?

Версии детей (светлые – для молока, темные – для кваса, черная керамика – для приготовления пищи в печи, большие глиняные сосуды – для солки овощей обычно хранились в погребе, имели светлую окраску, чтобы лучше было видно их в темноте, горшки, спаренные одной ручкой, использовались для доставки в поле продуктов и др.)

**Воспитатель:**

- Глиняная посуда придает особый вкус сваренной в ней пище. Но есть одно свойство глиняной посуды, о котором мы постоянно должны помнить, какое это свойство?

Версии детей (глиняную посуду нельзя ронять, она хрупкая...)

Физкультурная минутка. Игра «Жмурки» (водящий с завязанными глазами ловит детей, подлезаящих под его руки, если водящий уходит далеко с круга, дети произносят: «Битый горшок!»)

**Воспитатель:**

- А хотите узнать, как человек догадался из глины делать посуду?

Точка удивления

Человек всегда очень наблюдателен. Видя, как птицы выют гнезда, человек научился плести корзины. Однажды обмазав корзину глиной, заметил, что она не пропускает воду. Тогда он стал лепить посуду из глины, а чтобы сосуд был прочнее, в глину подмешивал сухую траву, ракушечник. Потом такая посуда попала с пищей в огонь. И человек заметил, что от этого она становилась прочнее и красивее. Так появилась керамическая посуда. И появилась профессия гончар. А для производства глиняной посуды строили гончарни. Изобрели гончарный круг, на котором глине предавали форму разной посуды. На Дону славилась посуда, которую изготавливали в станице Сиротинской. Видите, какой длинный путь у глиняной посуды. Но и сегодня она используется в быту. Почему?

Версии детей (пища, приготовленная в керамической посуде, вкуснее, дольше остается горячей...)

**Воспитатель:**

- Давайте проверим, действительно ли так вкусна каша, приготовленная в керамическом горшке.

Воспитатель вместе с детьми готовят тыквенную кашу с пшеном (рецепт казачьей кухни). Дети помогают нарезать тыкву мелкими кусочками, перебирать и промывать пшено. Готовую кашу едят сами, угощают малышей.

**Рецепт:** 700г. очищенной тыквы + 3 ст. воды + 1,5 ст. пшена + соль, мед, сливочное масло по вкусу. Мелко нарезать очищенную тыкву, положить в керамический горшок, залить водой, варить до мягкости. Перебрать пшено, тщательно промыть, всыпать в посуду с тыквой, посолить по вкусу и варить еще около 30 минут. Загустевшую кашу поставить в духовку и дать упреть. Заправить горячую кашу сливочным маслом и медом.