



Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №131»  
(МАДОУ «Детский сад №131»)

Отчет по мастер – классу для родителей.

# «Подвеска рябины».

Подготовил воспитатель: Сенцова Н.В.

## Рябина.

Осенью мы любим разнообразными красками природы. Все вокруг желтеет и краснеет, радуя наш глаз сочными осенними красками. И особенно хороша в это время года красавица - рябина, о которой сложено немало стихов и народных песен.

Рябина была известна как пищевое растение с давних времен. Даже во времена Киевской Руси славяне употребляли в пищу квашеные ягоды рябины с медом. Именно славяне заметили, что если ягоды рябины, собранные после первых заморозков, добавлять в тесто для выпечки, то изделие приобретет неповторимый пикантный вкус.

А хозяйки заметили, что если в сосуд с водой положить веточки рябины, то она не испортится несколько месяцев.





На Руси считали, что рябина обладает магической силой и может прогонять злых духов. Поэтому во многих домах ветки рябины даже прибивали на стены в качестве оберега и защиты от порчи и сглаза. Вешали на входные двери, ворота большие гроздья ягод для того, чтобы злые духи не смогли проникнуть в жилище. Считалось, что рябиновое дерево способно исцелить человека от многих болезней. Поэтому в летнее время года в старину больных детей клали под рябину для исцеления. Ветки рябины прибивали к дверям домов накануне праздника Ивана Купалы, как талисман счастья, удачи и здоровья. И в настоящее время жители деревень и поселков стараются посадить кустики рябины возле своих домов.

Рябина является натуральным средством, способным и накормить, и подлечить, и глаз своей красотой порадовать. Ягоды рябины используют не только в медицине, но и в пищевой промышленности. Для детей можно ягоды рябины высушить, пересыпав сахаром. Это будет вкусным, натуральным и полезным лакомством. Плоды рябины можно не только сушить, но и замораживать, замачивать, готовить в виде соков, пюре, варенья, сухого рябинового порошка.

## Подвеска рябины из соленого теста.

Цель: изготовление сувенира из соленого теста.

Задачи:

- расширять представление детей о ягоде-рябине.
- закрепление умения раскатывать тесто круговыми движениями, защипывать, сплющивать, наносить узор стекой.
- развивать чувство пропорции, композиции.
- развивать мелкую моторику пальцев рук.
- воспитывать усидчивость, умение доводить начатое дело до конца.
- вызвать эмоциональное удовлетворение от результатов проделанной работы.

















Спасибо за внимание.

