О занятии в подготовительной группе ГБДОУ, посвящённом духовно-нравственному воспитанию: **«Жаворонок - вестник весны».**

Детство, это самая замечательная и удивительная пора из нашей жизни. Моё детство до пяти лет прошло в деревне, у бабушки с дедушкой. Хоть и считается, что взрослый человек почти не помнит, как он жил в таком возрасте, с моей памятью ничего подобного не произошло.

Родители мои работали в городе. Старший брат ходил в школу, а я была в детском саду всего один день... Этот день меня так впечатлил, что я, устроив вечером истерику маме и папе, наревелась так, что у меня, такого маленького хорошенького ребёночка, подскочила температура. И странная была болезнь... Температура поднималась только от слова «садик»! Так, в возрасте двух лет меня привезли в деревню. И те три года, которые я провела у бабушки с дедушкой, я буду помнить всю жизнь.

Деревня! Настоящая русская деревня, это надо видеть и чувствовать. Дышать этим воздухом... Это счастье. Конечно, я рассказываю о том, как я всё чувствовала, по- детски и видела детскими глазами. Но ведь детям, как и взрослым, что-то нравится, а что-то нет. А мне нравилось, даже скажу больше, я любила деревню.

Когда мне исполнилось 5 лет, родители получили отдельную квартиру и меня привезли в город. Я уже была большая, родители работали по сменам, и в пересменок я могла побыть дома одна. Вот было время! Когда наш возраст был старше трёх - четырёх лет, мы уже начинали понимать родителей. Мы уважали их, и не спорили. А родители доверяли нам. И если рядом нет бабушек и дедушек, а ситуация такая, что ребёнка никак нельзя было взять с собой, то на некоторое время, нас - детей, родители могли оставить дома одних. Родители были уверены, что мы никуда не залезем, ничего не испортим, и самое главное, ничего с нами не случится.

А я часто вспоминала деревню. Вспоминала всё, что успела пережить всего за три года. Раннее утро, когда бабушка ухаживала за своей деревенской живностью. У деда и бабушки были две собаки, кошка и кот, куры, петух, козы, поросята и корова. И я никак не могу назвать их скотиной. Иногда ночью петух кукарекал, а дедушка смешно ругал петуха, что-то вроде «чтоб тебя перекрыло».

Я помню жаркое деревенское лето, аромат скошенной травы и клевера. Звонкий стрёкот кузнечиков, вечерний туман, и всегда радуги после дождя.

Я помню осень в деревне, как дед уже на пустом огороде разводил костёр и запекал в угольках картошку. А какой стоял аромат яблок, и звук как они падают с яблонь в траву. И огромное количество ягод и грибов, которые дедушка приносил из леса.

А какая морозная, снежная зима была в деревне. И деревья, как в сказке "Морозко" - удивительной сказочной красоты. Изумительный морозный узор был на окнах нашей избы, я никогда больше не видела ничего подобного. А в Новый год была настоящая ёлка с картонными блестящими козликами - игрушками, стеклянными шариками и жёлтой "золотой" пятиконечной звездой, бумажным серпантином, и слегка колючим дождиком - ёлочной мишурой. И обязательно, были на ёлке конфеты, привязанные на ниточках.

А ещё я помню весну в деревне и настоящий очень вкусный берёзовый сок. Вспоминаю цветущие деревья, прилетающих на пруд диких гусей и маленьких звонких жаворонков.

И конечно часто вспоминаю бабушку. Она умела всё по хозяйству, что может уметь женщина. Бабушка шила, вышивала, плела кружева, сама делала пряжу и вязала. Знала много сказок, и очень вкусно пекла пирожки.
И каждую весну мы пекли жаворонков. Бабушка замешивала дрожжевое тесто. Я даже не догадывалась тогда, что это такой русский обычай встречать прилёт жаворонков. Как же я вспоминаю то время, моих родных, любимых бабушку и дедушку. И, конечно, я скучаю по своему детству.

Уже прошло очень много лет, и я давно работаю в детском саду. Так получилось, что невзлюбив садик в детстве, я обожаю свою работу сейчас. И каждую весну мы печём с детьми жаворонков. Конечно, мы не используем дрожжевое тесто, а готовим из песочного. Тесто готовлю с вечера, а утром мы проводим занятие с выпечкой. Дети очень радуются, когда у нас бывает такое занятие. Занятие, посвящённое духовно-нравственному воспитанию: «Жаворонок-вестник весны». День с ночью меняется, зима кончается, а весна начинается. В этот день – 22 марта на Руси пекли из теста булочки в виде маленьких жаворонков. Птичек раздавали детям, а те бегали по улице, смеялись и зазывали жаворонков, а с ними и Весну. Вот и мы решили вспомнить хорошую традицию и испекли "жаворонков". Очень красивые получились у нас птички!!!
«Жаворонок»
Автор: В.А.Жуковский

На солнце темный лес зардел,
В долине пар белеет тонкий,
И песню раннюю запел
В лазури жаворонок звонкий.

Он голосисто с вышины,
Поет, на солнышке сверкая:
Весна пришла к нам молодая,
Я здесь пою приход весны.

А для украшения птичек можно использовать: цукаты, семечки, орешки. Из этого теста можно готовить любое по форме печенье. Можно использовать формочки или лепить фигурки самостоятельно. Всё зависит от вашей фантазии и вкуса. Я хочу предложить рецепт теста. Может быть, кого-то заинтересует, и вы так же приготовите с ребёнком, такое замечательное кондитерское изделие. Выпекать всего 10 - 20 минут (всё зависит от толщины вашего изделия). Получается очень вкусно!

Вариаций подобного печенья может быть очень много. Его делают в виде пуговиц, фигурок, животных, птиц. Также в печенье можно добавить какао, орешки, цукаты, семечки. Пробуйте!
Ингредиенты
Маргарин - 120 г,
Сахар - 1/2 стакана,
Сода - 1/2 ч.л.
Яйца - 1 шт.
Мука - 2 ст.
Ванильный сахар - 1 ч.л.
Приготовление.
В глубокой чашке соединить сахар, ванильный сахар и яйцо.
Взбить все венчиком.
Маргарин растопить (можно это сделать в микроволновке) и вылить в яично-сахарную смесь. Чтобы результат оправдал ожидания, следует соблюсти некоторые кулинарные нюансы. Так, маргарин для выпечки нужно выбирать качественный. Не экономьте на данном ингредиенте.
Следом всыпать соду и просеянную муку.
Замесить мягкое послушное тесто и убрать его минут на 30 в холодильник. Можно оставить на ночь в прохладном месте. При приготовлении любого песочного печенья советуем не пропускать этап охлаждения теста. От него напрямую будет зависеть структура готовой выпечки.

Тесто накрыть бумагой для выпечки и раскатать скалкой в пласт толщиной примерно 3 мм - 2 см. Тесту можно придавать любые формы. Это зависит от вашей фантазии и воображения.
Печенье переложить на смазанный противень (или застеленный пекарской бумагой).

Духовку предварительно хорошо разогреть. Выпекать печенье, приготовленное на маргарине, при температуре 180 градусов в течение 10- 20 минут - это зависит от толщины вашего изделия. Готовое печенье остудить.
Приятного чаепития и хорошего настроения!





