

Закрепление темы: «Весна»

1. Рассмотрите веточки вербы. Они пушистые, желтые, как цыплята.

«Весна, весна красная!

Приди, весна, с радостью».

2. Понаблюдайте за тополем, кленом или березой. Маленькие листики высовывают свои носики из почек. Сорока вьет гнездо. Все рады весне!

3. Выучите стихотворение Я.Акима «Апрель»:

Долго шла весна тайком
От ветров и стужи,
А сегодня – прямиком
Шлепает по лужам.
«Скоро, скоро быть теплу!» –
Эту новость первой
Барабанит по стеклу
Серой лапкой верба...

4. Прочитайте стихотворение о весне и обсудите его:

Весной

У Весны работы много, Помогают ей лучи: Дружно гонят по дорогам Говорливые ручьи, Топят снег, ломают льдинки, Согревают все вокруг. Из-под хвои и травинок Выполз первый сонный жук.	На проталине цветочки Золотые расцвели, Налились, набухли почки, Из гнезда летят шмели. у Весны забот немало, Но дела идут на лад: Изумрудным поле стало, И сады в цвету стоят.
---	--

- *О каких приметах весны говорится в стихотворении?
Вспомните и назовите их.*

5. Прочитайте весеннюю сказку

КАМЕНЬ, РУЧЕЙ, СОСУЛЬКА И СОЛНЦЕ

Э.Шим

Наконец-то, наконец-то выдался настоящий весенний денек! В лесу тепло, от ясного солнышка светло, капель весело перезванивает. Звери и птицы радуются: зайцы болбочут, тетерева бормочут, синицы бубенчиками заливаются.

Благодать в лесу!

На опушке старый Камень-валун хвалится:

- Мне кланяйтесь, меня благодарите. Это я весну делаю!

- Неужели ты, дедушка? - спрашивают звери да птицы.

- Да, детки, я! Вон у меня какие бока горячие... Вокруг меня снег тает, рядом со мной травка показалась, ко мне бабочки летят греться. Кабы не я, и весны не было бы!

- Ах ты, старый лежебока! - кричит с поляны звонкий ручей. - Не хвались попусту! Тебе повернуться лень, а я вот день-деньской в работе. Пускай все мне кланяются, пускай меня благодарят!

- Значит, ты, Ручей, весну делаешь?

- Да, глупые, конечно, я! Поглядите-ка - я снег 'растапливаю, лед просверливаю, деревья и травы живой водой пою... Какая же без меня весна?!

- Ай, болтун! - кричит Сосулька с еловой лапы. - Не слушайте его, пустомелю! Мне кланяйтесь, меня благодарите!

- А разве ты, Сосулька, весну делаешь?

- Еще бы не я! Одна только я! Как начну слезы горячие лить, как стану булькать на весь лес, - вот вам и весна... Разве иначе весна начнется?! Разве иначе...

Не успела Сосулька договорить. «Кап», и умолкла. Почему? А потому, что Солнышко за лес закатилось.

Закатилось Солнышко, спряталось - тут и Камень-валун остыл, и Ручей заледенел, и Сосулька обмерзла.

Молчат. И сразу стало ясно, кто весну делает.

Вопросы для обсуждения с ребенком:

- Почему у камня были горячие бока?
- Почему ручей снег растапливал?
- Почему сосулька тает?
- Кто же : делает Весну

6. На прогулке вместе с ребенком наблюдайте и обсуждайте приметы весны.

7. Весной отмечают праздник «Пасха»

На Пасху люди обмениваются расписанными разноцветными красками яйцами. Писанки - обязательная принадлежность праздника, и дарят их с поцелуями и со словами «Христос воскрес!» и слышат в ответ «Воистину воскрес!»



Приспособлением, которое значительно облегчает работу, является *подставка под яйцо*, ее можно слепить из пластилина или глины. На этой подставке выполненная роспись высыхает.



Угощайтесь на здоровье!

ПТИЧКИ - БУЛОЧКИ

Для выпечки таких булочек используют пресное бездрожжевое тесто.

Рецепт его приготовления прост: *500 г муки; 1 стакан сметаны; 2 ст. ложки масла или маргарина; 2 яйца; 1 ст. ложка сахара; 1/2 ч. ложки соли.*

Муку высыпьте холмиком, сделайте углубление, в которое выложите сметану, масло, соль, яйца, сахар, и быстро замесите

тесто. Тесто скатайте в шар, выложите на тарелку и уберите в холодное место на 30-40 мин.

Из этой порции теста можно выпечь примерно 20 пирожков . или булочек в форме самых различных птичек.

КУЛИЧ

Для выпечки кулича нам потребуются: 1 кг муки; 1 1/2 стакана молока; 6 яиц; 300 г масла или маргарина,. 1 1/2 - 2 стакана сахара; 40-50 г дрожжей,. соли на кончике ножа; 150 г изюма; 50 г цукатов; 1/2 чайной ложки ванильного сахара.

В 1 1/2 стакана теплого молока разведите дрожжи, всыпьте 4 стакана муки и замесите тесто, добавьте соль, сахар, растертый с яичными желтками, растопленное масло или маргарин, яичные белки, взбитые в пену; все это перемешайте и поставьте на ночь в защищенное от сквозняка место. Утром добавьте остальную муку, ванильный сахар, вымесите. После того как тесто поднимется, прибавьте изюм, цукаты, перемешайте и разложите в формы. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при температуре 250С.