

07.10.2020г. Кружок «Умелые ручки». Средняя группа. Методические рекомендации.

**Тема.** Ягоды нашего края.

**Цель:** формирование знаний о ягодах, их внешнем виде.

**Задачи:** расширять знания детей о ягодах, произрастающих в нашем округе. Учить определять их по внешнему признаку. Познакомить со свойствами соленого теста. Развивать глазомер, чувство формы, мелкую моторику рук. Воспитывать интерес к природе.

**Материалы:** цветное соленое тесто (можно заменить пластилином), салфетки.

Беседа о ягодах, произрастающих в нашем Югорском краю.

*Технология изготовления*

Рецепт приготовления соленого теста: пшеничная мука (ВС) – 500 г; вода (обязательно холодная) – 200 мл; соль мелкого помола – 200 г., и ложка масла растительного. Тесто не должно приставать к рукам или крошиться, держать закрытым в полиэтиленовый пакетах. Срок годности теста – 1 неделя (в холодильнике хранить). Тесто разделить на несколько частей и добавить нужного цвета гуашь с клеем ПВА или же добавьте чуть-чуть разведенного в воде пищевого красителя (для пасхальных яиц) и промять. Дальше работаем как с пластилином.

Для клюквы берем красного цвета тесто или пластилин и катаем между ладошками круговыми движениями шарик. Таких шариков катаем несколько штук.

Для брусники катаем шарик чуть меньше размером.

Для голубики берем пластилин голубого цвета и катаем круговыми движениями шарик затем прямыми движениями ладошек придаем овальную форму (овоид, яйцо).

Для черники отщипываем небольшой кусочек темно-синего пластилина и катаем шарики.

Для морошки можно взять пластилин оранжевого цвета и катать очень маленькие шарики штук 8 и собрать их вместе.

