**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждения**

**детский сад №9 «Малахитовая шкатулка»**

**Взаимодействие с семьями воспитанников**

**Воспитатели:**

**Жигалова О. В.**

**Лопатюк И. И.**

**г. Нижневартовск**

**Консультация «Как празднуют Пасху в разных уголках мира»**

Пасха- один из самых популярных и любимых праздников не только на Руси. Его широко отмечают христиане всего мира. И в каждой стране есть свои особенности встречи этого Святого дня.

**В Греции** Светлое Воскресение Христово отмечается пышно, всенародно и церковно. Последняя неделя Великого поста- Страстная седмица- наполнена особенно значительными событиями, а потому так же, как и на Руси, всю неделю совершаются церковные службы, на которые ходят все православные греки. В Страстную субботу во всех греческих храмах совершается самая торжественная предпасхальная служба, во время которой молящиеся зажигают свечи в полной темноте от единственной горящей свечи, передавая огонь друг другу. Ровно в полночь, когда духовенство впервые возглашает: "Христос Анести!", все улицы освящаются тысячами фейерверков и начинается всеобщее ликование.

**В Болгарии** традиционно выкладывают вокруг большого пасхального хлеба много крашеных яиц. Подобно русским и украинцам, болгары "христосуются" пасхальными яйцами до тех пор, пока на одном из них не появляется трещина, и желают при этом друг другу удачи.

**Во Франции** Пасха-семейный праздник. После обязательного посещения Пасхального Богослужения французы устраивают семейное застолье с традиционными общими молитвами и подарками. В праздничное воскресное утро родители прячут в детских комнатах шоколадные яйца. Главным пасхальным блюдом является жареный цыпленок. Свои жилища французы украшают красными ленточками и цветными гирляндами с колокольчиками.

**В Италии** главное пасхальное блюдо - баранина с жареными артишоками, салатом из сладкого перца, оливок и помидоров, соленый пирог с яйцами и сыром и, конечно, паста. Обязательно на столе должна быть коломба- сладкое творожное блюдо с лимонным ароматом, покрытое миндальной глазурью. На второй день Пасхи итальянцы собираются большими семьями и выезжают на пикники.

**В Великобритании** для многих Пасха является более важным религиозным праздником, чем Рождество. Школы закрываются на две недели, церкви украшают ветками деревьев с набухшими почками, нарциссами-пасхальным цветком и разукрашенными яйцами.

**В Германии** никто не работает со Страстной пятницы. Традиционное блюдо -рыба. В субботний вечер устраиваю большой Пасхальный костер- символ конца зимы, сожжения грехов, всех бед и несчастий.

**На Филиппинах,** когда пасхальным утром звенят церковные колокола, родители высоко поднимают маленьких детей над головой, надеясь, что это принесет счастье и здоровье малышам.

**В Австралии** отдают предпочтение торту из безе, украшенный фруктами, и сладким горячим булочкам.

**В Америке** традиционный пасхальный обед состоит из ветчины с ананасами, картофелем, фруктовым салатом и овощами. Дети получают корзинки от пасхального зайчика с шоколадными яйцами, конфетами и прочими сладостями. В Америке очень популярна детская пасхальная игра: катание яиц по наклонному газону.

**В Мексике** Пасхальные праздники продолжаются практически две недели и носят характер народного гуляния. Происходят две театрализованные процессии Страстной пятницы. В первой половине дня красочное шествие символизирует тот момент, когда римские солдаты приводят Иисуса к месту распятия, а вечером-черную, молчаливую процессию распятия. Мексиканские пасхальные танцы в первые праздничные дни получили мировую известность.

**Консультация «Необычные и простые способы окраски пасхальных яиц»**

Совсем скоро наступит светлый и радостный праздник Пасхи, одним из обязательных атрибутов которого являются окрашенные в яркие цвета или расписанные разными узорами яйца. Этот древний обычай связан по преданию с Марией Магдалиной, которая с радостной вестью о Воскресении Христа пришла к императору Тиберию и принесла ему в дар куриное яйцо. Усомнившись в словах Марии, Тиберий воскликнул: «Как белое яйцо никогда не станет красным, так и воскресение человека невозможно!» И тут на глазах Тиберия свершилось чудо – яйцо в руках Марии стало красным. С тех пор яйца начали окрашивать сначала только в красный цвет, затем цветовую палитру расширили, в оформление добавили узоры и картины, превращая эти атрибуты в настоящие шедевры.

Предлагаем  Вашему вниманию несколько необычных и простых способов окрашивания яиц и Пасхе:

***Окрашивание с помощью ткани***

Этот способ не уникальный, но простой в использовании. Для покраски яиц можно использовать старые ненужные галстуки из натурального шелка, которые нужно разрезать по шву и использовать самую широкую их часть.

А если у вас есть другие старые изделия из натурального шелка, то их обрезки можно использовать тоже. Нам понадобятся: шелковая ткань (желательно с мелким рисунком); белая хлопковая ткань (15Х15 см); уксус

Сначала нужно подготовить кусочки шелковой ткани, которыми вы будете оборачивать яйца. Завернуть яйца в шелк так, чтобы лицевая сторона ткани была внутри, и обвязать ниткой (или прошить по контуру). Получиться вот такое яйцо в мешочке. Затем сверху нужно обернуть яйцо в хлопковую ткань, чтобы в процессе варки рисунки на разных яйцах не смешались. Налейте в воду 3 ст.л. уксуса и положите туда яйца. Поставьте емкость на огонь и варите после закипания 10-12 мин. Затем залейте холодной водой и когда яйца полностью остынут, снимите ткань. Получится красивый тонкий рисунок. Можно также использовать для окрашивания ***кружево.***Для этого обматываем яйца кружевом и окрашиваем красителем.

[](http://3.bp.blogspot.com/-QpW7gC8hcuo/U0mfCeATA8I/AAAAAAAAGLE/vNbVlrKv47E/s1600/razvernut.jpg) [](http://1.bp.blogspot.com/-jtHCJ0fjlFQ/U0mfSoz4TcI/AAAAAAAAGLQ/F3IRj15cQM4/s1600/kruzhevo.jpg)

***Окрашивание с помощью ваты***

Задумывались ли Вы когда-нибудь, что для покраски яиц можно использовать вату?  Нам нужно:

два красителя разных цветов;

вата;

Разверните ватный моток так, чтобы получился коврик. Накапайте на него красителями в произвольном порядке, положите яйцо и замотайте.

[](http://2.bp.blogspot.com/-xTRRCkCspu0/U0mfbiNmUKI/AAAAAAAAGLg/VMa9Rm3it1c/s1600/vata.jpg)

***С помощью техники декупаж***

Для этого возьмите:

салфетки с рисунком;

белок или желатин (вместо клея);

кисточку для рисования

Вырезаем узоры и рисунки из салфетки, поочередно выкладываем их на яйцо. Промакиваем сверху кисточкой вместе с «клейстером» и оставляем высыхать.

[](http://4.bp.blogspot.com/-HEnwJW-Tk4w/U0mffwcThHI/AAAAAAAAGLo/2X5KP6Sq9EA/s1600/dekupazh.jpg)

***Мраморный эффект***

Мраморного эффекта можно добиться, добавив в воду с красителем немного подсолнечного масла (1 ст.л.)

[](http://4.bp.blogspot.com/-FvD0hpNz_0s/U0mfoo7xZ-I/AAAAAAAAGLw/HQFHycumEt8/s1600/mramor.jpg)

***Окрашивание полосами***

Для этого нужно развести краситель, опустить в него яйцо и постепенно добавлять воду.

[](http://4.bp.blogspot.com/-TgmSBXhm87k/U0mfuSG2cKI/AAAAAAAAGMA/6R-r7R8h9bU/s1600/polosu2.jpg) [](http://4.bp.blogspot.com/-MOZ9QSgmq6w/U0mfsZcTkOI/AAAAAAAAGL4/6pB-JwT2ajQ/s1600/polosu1.jpg)

Чтобы получить красивые полоски можно также использовать ***нитки.*** Для этого возьмите нитки разных цветов и обмотайте ими яйца. Закрепите и варите в течение 20 минут на маленьком огне. Затем остудите и снимите нитяной кокон. Таким образом, вы получите очень красивые переходы из одного цвета в другой.

[](http://2.bp.blogspot.com/-bWz9kVcoppM/U0mf2p5JzNI/AAAAAAAAGMI/xlb5xcpC8Rs/s1600/niti.jpg)

**Радуга**

Радужные яйца можно сделать, опуская их не полностью в краситель и постоянно меняя цвета.

[](http://2.bp.blogspot.com/-LS4WjPRYi3A/U0mf6rryrMI/AAAAAAAAGMQ/8b1D6eLhzCM/s1600/rainbow.jpg)

***Яйца-динозаврики***

Нам понадобится:

жидкий пищевой краситель (желательно разных цветов), уксус; полиэтиленовые пакеты для краски (по одному на каждый цвет). Варим яйца и даем им остыть. После того, как яйца остыли, слегка стучим ими о твердую поверхность до появления трещинок. Помещаем яйца в пакет, для покраски.  Для одного пакета достаточного одной столовой ложки жидкого пищевого красителя. Нужно проследить, чтобы краска попала на них равномерно. Оставляем яйца в пакете на полчаса. После этого промываем  от остатка краски под водой и сбрызгиваем уксусом для закрепления цвета.

Очищаем яйца от скорлупы…

[](http://2.bp.blogspot.com/-n9A29Z6mtiM/U0mf_hyt0RI/AAAAAAAAGMY/pPsZhVsqpmc/s1600/dinozavriki.jpg)

**Окрашивание яиц натуральными средствами**

***Окрашивание в луковой шелухе***

Луковая шелуха – это, наверное, самый распространенный и известный способ окрашивания пасхальных яиц, да и цветовая гамма получается самая разнообразная: от желтоватого до темно-синего цвета. Все зависит не только от концентрации отвара, но и цвета самой шелухи.

[](http://3.bp.blogspot.com/-59Fno27K0tQ/U0mgjY8ZInI/AAAAAAAAGNA/JGBnAEjOWsY/s1600/luk.jpg)

Обычно шелуху начинают собирать за несколько недель: количество ее зависит от насыщенности желаемого цвета. Также можно смешивать разные виды шелухи: от белого, красного и обычного лука, тогда оттенки получатся самые неожиданные.

Красить такие яйца можно двумя способами – сварить их в луковом отваре или оставить уже сваренные вкрутую яйца на ночь (соответственно и интенсивность оттенка будет разной).

***Окрашивание в лиственных и травяных отварах, и в чае***

Для окрашивания яиц идеально подойдут отвары из березовых листьев, листьев яблони, ромашки, крапивы и т. д. Также прекрасно можно окрашивать яйца в чае: зеленом, черном и каркаде (суданская роза). Достаточно просто отварить яйца в чайном растворе.

***Окрашивание соками плодов и овощей***

Отваренные яйца обычно натираются соками: морковным, свекольным, соком шпината или щавеля, можно также использовать сок краснокочанной капусты, черники или клубники и т. д. Все зависит от фантазии.

***Окрашивание в крапинку***

Чтобы добиться такого эффекта вымытые мокрые яйца следует обвалять в рисе или другой крупе (можно использовать сухой горох, гречку и т. д.) и плотно обернуть марлей, чтоб крупа прилипла наверняка, и выдерживать в красящем отваре.

[](http://1.bp.blogspot.com/-MMFM_6W6OdE/U0mgoYOkxkI/AAAAAAAAGNI/W4xIjpul3LA/s1600/krupu.jpg) [](http://3.bp.blogspot.com/-HAd_YenABEQ/U0mgqwKEX6I/AAAAAAAAGNQ/8BSw-f84-5Q/s1600/krupu2.jpg)

***Окрашивание в кофе***

Яйца можно отварить в крепком кофе или оставить уже отваренные яйца в нем на ночь.

**Консультация для родителей**

**«Игры на Пасху для детей».**

Пасха - это праздник, который принято проводить с семьей и друзьями за накрытым столом. Но пасхальные традиции предусматривают не только праздничную трапезу, но и различные игры и развлечения - особенно, если среди празднующих есть дети. Мы расскажем вам о том, какие бывают пасхальные игры для детей. Здесь вы найдете не только подвижные игры на Пасху, но и развивающие игры пасхальной тематики: лабиринты, игры на поиск пасхальных яиц, пасхальные раскраски.

**Поиск пасхальных яиц и сюрпризов.**

Эту игру можно организовать как в квартире, так и на дачном участке или в лесу. Провести ее будет интересно как с одним ребенком, так и с группой детей.

Вам понадобятся крашеные яйца и мелкие призы-сюрпризы: конфетки, наклейки, маленькие игрушки и т.п. Взрослый заранее прячет в помещении или на дачном участке пасхальные яйца и призы, а ребенок или группа детей должны будут их найти. Если детей много, то можно разделить их на две команды. Найденные сюрпризы дети забирают себе.

Самый простой вариант игры - просто спрятать подарочки в разных местах. Необычные варианты тайников: приклеить скотчем под сиденье стула или вложить в лапы мягкой игрушки.

Более сложные варианты игры:

- перед тем как положить приз в тайник, привяжите к нему толстую нитку, после чего пройдите с этой ниткой по квартире, опутывая ей разные предметы на своем пути. Ребенок находит конец нитки и, сматывая ее в клубок, доходит до приза. Используйте нитки разных цветов.

- можно позаимствовать идею из игры в "казаки-разбойники", отметив путь к сюрпризу стрелками.

- наиболее интересный вариант, когда ребенок находит сюрприз по серии записок. Причем первая записка указывает, где спрятана вторая, вторая - где третья и т.д. Из последней записки ребенок узнает, где находится тайник с призом.

Если ребенок маленький и не умеет еще читать, в записках могут быть использованы рисунки или фотографии тайников. Можно начертить карту помещения, помечая крестиками места с записками.

Дети, которые уже умеют читать, могут прочитать и выполнить задания, написанные в записках. Например, решить какую-нибудь логическую задачку, прежде чем узнать местонахождение следующего тайника, или разгадать ребус.

**Катание яиц.**

Традиционная пасхальная игра на Руси - катание яиц. Для этих целей взрослые мастерили детям горку с бортиками, по которой можно было скатывать яйца. Вокруг нее на ровной поверхности раскладывали небольшие сувенирчики и крашеные яйца. Играющие дети подходили по очереди к горке и скатывали каждый свое яйцо. Выигрышем становился тот предмет, которого яйцо коснулось. Траектория яиц задается поворотом горки.

Пасхальную горку для катания яиц можно сделать из дерева или обычного картона.

**Конкурсы на Пасху.**

Как провести Пасху с детьми? Разделите ребятишек на две команды и устройте им соревнования и конкурсы на Пасху.

**Вариант 1.**

Дайте каждому ребенку по ложке и по одному яйцу (сваренному вкрутую) на каждую команду. Начертите на полу или на земле линии старта и финиша. Дети выстраиваются друг за другом на линии старта. У каждого в руке своя ложка. Первые, соревнующиеся из каждой команды должны положить яйцо в ложку и с ложкой в руке (или в зубах) добежать до линии финиша и обратно, после чего передать яйцо следующему игроку. Таким образом , все члены команды по очереди должны пробежать с яйцом в ложке от старта до финиша и обратно, стараясь не выронить яйцо. Выигрывает та команда, которая быстрее выполнит задание и с наименьшим количеством падений яйца на землю.

**Вариант 2.**

Каждому ребенку выдается крашеное яйцо определенного цвета. Одно яйцо должно быть белым. Белое яйцо кладется в центр комнаты, после чего каждый ребенок должен катнуть один раз свое яйцо по направлению к белому яйцу. Получает очко тот игрок, чье яйцо ближе всего будет к нецветному яйцу. Тот, кто первым наберет определенное количество очков, выигрывает.  
 Еще можно начертить мелом или наклеить из изоленты игровое поле, и тот игрок, чье яйцо выкатиться за границы поля, получает штрафной бал (-1 очко).

**Вариант 3.**

Издавна существует традиция "чокаться" друг с другом яйцами. Яйцо берут в руки тупым либо острым концом от себя и ударяют им об яйцо соперника. Выиграет тот, чье яйцо останется целым. Победитель забирает себе яйцо проигравшего.

фотографии заимствованы на сайте [*http://adalin.mospsy.ru/l\_03\_00/l0199.shtml*](http://adalin.mospsy.ru/l_03_00/l0199.shtml)

**Консультация для родителей.**

**«Как** **сделать в домашних условиях натуральную краску для яиц**».

**Красят яйца** на страстной неделе в «чистый» четверг перед праздником Пасхи.

Эта консультация содержит несколько полезных советов, **как правильно красить яйца на Пасху, как сделать натуральную краску для яиц** и как получить нужный цвет.

**Яйца красят** не только к празднику Пасхи, но и в дни поминовения усопших, на родительский день. Продается много различных пищевых красителей для окраски яиц. Однако может случиться такая ситуация, когда количество краски для яиц рассчитано неправильно или купленная краска оказывается бракованной, а на покупку новой совсем нет времени.

Делается она из [**натуральных продуктов**](http://click01.begun.ru/click.jsp?url=TOcZSENKS0q89RmbFJS-ICy-uqbWyrGZmTz04oZU2cE8DiZx1afCczsDfHHg*p3ehr*vCzqGCyzHV53wdGLJ7MbsTjotae59oAlmY2KvwTEUOCuYDDX3xlHOfu0CrGTLBF0EsCcdlx5ucLEfZ8cyVZDBHT6BtXmd4it9f*tT5d*TeX6ZHPC5QxqFRxxMOi2DB9hTh5Qiy3FQEYm8A1g6ZCf5*pyKYcjxizAS2PLFjM3w0wvDgEYkH-djW1Y5MU5WxuHhCQyOrjE*CabQVodwRf5R63Z51Lp1iuBn5*m7IEU9qg5EhGiqundc3AjFhgBnUItVMoBddZhC1CJob-Au2ZMtqT05s3FgpcuJNE*QuZ-wlPFx&eurl%5B%5D=TOcZSNbX1tfdYvF2Q7-JJemc2vp0QNrjf*gvGzYbu*bmviOU)**,** поэтому абсолютно безвредная, что имеет немаловажное значение, если вы заботитесь о своем здоровье.

Для начала яйца нужно сварить. Ох, кажется, что может быть проще, это все умеют делать. Чтобы яйца получились равномерно окрашенными и не лопались [](http://www.domsovetof.ru/_pu/12/04932244)при варке нужно соблюсти несколько несложных правил.

Не кладите холодные яйца сразу вариться в кипящую воду, в этом случае яичная скорлупа не выдержит разницы температур и лопнет. Достаньте яйца из холодильника и подержите при комнатной температуре с полчаса-час или опустите на 10 минут в теплую воду. Чтобы вареное яйцо имело правильную овальную форму, можно аккуратно проколоть его иголкой с тупой стороны, тогда, при варке, белок заполнит всю яичную скорлупу.

Чтобы краска ложилась ровно, яйца хорошо вымойте или протрите спиртовым или мыльным раствором. Залейте яйца приготовленным теплым раствором, добавьте [](http://www.domsovetof.ru/_pu/12/53980950)соль и варите на небольшом огне от 5 до 10 минут.

Если вы пользуетесь пищевыми красителями, сначала отварите яйца. Вымойте их, сложите в кастрюлю, залейте теплой водой, добавьте соль и варите 5-10 минут с момента закипания воды. В пол-литровой банке или кружке разведите краску, добавив в неё столовую ложку 9% уксуса (процентное соотношение краски и воды должно быть, указано на упаковке с красителем). Сваренное яйцо горячим опускайте в краску, подержите в ней несколько минут. Дальше дайте яйцам высохнуть. Делают это так: выкладываю окрашенные яйца на газетные листы. Когда краска высохнет полностью, берут ватку, смачивают в растительном масле и протирают яйцо. Получаются Крашенки – на загляденье всем. Если вы собираетесь клеить небольшие наклейки, сначала покрасьте яйцо, прикрепите наклейку, а затем смазывайте яйцо маслом.

Сейчас продается много термонаклеек, с помощью которых вообще не возникает проблем с окраской яиц. Достаточно в такую наклейку вложить вареное яйцо, положить его на ложку и осторожно опустить в горячую воду на несколько секунд. Термонаклейка съежится и примет форму яйца. Метод хорош, прост, но учтите, в таком виде яйца нельзя хранить.

Если Вам не нравятся шаблоны, раскрасьте яйцо самостоятельно. Для этого прекрасно подойдет обыкновенная акварельная краска. Достаточно сварить яйцо, вытереть досуха и расписать краской. Акварель быстро сохнет и не размазывается.

Можно сделать рисунок на лейкопластыре, вырезать его, наклеить и отварить яйцо в красящем растворе. Потом лейкопластырь аккуратно снять.

Соками овощей и плодов можно окрашивать уже сваренные яйца.

Очень красивые получаются яйца, окрашенные в крапинку. Нужно вымытое и мокрое яйцо, обвалять в сухом рисе и плотно завернуть в марлю или чулок, концы завязать, а дальше варить в любом [](http://www.domsovetof.ru/_pu/12/61346957)красящем растворе нужного вам цвета.

Если хотите получить рисунок с мраморным эффектом, варите яйца с непроцеженном растворе луковой шелухи.

Чтобы на яйце получились разноцветные полоски или разводы, обмотайте его цветными нитками и отварите в воде. Затем нитки снимите. По такому же принципу можно окрасить яйца шелковыми лоскутками, только при варке в воду необходимо добавить пищевую соду.

Приложите к яйцу листочек петрушки, обмотайте чулком, концы чулка туго свяжите. Варите в красящем растворе луковой шелухи. Яйца с таким рисунком смотрятся очень красиво.

А теперь будем **готовить натуральную краску для яиц:**

**Желто-коричневый цвет.**

Самый доступный и известный способ – это, конечно же, луковая шелуха. Приготовьте красящий раствор. Для этого возьмите исходное сырье (луковую шелуху или березовые листья, это зависит от того, в какой цвет вы собираетесь окрашивать яйца), измельчите его. Залейте водой, из расчета 100 граммов сырья на 1 литр воды и кипятите в течение получаса. Затем процедите через марлю. Насыщенность цвета зависит от количества исходного сырья. Вымойте яйцо и варите в растворе в течение 7-10 минут. В коричневый цвет яйца можно окрасить, если отварить их в подготовленном растворе кофе.

**Красный цвет.**

Натрите свеклу на терке или измельчите в блендере, отожмите сок. В таком соке можно окрашивать уже сваренные яйца. Красный оттенок также придаст сок черники.

**Оранжевый цвет.**

Смешайте желтый и красный цвета. Оранжевый цвет также можно получить из луковой шелухи.

**Желтый цвет.**

Разведите в горячей воде несколько ложек куркумы и прокипятите несколько минут. Для тех, кто не знает, куркума - это приправа, чаще всего добавляемая в плов. По-другому её еще называют шафран. Затем отварите в этом растворе яйца. Также красящий раствор светло-желтого цвета можно приготовить из цедры апельсинов, лимонов, скорлупы грецкого ореха или из молодых березовых листочков. Морковный сок подойдет для окрашивания сваренных яиц.

[](http://www.domsovetof.ru/_pu/12/98354462)

**Зеленый цвет.**

Возьмите раствор бриллиантовой зелени (зеленка), разведите его водой до нужной насыщенности и окрашивайте в нем уже сваренные яйца. Зеленка безвредна для здоровья. Также можно использовать сок шпината. А из листьев шпината можно сделать красящий раствор светло-зеленого цвета.

**Синий цвет.**

Мелко нарежьте краснокочанную капусту, смешайте с одним-двумя стаканами воды и 2 столовыми ложками уксуса. В таком растворе замачиваются уже сваренные яйца.

**Цвет морской волны.**

Чтобы сваренные яйца окрасить в цвет морской волны, подержите их сначала в синей краске, а затем в зеленой. Или смешайте синюю и зеленую краску до нужного оттенка.

**Фиолетовый цвет.**

Фиолетовый цвет получится, если в красную краску добавить немного синей. Яйца, сваренные в красящем растворе из шелухи красного лука, приобретут фиолетовый оттенок.

*Материал и фотографии заимствованы на сайте: http://www.domsovetof.ru/publ/raznoe/prazdniki/kak\_krasit\_jajca\_na\_paskhu\_naturalnaja\_kraska\_dlja\_paskhalnykh\_jaic/64-1-0-1260*