**КОНСПЕКТ ООД ПО ИЗО
«ЧУДЕСА ИЗ КОФЕЙНОЙ ЧАШКИ»**

**Конспект интегрированной организованной образовательной деятельности в подготовительной к школе группе.**
**Тема:** Чудеса из кофейной чашки. **Цель:** Знакомство с нетрадиционной техникой рисования кофейным раствором.
**Задачи:** Познакомить детей с историей открытия кофе и распространения его по миру.
Познакомить с тем, как выращивают кофе.
Познакомить с новой техникой изодеятельности – рисование кофейным раствором.
Развивать познавательный интерес, творческие способности детей, воображение.
Учить детей работать с разнообразным подручным материалом.
Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми.

**Оборудование и материалы:** ИКТ, глобус, картинки с изображением использования кофе в быту, кофейный раствор, инструменты, используемые в технике нетрадиционного рисования(кисточки разного размера, ватные диски, ватные палочки, зубная щетка и др.), листы для акварели.

**Воспитатель:** придумано кем – то

Просто и мудро

При встрече здороваться!

- Доброе утро!

Доброе утро улыбчивым лицам!

Доброе утро солнцу и птицам!

И всем, кто живет на этой планете!

«Доброе утро!» - скажем мы вместе.
**Воспитатель**: Бывает молотый и в зернах,
И в гранулах не так уж редко,
Им же зовут напиток черный
Бодрящий своим вкусом крепким.
Тебе случалось его пить?
Скажи, что это может быть?
**Дети:** Кофе.
Воспитатель обращает внимание детей на столик, на котором стоит чашка кофе, креманки с зернами кофе, гранулированным и молотым кофе. Дети рассматривают, нюхают кофе, делятся впечатлениями.
**Воспитатель:** Вам знаком этот продукт? Пьют ли ваши близкие кофе?
**Воспитатель**: Кофе –это один из древнейших и популярных напитков на земле. Огромное количество людей начинают свой день с бодрящего напитка и даже не представляют себе жизни без него. Сегодня по всему миру в день выпивают около 2х млрд. чашек кофе. Вроде бы, что может быть обыденнее и привычнее, чем чашка кофе. Между тем история кофе изобилует неожиданными поворотами, загадками, так, например, изначально кофе не пили, а ели – плоды кофейного дерева смешивали с козьим или верблюжьим жиром и скатывали шарики. Кофе знавал и до сих пор знает весьма оригинальные способы применения - взять хотя бы гадание на кофейной гуще. Впрочем, об этом позже. Как же появился кофе? Кто первым придумал жарить кофейные зерна и варить кофе?
Считается, что люди открыли для себя кофе благодаря козам. Не знаю насколько это правда, но существует легенда. Хотите ее услышать?

Случилось это более 1000 лет назад в далекой жаркой Эфиопии, что считается родиной кофе (слайд 1). В горной местности Кафа жил молодой пастух по имени Калди. Однажды, перегоняя своих коз по склонам гор, юноша заметил, что его подопечные с удовольствием поедают плоды дикого кустарника и после такой трапезы проявляют несвойственную им прыть: резвятся с утроенной силой, весело скачут до самого вечера и блеют по ночам (слайд 3). Пастух решил и сам попробовать плоды неизвестного дерева и тоже почувствовал прилив бодрости. Так кофе был открыт для мира.

После своего открытия Калди набрал этих ягод, принес домой и показал своей жене. Жене кофейные плоды тоже понравились (кожура кофейного плода сладкая на вкус) (слайд 3).

Женщина сказала, что это послание небес, и Калди должен отнести эти волшебные плоды в ближайший монастырь (слайд 4).

Пастух так и сделал. Но монахи не были настолько же оптимистичны (как всегда ко всему новому) – попробовавший кофе настоятель назвал его дьявольским творением и гневно бросил в огонь.

Вот тут и началось главное. В огне зерна кофе поджарились и начали издавать невероятный аромат. Монахи еще больше испугались этого, достали тлеющие зерна из огня и стали растаптывать их (тем самым раздробив и смолов их в порошок).

Но поскольку кофе по-прежнему продолжал тлеть – они засыпали размолотый порошок в кувшин и для полной уверенности залили водой (слайд 5).

Кофе простоял (и настоялся) несколько дней, после чего кто-то из монахов случайно попробовал его. Затем последовала бодрая ночь, проведенной за молитвами, и восхищению монаха не было предела.

 Он поделился открытием со своими братьями. Вкус и эффект магического напитка был полностью одобрен коллегами, которые также всю ночь наслаждались им (и который в дальнейшем помогал им бодрствовать во время ночных молитв).

 Так кофе (именно КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК) начал свое триумфальное шествие по миру...(слайд 6).

В течение следующего столетия кофе распространился по всему Ближнему Востоку – из Эфиопии, через Египет, на Аравийский полуостров. (слайд 7) И там, в Йемене, он стал объектом пристального внимания лекарей. Они изучили свойства листьев и плодов этого растения и пришли к выводу, что бодрящая сила в наибольшем количестве содержится в оболочках плодов. Их стали сушить, а затем превращать в тонизирующее лекарство, которое по-арабски называли "кахва", что значит – изгоняющий сон. (слайд 8)

Отвар из кофейных плодов пользовался популярностью. Появились первые кофейни.

В Европе распространение напитка началось с Вены, причем огромную роль в этом сыграл украинский купец Юрий-Франц Кульчицкий.Произошло это во время осады города неким арабским султаном, который со своим войском окружил город. Но осада была сломлена, арабы бежали, оставив мешки с кофе. Местные подумали, что это верблюжий корм и решили сжечь. Почувствовав аромат кофе поляк по имени Ежи Кулчицкий, который был путешественником, узнал аромат и попросил ,чтобы эти мешки отдали ему. Он адаптировал кофе к европейским вкусам и лично разносил кофе по улицам, рекламируя его, в результате чего напиток приобрел огромную популярность. Вскоре, он открыл первую в Европе кофейню.

По примеру Вены спустя пару лет пить кофе начали в Париже, а затем и во многих других европейских городах.Все полюбили кофе и его продажа стала выгодным делом. Кофейный бизнес так успешно развивался в Германии, что прусский король Фридрих ввел весьма необычную должность – «вынюхиватель». Эти люди расхаживали по улицам в поисках нелегальных сушилок, буквально вынюхивая, не доносится ли кофейный дух из тайных хранилищ.

Россия узнала о кофе благодаря путешествиям Петра I.Император, путешествуя по Европе, был впечатлен многими вещами, и кофе был одной из тех, которые он энергично начал внедрять на родине. Боярам напиток не нравился - они говорили, что и по цвету, и по вкусу он ни дать, ни взять вареная сажа. Но царь был строг и повелел приближенным "не возводить напраслины на достойное кушанье". И кофе начал приживаться, со временем в России полюбили кофе.

Наконец, важнейший этап развития кофейной культуры в мире пришелся на XVIII-й век, когда европейцы завезли саженцы кофейных деревьев сразу в несколько стран мира. В результате началось не только повсеместное употребление, но и повсеместное разведение кофе. Там, где климатические условия соответствовали требованиям изначально очень прихотливых сортов, кофе смог прижиться и выращивается до сих пор. Страны, в которых выращивают кофе, расположены вдоль экватора. Между Южными и Северными тропиками. Эта полоса называется «кофейным полюсом Земли». Кофейные деревья любят жаркий и влажный климат. Основными регионами выращивания кофе являются: Южная Америка (Бразилия, Колумбия, Перу), Азия (Индия, Индонезия, Вьетнам), Африка (Эфиопия, Уганда).

Поэт Антиох Кантемир писал: "Лучший кофе приходит из Аравии. Всем уж у нас известно, что тот овощ, сжарив, смолов мелко и сваря в воде, вместо завтрака служит, и прихотливым - в забаву после обеда".

Ребята, а как вы думаете: кофе это на самом деле овощ? А может быть фрукт? Как же он растет? Как делают кофе? Хотите узнать? Предлагаю отправится в одну из самых богатых кофе стран - Бразилию.
**Фильм «Как делают кофе» (видео канала DISCOVERY).**Воспитатель: дальше эти мешки с кофе отправляются в кофейные компании и магазины разных стран мира.
Существует множество рецептом приготовления кофе и каждый рецепт имеет свое название. Какие вы знаете разновидности кофейного напитка?
Приготовьте пальчики.
**Пальчиковая игра «Такой разный кофе».**
В каждом желудке найдут себе место:
Кофе латте и кофе эспрессо,
И по-турецки, и по-ирландски,
И мокаачино – все иностранцы.
Любяткаретто, американо
И капучино в высоком стакане,
Любят с мороженым вкусный глиссе,
Крепкий арабика – не для детей.
Кофе в саду мы пьем с молоком.
Каждому с детства напиток знаком!

Помните, я сказала, что кофе знавал и до сих пор знает весьма оригинальные способы применения? Как вы думаете, что это за способы?Я для вас приготовила картинки-загадки, посмотрите на них и догадайтесь,о каком способе использования кофе я хочу сказать.
Способы необычного использования кофе:
1. Кофе – отличное косметическое средство (скраб, ополаскиватель для волос, автозагар).
2. Кофе – чистящее средство для посуды, раковины, ванны.
3. Кофе устраняет неприятные запахи.
4. Кофе используют в борьбе с насекомыми.
5.Кофе – удобрение для растений.
6. Кофе-арт (рисование кофейным раствором).
Люди использовали кофе в искусстве уже в позапрошлом столетии, когда заветные зёрна стали доступнее. В Китае в конце 19 века кофе подкрашивали фоны картин, традиционно для этого использовался чай. А в Италии кофейным раствором матировали статуи, чтобы придать им налёт «благородной старины». В 20 веке кофе-арт захватил планету. Американские, европейские, азиатские, российские художники стали использовать кофе как профессиональный художественный материал и полностью посвящать себя кофейным картинам. Некоторые мастера используют особые приёмы: настаивают кофейную гущу специальным образом, чтобы добиться нужного цвета, разбавляют напиток, смешивают разные сорта зёрен. Звучит довольно сложно, но всё-таки главная особенность кофе-арта в том, что это искусство доступное каждому.
Хотели бы вы стать художниками и создать свою первую кофейную картину? Для работы нам нужно приготовить кофейный раствор и перемолоть кофе.
**Физкультминутка.**А мыкофе мелем-мелем, а мы кофе трем-трем.
В кофемолке медленно, а потом бегом – бегом.
Кофемолка, не крутись, ты постой, остановись.
Кофе в чашки разливаем, рисовать мы начинаем.
**Самостоятельная изобразительная деятельность.
Воспитатель:** Замечательные картины у вас получались.
Рассмотреть работы и побеседовать с детьми о том, в каком жанре они нарисованы (пейзаж, натюрморт, портрет), какие техники и инструменты использовали.