Занятие для воспитанников детского

дома.

Цель: Ознакомить детей с кухней славян.

Задача: Ознакомить с культурой народов населяющих РТ.

Совершенствовать приемы нарезки овощей .

Систематизировать и обобщить знания о богатом ассортименьте супов .

Повторить санитарно-гигиенические требования и правила безопасности при работе на кухне .

Развивать творческое мышление , воображение.

Воспитывать любовь к Родине , трудолюбие ,умение доводить дело до конца.

Оборудование и матерьялы : овощи , посуда .

Зрительный ряд : фото (современная сервировка стола и 18 века )

Литературный ряд : эпизоды из истории русской кухни , руские народные пословици и поговорки.

Музыкальный ряд : русские народные мелодии.

Организационный момент. Здравствуйте ребята, мне приятно вас видеть в полном составе .

На вас красивые фартуки и колпачки , вы похожи на маленьких поварят , сразу видно что вы готовы к занятию .Молодцы !

Готовы не только вы но и наша кухня .

На разделочном столе продукты , которые понадобятся для занятия и кухонные принадлежности.

Я знаю что вы все помните технику безопасности при работе на кухне .

В ходе занятий познакомимся с историей и культурой руского народа.

Узнаете какое блюдо на Руси было самым распростроненным и популярным , научимся его готовить.

Я буду рассказывать, а вы проговаривать вслух новый матерьял.

Во время занятий мы поиграем и вспомним русские народные

пословицы и поговорки.

Ребята , вы хотите научиться вкусно готовить?

Да, я и моя сестра Настя хотим стать кулинарами.

Я думаю мне это в жизни пригодится.

И так начнем.

Каждый народ имеет свой жизненный уклад, свои традиции и обычаи, праздники ,песни и сказки.

Какие народы живут в нашей республике? (ответы детей ).

Русские ,татары, чуваши.

Молодец Владик!

У каждого народа есть свои любимые блюда и свои только

Ему присущие традиции застолья.

Какие национальные блюда вам известны? (ответы детей)

Чак – чак татарское национальное блюдо

Плов узбекская кухня

Блины- русская кухня

Спасибо ребята, достаточно

А какие национальные блюда мы готовили с вами на наших занятиях? (ответы детей)

Драники – белорусская кухня

Суп лапша – татарская

Из далекой старины дошли до нас сведения о старинных рецептах татарской кухни

В течении многих веков поколения наших предков пополняли и совершенствовали рецепты русской кухни. От нас требуется лишь бережно и со вниманием отнестись к своему национальному богатству.

Ребята , а кто знает названия первых блюд русской кухни?

(ответы детей)

Щи, рассольник, ботвинья, свекольник, холодник.

 Это старинные рецепты.

В ряд ли какая другая кухня мира располагает, таким богатым ассортиментом супов, как русская.

Жидкие блюда русской кухни первоначально называли не супами, а хлебовом, похлёбками, ухами, слово «суп» по всей вероятности вошло в русский лексикон в эпоху Петра 1.

 **ИЗУЧЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА**

И вот сегодня мы с вами научимся готовить одно из самых распространенных русских блюд «щи».

На русском столе суп является блюдом первой подачи. В настоящее время суп едят после закусок, так как они возбуждают деятельность пищеварительных желёз, подготавливают желудок к приёму основных блюд.

Ассортимент супов очень велик. Я предлагаю вам поиграть в игру, которая позволит вам закрепить и пополнить ваши знания различных холодных и горячих супов.

Игра. «Кто последний?»

Каждый по очереди называет название супа, кто назовет последний, тот и победит.

Много пословиц и поговорок сложил народ о своём любимом кушанье.

Какие вы знаете пословицы и поговорки? (ответы детей)

Кипятите щи, чтобы гости пришли

От щей добрые люди не уходят

Щи да каша, пища наша

Щи поел, словно шубу одел

Без щей русский человек не смог прожить и начужбине.

Так по воспоминаниям современников в 1812 году будучи в дали от Родины русские солдаты за неимением капусты, квасили листья винограда и варили щи. Посмотрите на эллюстрацию вы видите сервировку стола 18 века, на другой в наше время.

Чем они отличаются? (ответы детей)

В 18 веке посуда была деревянная, керамическая, а сейчас много посуды из пластика и металла.

 **САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ГРУППАМИ**

Перед вами набор продуктов из них мы будем варить щи

Какие продукты вы видите?

(ответы детей)

Картошка, капуста, морковь, лук, масло.

Современные словари определяют суп как жидкое блюдо представляющее собой отвар мяса, рыбы, грибов с приправой из овощей, круп и других продуктов.

Сегодня первая группа готовит мясной бульон, а вторая работает с овощами. Работайте дружно, старшие помогают младшим.

Ребята посмотрите таблицу, она расскажет вам о том как варить «щи» во время нашей работы будет звучать русские народные мелодии. Итак, проговорим в слух, что будем делать:

1 в кипящий бульон положить нарезанную капусту

2 через 10-15 минут очищенный, нарезанный кубиками картофель

3 поджарим лук, морковь, а так же свежие помидоры, положить все это за 10-15 минут до окончания варки, а потом добавить соль, перец лавровый лист.

Но прежде чем мы начнём работать необходимо выполнить санитарно – гигиенические требования, тех. Безопастности на кухне(ответы детей)

Осторожно обращаться с острыми предметами

Мыть руки перед работой

Надеть фартук и головной убор

Не трогать эл.приборы мокрыми руками

Перед работой протереть все рабочие поверхности

Уметь обращаться с эл.плитой

Вот теперь мы смело можем приступать к работе.

**Подведение итогов**

Вот и наступил самый долгожданный момент нашего занятия – будем пробовать наши «щи»

Но для этого нужно накрыть стол

Отлично, прошу всех за стол сегодня «щи » очень вкусные.

А вам ребята, понравились? (ответы детей)

Щи очень вкусные как дома

Мы как буд-то одна семья

У русского народа много поговорок о дружной семье? Какие поговорки вы знаете? (ответы детей)

Когда семья вместе, душа на месте

Дом вести, не рукавом трясти

Всякий дом хозяином держится

Милые дети сейчас мы с вами закрепим навыки которые самостоятельно приготовить щи

Какие продукты понадобятся? (ответы детей)

Давайте повторим основные этапы приготовления щей (ответы детей)

На следующем занятии мы будем готовить «кашу по деревенски»

 Домашнее задание подготовить информацию о старинных русских рецептах приготовления каши – (1 группа детей)

 Найти современные рецепты приготовления каши - (2 группа детей)

 Распросите взрослых, сходите в библиотеку, можно пользоваться интернетом.

Попробуйте в своих группах приготовить щи самостоятельно.

 Моем за собой посуду, убираемся на кухне.

Всем большое спасибо! До свидания!