**Цель:**

* Закрепить и уточнить представления детей об овощах: название, форма, цвет, вкус, запах, твердость – мягкость;
* Рассказать о некоторых способах употребления овощей в пищу;
* Развивать речь;
* Пополнять словарный запас детей;
* Развивать сенсорные способности

**Материал:** натуральные овощи двух видов (вареные и сырые) в корзинке: морковь, репка, свекла, картофель; сказочный персонаж дед из кукольного театра; блюдо, тарелки, терка для овощей.

**Ход.**

Воспитатель: - Ребята, сегодня к нам пришел очень необычный гость. Посмотрите, кто это?

Дети: - Это дедушка.

Воспитатель: - Да, дети, это дедушка, персонаж из кукольного театра. А в каких сказках он был?

Дети: - «Курочка ряба», «Репка», «Колобок».

Воспитатель: - А сейчас я узнаю у дедушки, из какой сказки он пришел. Мне он принес и показал корзинку, а в ней письмо (открывает). Ой, ребята, здесь загадка написана. Послушайте внимательно: выросла в огороде большая, пребольшая, сладкая и крепкая, круглая и гладкая, засела крепко на грядке…

Дети: - Это репка.

Воспитатель: - Правильно, ребята. Эта загадка о репке и дедушка пришел к нам из сказки «Репка». Он пришел не с пустыми руками. Посмотрите какую корзину он принес. Я посмотрю, что принес дедушка принес. Ой, как интересно. Я сейчас вам буду загадывать загадки, а вы мне отвечайте, если правильно, я выкладываю на тарелку то, что в корзинке:

 Расту в земле на грядке я

 Оранжевая, длинная, сладкая.

Дети: - Это морковь.

Воспитатель: - Правильно, ребята. Это морковь. Выкладываем на блюдо. Еще одна загадка:

 И зелен, и густ на грядке вырос куст

 Покопай немножко под кустом…

Дети: - Это картошка.

Воспитатель: - Правильно, ребята. Выкладываем на блюдо. И еще одна загадка:

 Вверху зелено,

 Внизу красно,

 В землю вросло.

Дети: - Это свекла.

Воспитатель: - Правильно, дети, это свекла. И еще одна загадка:

 Круглый бок, желтый бок

 Сидит на грядке колобок,

 Врос в землю крепко,

 Что же это?

Дети: - Репка.

Воспитатель: - Правильно, ребята. Вот все овощи из корзинки мы выложили на блюдо. А сейчас мы с вами рассмотрим эти овощи. Возьмите в руки, ощупайте их, осмотрите. Какой формы плоды на блюде?

Дети: - Репка и свекла круглой формы, а картофель и морковь овальной формы.

Воспитатель: - Правильно. А сейчас скажите мне, какая поверхность у овощей?

Дети: - Поверхность у моркови, свеклы и репка гладкая, а у картошки шероховатая.

Воспитатель: - Правильно. А сейчас скажите, какого цвета каждый овощ?

 Дети перечисляют.

Воспитатель: - А чем покрыты все овощи?

Дети: - Они покрыты кожурой.

Воспитатель: - А можно нам есть овощи, которые сейчас лежат на блюде?

 Если дети затрудняются, объяснить: прежде чем есть овощи с них надо счистить кожуру.

Воспитатель: - Дети, вы потрогали все овощи, а какие они на ощупь?

Дети: - Все овощи твердые.

Воспитатель: - Правильно. Их можно продавить, раздавить?

Дети: - Нет, овощи очень твердые.

Воспитатель: - Правильно. Овощи можно только разрезать ножом. Сейчас мы с вами почистим овощи и попробуем их на вкус.

 Дети пробуют овощи.

Воспитатель: - Какие овощи на вкус?

Дети: - Все, кроме картошки, сладкие.

Воспитатель: - Ребята, когда вы ели овощи они хрустели у вас на зубах, потому что они твердые, а значит сырые, невареные. А какие мы употребляем овощи в пищу?

Дети: - Все овощи мы едим вареные.

Воспитатель: - Еще овощи могут быть сырыми в салатах. А теперь, мы с вами посмотрим, как выглядят овощи, если их сварить. Потрогайте их. Какие они стали?

Дети: - Овощи стали мягкими.

Воспитатель: - Придавите их пальцами. Что происходит?

Дети: - Овощи легко продавливаются, их можно раздавить.

Воспитатель: - Правильно. Овощи становятся очень мягкими, очень легко очищается кожура. Снимите кожуру сами.

 Дети очищают кожуру.

Воспитатель: - А теперь посмотрите, овощи не только легко очищаются, но и легко режутся и даже просто ломаются на части.

 Дети разламывают овощи.

Воспитатель: - Почему так легко овощи разламываются?

Дети: - Потому что они вареные, они стали мягкими.

Воспитатель: - Да, дети. А теперь овощи можно съесть. И скажите, сейчас овощи хрустят?

Дети: - Овощи не хрустят. Вареные овощи мягкие.

Воспитатель: - Правильно. А какие овощи хрустят, если их есть?

Дети: - Хрустят сырые овощи.

Воспитатель: - Правильно. Скажите, а почему хрустят сырые овощи?

Дети: - Потому что они сырые, их трудно раскусить.

Воспитатель: - Ребята, посмотрите, а свой цвет овощи после варки поменяли?

Дети: - Нет.

Воспитатель: - Ребята, посмотрите, вот у меня на блюде лежат овощи, какие они на вид? Что вы можете сказать, видя такие овощи?

Дети: - Эти овощи очень грязные.

Воспитатель: - А почему они такие грязные? Где же они были?

Дети: - Они росли в огороде, на грядке, в земле.

Воспитатель: - Правильно. А когда их выкопали из земли и привезли на кухню, что нужно сделать, чтобы использовать для приготовления еды?

Дети: - Их нужно вымыть и очистить от кожуры.

Воспитатель: - А еще , ребята, скажите, почему мы едим овощи?

Дети: - Овощи полезные для здоровья, в них много витаминов.

Воспитатель: - Да, овощи очень полезные, поэтому мы их много едим. Но чтобы была польза от овощей, их вот такими грязными употреблять нельзя. А что нужно делать с такими овощами?

Дети: - Их нужно хорошо вымыть.

Воспитатель: - Правильно. А что еще нужно сделать?

Дети: - Очистить от кожуры.

Воспитатель: - Да, ребята, правильно. Грязные овощи опасны, как и грязные руки. С грязью в организм человека может попасть инфекция и человек заболеет. Поэтому, какими мы едим овощи?

Дети: - Чистыми и почти всегда, вареными.

Воспитатель: - Правильно. Потому что, когда овощи варят, в кипящей воде микробы погибают. А еще, ребята, овощи полезны тем, что из них можно получить полезный сок, в котором тоже много витаминов. В сырых овощах витаминов даже больше, чем в вареных. Сейчас я вам покажу, как получить сок из овощей. Мы с вами сейчас потрем овощи на мелкой терке и выдавим сок.

 Воспитатель с детьми делают овощной сок и пробуют его.

Воспитатель: - Вкусный получился сок?

Дети: - Да, сок получился вкусный, сладкий.

Воспитатель: - Я дала попробовать сок и дедушке. Ему тоже очень понравился сок. Но самый вкусный сок оказался для дедушки из его самого любимого овоща. Из какого овоща самый вкусный сок для дедушки?

Дети: - Самый вкусный сок для дедушки из репки.

Воспитатель: - Да, ребята. Дедушки очень понравился сок из репки. И на занятии ему тоже очень понравилось, он узнал много нового. А что вы нового узнали сегодня на занятии?

Дети: - Овощи покрыты кожурой. После варки овощи становятся мягкими и легко очищаются от кожуры. Из овощей можно получить, сок и овощи полезны для человека.

Воспитатель: - Да, ребята, мы сегодня с вами очень хорошо поработали, вы молодцы. Вы хорошо отвечали, многое узнали и запомнили сами, и дедушке рассказали много интересного об овощах. И дедушка сказал, что будет сажать у себя не только репку, но и другие овощи, которые видел сегодня на занятии.