**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение**

**детский сад комбинированного вида № 29**

**Перспективный план**

***«Знакомство детей старшего дошкольного возраста с традициями сибирской кухни»***

**Автор:**

Швабауэр Ирина Алексеевна,

воспитатель МДОУ № 29 г.Ангарска,

I квалификационной категории,

стаж работы: 31год

**Сентябрь**

**Тема: «Хлеб – соль кушай и добрых людей слушай»**

**Цель: Обогащать знания детей о разнообразие блюд в русской кухне.**

1. Тема: «Здравствуй куколка зернушка»

Цель: Дать представление о простой крестьянской еде – подпаренном хлебе. Познакомить с русской обрядовой куклой зернушкой.

2. Тема: «Изготовление медальки»

Цель: Знакомить с русской традицией награждение хлебопашцев медальками из теста. Знакомить с процессом приготовления теста. Развивать мелкую моторику рук обучая изготовлению веревочек из теста.

3. Тема: «Подарок»

Цель: Познакомиться с русской народной традицией – дарить лошадку мальчику в день рождения. Учить лепить фигурку лошадки из целого куска теста, самостоятельно украшать гриву и хвост лошадки тонко раскатанным тестом, прорисовывая продольные линии кончиком ножа.

4. Тема: «Сухари хоть не вари, так можно есть»

Цель: Познакомить детей с приготовлением простой крестьянской еде – сухариков. Самостоятельно работать с графическим изображением рецепта. Раскрыть секрет как освежить хлеб.

**Октябрь**

**Тема: «Веселимся от души игры все хороши»**

**Цель: Через игру закрепить знание детей о приготовлении изделия из теста: открытых и закрытых пирогов, кавришек, булочек, растигаев, различных способов украшения; воспитывать интерес к русским традициям.**

1 Игра «В русской печи калачи»

Цель: Развивать внимание, мелкую моторику рук, учить находить на картинках различные изделия из теста.

2 Тема: «Кулебяку приготовим и частушки пропоем»

Цель: Дать представление о закрытом пироге кулебяка и начинка из квашеной капусты. Упражнять детей в замешивание теста и раскатывания его скалкой. Познакомить с секретом как, сохранить выпечку, чтоб незачерствела.

3 Тема: «Мы друзья сибиряки, любим с рыбой пироги»

Цель: Дать представление о закрытом сибирском пироге с рыбой.

Упражнять детей в замешивание дрожжевого теста и в раскатывании скалкой. Учить украшать пирог шнуровкой из нарезанных полосок теста. Познакомить с секретом, как легко удалить запах рыбы.

4 Тема: «Пирог с творогом»

Цель: Познакомить детей с обрядовым открытым пирогом из творога. Учить украшать пирог переплетом из ажурных тонких полосок теста. Рассказать, как перенести тонкое тесто на противень.

**Ноябрь**

**Тема: «Делу время, а потехи час»**

**Цель: Дать детям представление, какие блюда приготавливали на Руси на зиму.**

1 Тема: «Рубили мы капусту дружно - для засолки это нужно»

Цель: Познакомить с обычаями как, солить капусту после первых заморозков; технологией приготовления квашеной капусты, научить пользоваться теркой.

2 Тема: «Гречневая каша - мать наша»

Цель: Дать детям представление о том, когда человек начал есть каши, научить технологии приготовления. Научить изготовлять тряпичную куклу с венцом на голове, расшивать венец бусами, лентами. Прививать интерес к русской народной игрушке.

3 Тема: «Поешь рыбку, будут ноги прытки»

Цель: Познокомить детей со способом засолки красной рыбы. Раскрыть секрет, что делать, чтобы соль всегда была сухой.

4 Тема: «Картошка - русская еда»

Цель: Учить запекать картофель в духовке, самостоятельно пользуясь графическим изображением рецепта. Развивать творческую фантазию.

**Декабрь**

**Тема: «Веселая компания удвой свое внимание»**

**Цель: Познакомить с приготовлением печенья из песочного теста, использовать разнообразные выемки для оформления песочного печенья; раскрыть секрет: песочное тесто нельзя мять, иначе оно потеряет пластичность, станет упругим.**

1 Тема: «Жаворнушки - весну красную принесите»

Цель: Обогащать знания детей о народной традиции встречать масленицу - жаворонками.

Научить лепить жаворонка, свернув в узелок жгутик теста, нарезав перышки кончиком ножа, глазки из гречневой крупы. Прививать интерес к русскому народному творчеству - закличкам.

2 Тема: «Подкова - на счастье»

Цель: Познакомить со способом приготовления «подковочки» из песочного теста. Упражнять в раскатывании теста скалкой, умение правильно делать полученные формы.

3 Тема: «Подарочки - пряники»

Цель: Продолжать знакомство с пряником сердечком – символом симпатии и любви к именинникам. Учить расписывать пряники – сердечки, используя глазури подкрашенные соками ягод, украшая изюмом.

4 Тема: «Сказочные кудри»

Цель: Познакомить детей с приготовлением хвороста – старинным лакомством для детей. Учить раскатывать нить тонким слоем, учить переплетать полоску. Воспитывать интерес к традиции русской кухни.

**Январь**

**Тема: «Гости на печь глядят, видно есть хотят»**

**Цель: Познакомить детей с праздниками русской кухней.**

1 Тема: «Курник»

Цель: Познакомить детей с обрядовым свадебным пирогом (закрытым) в виде купола-курником. Учить самостоятельно, работать с графическим изображением рецепта. Развивать фантазию при украшении верха купола. Раскрыть секрет, как сохранить аромат зелени (петрушки, укропа).

2 Тема: «Кутья в Рождество главная еда»

Цель: Дать представление о праздновании Рождества на Руси и технологии приготовления рождественской кутьи из пшеницы, меда и орехов.

3 Тема: «Узелок для младенца»

Цель: Дать представление о русском обычае дарить «бабкины» пироги малых размеров к появлению в доме новорожденного. Учить детей «узелок» из ровного жгута, делая петлю, закрепляя внизу концы жгута. Раскрыть секрет как определить доброкачественную муку.

4 Тема: «Сибирские пельмени»

Цель: Познакомить с технологией приготовления сибирских пельменей из крутого теста, воспитывать терпеливость и трудолюбие.

**Февраль**

**Тема: «Масленица дорогая – наша гостьюшка годовая»**

**Цель: Дать детям представление о блюдах русской кухни, приготовленных на масленичной недели.**

1 Тема: «Как на масленой недели из трубы блины летели»

Цель: Познокомить детей с главным угощением на масленицу – блинами. Расширить представление о разнообразие начинок для блинчиков из мяса и рыбы; способы изготовления блинов с начинкой. Воспитывать интерес к русской кухни.

2 Тема: «Не вари кисель густой вари жиденький»

Цель: Познакомить детей с процессом приготовления киселя из гороха. Учить соблюдать последовательность действий приготовления киселя. Раскрыть секрет: густой кисель. Можно подать к столу «фигурками» разлив его в формочки, предварительно смоченные холодной воде.

3 Тема: «Обрядовые пироги»

Цель: Познакомить со старинным обрядовым пирогом – кулебякой. Упражнять в замешивание дрожжевого теста.

4 Тема: «Лесенка в небо»

Цель: Учить правильно, добавлять в тесто добавки (мак, корицу), изготовляя лесенки и используя графическое изображения рецепта. Раскрыть секрет, что сделать, чтобы молоко не подгорело.

**Март**

**Тема: « Сядем редком, да поговорим ладком!»**

**Цель: Познакомить с витаминной горкой; расширить представление детей о пользе витаминов и витаминном чае, воспитывать бережное отношение к своему здоровью.**

1 Тема: «Вот так квас, в самый раз»

Цель: Познакомить детей с приготовлением свекольного кваса. Учить нарезать свеклу кубиками, развивая при этом мелкую моторику рук.

2 Тема: «Компот из тыквы»

Цель: Познакомить детей с процессом приготовления компота из тыквы с брусникой и как освежить увядающие овощи. Учить самостоятельно работать с графическим изображения рецепта.

3 Тема: «Чтоб простудой не болеть надо морс пить»

Цель: Познокомить детей с целебными свойствами клюквенного морса. Закрепить последовательность действий приготовления клюквенного морса, используя графическое изображения рисунка.

4 Тема: «С чая плохо не бывает»

Цель: Учить приготавливать лечебный чай из листьев смородины и малины. Учить соблюдать технологию приготовления чая. Расширить знания о витаминах и народной медицине.

**Апрель**

**Тема: «Красная горка»**

**Цель: Знакомство с русской кухней на Пасху.**

Тема: «Писанки»

1 Цель: Познакомить детей как красить яйца (писанки) луковой шелухой и березовыми листьями, обмениваться ими на Пасху. Развивать творческую фантазию, расписывая «писанки» красками. Воспитывать трудолюбие, усидчивость.

2 Тема: «Пасхальный кулич»

Цель: Познакомится с традицией печь кулич к Пасхе. Соблюдать технологию приготовления кулича, используя графическое изображение рисунка. Развивать фантазию украшая кулич глазурью и цветам сахаром. Раскрыть секрет как вернуть свежесть сливочному маслу.

3 Тема: Познакомить детей со старинным блюдом к Пасхе – бабой тюлевой. Соблюдать технологию приготовления бабы тюлевой. Раскрыть секрет: яичные белки взбиваются быстро, если к ним добавить щепотку соли.

4 Тема: «Куриное гнездо»

Цель: Соблюдать технологию приготовления яйца вкрутую. Раскрыть секрет как отличить вареное яйцо от сырого. Воспитывать аккуратность, взаимовыручку создавая «курочек» из варенных яиц.

**Май**

**Тема: «Приглашаем в гости к вам»**

**Цель: Дать детям представление о том, какими блюдами встречали гостей на Руси.**

1 Тема: «Медовуха сладовуха»

Цель: Продолжать знакомить с разнообразием напитков и их лечебными свойствами, учить соблюдать последовательность действий в процессе приготовления медового напитка, проявлять фантазию, украшая стакан с напитком колечками из овощей и фруктов. Воспитывать интерес к русским блюдам.

2 Тема: «Пирог с ревнем»

Цель: Дать представление о разнообразии начинок в открытых пирогах. Закрепить навык замешивания дрожжевого теста, раскатывания его скалкой. Помочь украсить пирог с переплетом из теста, нарезанного гофрированным ножом.

3 Тема: «Мы люди простые, едим пряники толстые»

Цель: Познакомить детей с приготовлением пряничного теста. Развивать фантазию, украшая пряник маком.

4 Тема: «Пальчики стараются, калитки – преснушки получаются»

Цель: Познакомить детей с выпечкой из пресного ржаного теста - калитками - воскресным кушаньем. Раскатывать лепешки скалкой, наполнять пшенной кашей, защипывая края. Воспитывать интерес к русской народной кухне.