**Сладкий час**

**ЧАЙ**

***Цель***: познакомить детей с историей появления чая, традициями чаепития в разных странах.

Лучше доктора любого Лечит скуку и тоску Чашка вкусного, крутого Самоварного чайку!

Пастухи с далекого острова Ява пасли овец в горной долине. Овцы щипали траву и объедали листья с невысоких кустов. Эти кусты с широкой небольшой кроной росли только высоко в горах. Наблюдательные пастухи заметили, что овцы, поев блестящих темно-зеленых листьев с этих кустов, становились резвыми и игривыми. Они без устали носились по долине и легко взбирались в гору. Заинтересовавшись, пастухи попробовали жевать чудо – листья, но они были жесткими и невкусными. Догадливые пастухи решили сварить молодые листочки, как они часто варили другие травы, собранные на горных склонах. Получился приятный ароматный напиток. Усталые пастухи с удивлением отметили, что у них прибавилось силы от чудесного напитка и усталости как не бывало.

Так был открыт чай. В России чай впервые появился 350 лет назад. Мешок с непонятной сухой травой в подарок русскому царю прислал монгольский хан. Иноземный напиток царю не понравился. Его пили лишь как лекарство, которое прибавляет сил и прогоняет сон. Чаем лечились от простуды. Постепенно вкус чая распробовали и научились правильно заваривать его.

В каждой стране придумали свой способ заваривания и чаепития. В Англии чай пьют с молоком, а в Монголии кладут в него масло и соль. В Китае чай заваривают в специальных чашечках и пьют маленькими глоточками без всяких приправ. В России чай пьют с медом и сахаром, с пирогами и баранками, с молоком и сливками.

Чай пьют не только чтобы утолить жажду. За чаем приятно вести неторопливую беседу с другом и отмечать семейные праздники. Чашечкой чая непременно угощают случайного гостя, выражая этим уважение и доброе отношение к нему.

***Чайные загадки:***

Стоит толстячок, подбоченивши бочок,Шипит и кипит, всем чай пить велит. (Самовар)

На голове – пуговица, одна рука – и та на спине. (Чайник)

***Пословицы о чае:***

Выпей чайку — забудешь тоску. Чай не пить, так на свете не жить. Чай не пьешь - откуда силу возьмешь? Чай пьешь – до ста лет проживешь. Коль чаем угощают, значит , уважают.

**КОФЕ**

***Цель***: познакомить детей с историей появления кофе, расширить кругозор.

Утро пахнет кофейком! Кофе пьем мы с молоком И, доев поспешно булку, Убегаем на прогулку!

В жарких тропических странах растет замечательное дерево. Весной на нем распускаются белые цветы, крупные и душистые. А летом на ветках появляются плоды, ярко-красные или фиолетово-синие. В мякоти плода прячется зеленое зернышко, сложенное из двух половинок. Эти зернышки нравились местным жителям. Они жарили их на огне и ели. Местность, где росли эти деревья, называлась Каффа. С тех пор деревья из Каффы стали именовать кофейными, а семена – кофейными зернами.

Сейчас кофейные зерна не едят, из них варят вкусный, бодрящий напиток. Чтобы напиток получился ароматным, зерна надо высушить и обжарить. После этого из зеленых зерна превратятся в коричневые. Их размалывают в мелкий порошок. Чем мельче будет размолот кофе, тем вкуснее получится напиток. Чтобы сохранить вкус и аромат, кофе варят в специальной кастрюльке с длинной ручкой – турке.

***Пословицы о кофе:*** Выбранный тобой самый красивый кофейный боб пуст. (Хайякские пословицы) Кому чай да кофе, а нам чад да копоть.

**БУТЕРБРОД**

***Цель***: познакомить детей с историей появления бутерброда, расширить кругозор.

Если подвело живот, Быстро сделай бутерброд С маслом, сыром и яйцом И соленым огурцом. Когда дел невпроворот, Выручает бутерброд!

Бутерброд – это хлеб с маслом. Так переводится на русский язык это немецкое слово. Придумали бутерброд в Германии. А случилось это более пятисот лет назад. В те далекие времена еще не умели размалывать хлебные зерна в мелкую, похожую на порошок муку. В муке встречались крупные крошки, оставшиеся от неразмолотых зернышек. Как бы хорошо ни был пропечен хлеб, в нем попадались грубые, жесткие остатки, которые царапали горло. Чтобы смягчить хлеб, на кусок, отрезанный от каравая, стали намазывать масло. Удивительно! Хлеб стал не только мягче, но и вкуснее! Бутерброд оказался удобной и сытной пищей.

Хлеб с маслом так всем понравился, что скоро стал обычной, повседневной едой не только в Германии. Бутерброд завоевал весь мир. Его полюбили и богатые, и бедняки. Богатый горожанин, приглашая приятеля в гости, угощал его бутербродами с мясом. А деревенский пастушок, отправляясь пасти свое стадо, клал в карман ломоть хлеба с козьим сыром.

И хотя на горбушку уже давно намазывали не только масло, кусочек хлеба с начинкой по-прежнему назывался бутербродом. Так мы еще раз убедились, что все на свете имеет свою историю. Даже бутерброд, который ты съел сегодня утром.

**САХАР**

***Цель***: познакомить детей с историей появления сахара.

В сахарнице громоздятся Белые кусочки. Брось их в чай – и растворятся В чашке, в кипяточке. Сколько ложкой ни мешай - Не найдешь остатки, Но зато душистый чай Вкусный стал и сладкий!

Откуда пришел сахар? Тот самый, который мы каждый день привычно кладем в чашку с чаем? Его родина – жаркие тропические страны. В тех местах на земле, где не бывает холодных зим, растет высокая трава со сладковатыми стеблями – сахарный тростник. Две с половиной тысячи лет назад в Индии из него научились варить сладкий сироп, а из сиропа делать лекарственный порошок. Постепенно из лекарства он превратился в продукт, который все знают. Это сахар!

Путешественники, приезжавшие в Индию, увозили с собой удивительную траву, которая без пчел дает мед. Так постепенно тростник переселился в другие теплые страны. Долгое время сахар получали только из этого южного растения. Поэтому он был очень дорогим, особенно в северных странах, где сахарный тростник никак не хотел расти, как ни старались. Решили найти замену капризному чужестранцу. Пробовали получить сахар из сладких растений, из тыквы, из слив. Но победу одержала белая свекла.

Двести лет назад в России построили первый сахарный завод. Из белых свекольных корней сахар получался ничуть не хуже заморского – тростникового.

Хотя и был в России теперь свой сахар, чай с сахаром еще долго никто не пил. Его добавляли в кушанья, варили варенье, леденцы. А чай пили с медом.

***Пословицы о кофе:*** Мачеха из сахара, а падчерица ахала. Не все с сахарком - часом и с кваском. Сладкое слово слаще сахара. Чужая беда за сахар.

***Сахарные загадки:***

Бел, да не сахар. Ног нет, а идёт. На всех садится, Никого не боится. (Снег)

На поле родился, На заводе варился, В чае растворился. (Сахар)

**БЛИНЫ**

***Цель***: познакомить детей с историей появления блинов, русскими традициями.

По утрам на кухне тесно: Бабушка готовит тесто, Масло с полочки берет И тихонечко поет – Бабушка блины печет!.. Горка пышная растет, Так и просится к нам в рот! Что за печка без дымка, Что за утро без блинка!

Круглый румяный блин похож на солнце. Так думали наши далекие предки – древние славяне. Весной, после длинных зимних ночей, солнце все дольше оставалось на небе, согревало и веселило. Древние славяне радовались наступающему теплу, пекли угощение богу Яриле - яркому доброму солнышку, и просили у него хорошего урожая.

В старину блины назывались *млины –* испеченные из мелкого, размолотого зерна. И сейчас существует обычай печь блины весной, на Масленицу. Как в древности, в праздник Ярилы, весну встречают, зиму провожают. Название Масленицы тоже от блинов пошло – блины щедро маслом политы, масленые, поэтому и Масленица. Праздник продолжался целую неделю. Все ходили друг к другу в гости и угощались блинами.

Хороши блины не только в Масленицу. Тонкие, поджаристые, со сметаной и вареньем – что может быть вкуснее горячих блинов, испеченных мамой или бабушкой в воскресенье, когда вся семья дома и никто никуда не торопится!

***Пословицы о блинах:***

Не житье, а Масленица! Масленица придет, блин да мед принесет. Без кота мышам – Масленица! Кому чин, кому блин, а кому и клин. Блины пекла, да со двора утекла! Ель, сосна – те же дрова; оладьи, блины – та же еда. Где блины, тут и мы; где оладьи, там и ладно! Где блины, там и мы; где с маслом каша, там и место наше!

***Загадки о блинах:***

Что на сковороду наливают И тонко выпекают? (Блины)

**СОЛЬ**

***Цель***: познакомить детей с историей появления соли, расширить кругозор.

Нам советуют врачи: «Суп и кашу не соли! Потому что из-за соли Могут появиться боли». Но, чтоб нравилась еда, Чуточку соли всегда: Пища кажется вкусней Только с солью, Только с ней!

Давным-давно одной далекой страной правил царь. Он был очень богат. Однажды в царские кладовые, где хранились сокровища, пробрался вор. Каково же было удивление царя и его придворных, когда они узнали, что вор не взял ни одной монеты. И тогда царь издал указ, что наградит того, кто проник в царскую сокровищницу, если он объяснит, почему ушел ни с чем. На следующий день к царю явился бедный юноша и рассказал, что в одном из кувшинов он нашел мелкие белые камушки и решил, что это алмазы. Он попробовал их на зуб, но камушки растаяли на языке. Это была соль. А в той стране был обычай: если ты отведал соли в чьем-либо доме, то ты навек становишься его другом. Царю понравился смелый юноша. Царь оставил его служить при дворце и завещал ему свое богатство.

Почему же обыкновенная соль дороже самых драгоценных камней? Потому что без соли человек прожить не может: его одолевают болезни. В стародавние времена, когда люди еще не научились добывать соль, она была очень дорогой. Ее привозили из дальних стран и использовали вместо денег: лепили из соли маленькие лепешки, сушили их и на эти лепешки-монетки выменивали оружие, хлеб и другие товары. Как самое большое лакомство, мелкие кристаллики соли давали детям. Позднее, когда под землей нашил огромные запасы соли научились выпаривать соль из соленой морской воды, к ней по-прежнему относились с большим уважением.

Солонка с солью была украшением стола, и ставили ее на почетное место – рядом с хозяином. После смерти отца солонка передавалась сыну как самое дорогое наследство. Не случайно соль хранилась как драгоценность вместе с другими сокровищами. И сейчас вместо слов «Приятного аппетита!» обедающему человеку часто говорят «Хлеб да соль!» Хлеб и соль, как знак уважения, подносят самым дорогим гостям.

***Пословицы о соли:***

Соли не жалей — так есть веселей. И старая лошадь до соли лакома. Без соли не сладко, без хлеба не сытно. Недосол на столе, а пересол на спине.

***Загадки о соли:***

Меня одну не едят, По вкусу добавляют в салат. (Соль)

**ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА!**

***Цель***: познакомить детей с историей появления соли, русскими традициями.

Всем знакомы слова: «Хлеб всему голова!» Счастлив край, весел край, Где обилен урожай!

…Это было очень давно, когда люди еще не умели строить дома, а пищу готовили на костре. Однажды древний человек варил в горшке кашу из пшеничных зерен. Когда зерно разваривалось, и каша была почти готова, неловкий кашевар уронил горшок на раскаленные камни очага. Но – о, чудо! Каша не стекла на землю, а застыла на камнях, превратилась в плотную лепешку. Кашевар боязливо соскреб с горячего камня то, что было кашей, и попробовал. Новое кушанье ему понравилось.

Так случайно был испечен первый хлеб. Вот и получается, что каша стала матерью хлеба. Тысячи лет люди с удовольствием ели пресные хлебные лепешки. Другой хлеб они не умели печь. Сейчас мы едим хлеб, испеченный из кислого теста на опаре или на дрожжах. Хлеб, приготовленный таким способом, пышный, вкусный, душистый.

Никто не знает имени человека, который впервые испек каравай из заквашенного теста. Может быть, им был ленивый пекарь, не вымывший посуду, в которой оставалось немного теста. Старое тесто, оставшееся на дне и стенках, прокисло. Замесив новое тесто в немытой посуде, хлебопек через некоторое время с ужасом увидел, что тесто пыхтит и поднимается. Примяв его и скатав из него колобки, пекарь на длинной деревянной лопате отправил его в печь.

Хлеб, испеченный новым способом, оказался необыкновенно вкусен. Его ели как лакомство.

Хлеб никогда не надоедает. Особенно любят его в России. За стол без хлеба никто не сядет. А сколько поговорок придумали о хлебе!

***Поговорки о хлебе:***

Не будет хлеба – не будет и обеда! Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба каравай, так и под елью рай! Худ обед, когда хлеба нет. Хлеб да вода – мужицкая еда. Покуда есть хлеб да вода, все не беда.

***Загадки о хлебе:***

Бьют меня палками, Мнут меня камнями, Жгут меня огнем, Режут меня ножом; А за то меня так губят? Потому что очень любят! (Хлеб)

Возьму пыльно, сделаю жидко, Брошу в пламень, будет как камень. (Хлеб)

Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый, Он и чёрный, он и белый, А бывает подгорелый. (Хлеб)

**ПЕКАРЬ**

***Цель***: познакомить детей с профессией пекаря, обогатить словарь, расширить кругозор.

В белоснежном колпаке, Перепачканный в муке Булки сдобные печет И ребятам раздает. Продавец или аптекарь? Нет конечно, это ….. (пекарь).

Есть профессии, без которых люди не могут обойтись ни дня. Профессия пекаря именно такая. Печь хлеб – древнее искусство. К труду пекаря все народы всегда относились с большим уважением и почтением.

На Руси хлеб выпекали в русских печах. В печке булки хорошо пропекались. А готовность хлеба искусный пекарь проверял так: вынимал из печи горячую булку, и постукивал по ее низу пальцами. Звонко отзывалась булка – готова, глухо – снова в печь отправлял. На современных хлебозаводах всю работу за пекаря выполняют машины. Они просеивают муку. Сами отмеривают воду или молоко, сахар, ваниль и все остальное, что нужно для вкусной ароматной булки. Другие машины месят тесто. Тесто – капризное и нежное. Недоглядит пекарь за тестом – хлеб получится приземистым, липким и невкусным. Умная машина разделит готовое тесто на брусочки, колобки и валики – будущие буханки, батоны и булочки – и отправит в печь. Сквозь длинный туннель раскаленной печи из конца в конец поедут потихоньку серые комочки теста. А на выходе из печи – готовые изделия: румяные булочки, обсыпанные маком плетенки и пышные калачи с хрустящей корочкой – встретит пекарь.

Горячий, еще не успевший остыть хлебушек погрузят в машины с надписью «Хлеб» и увезут в магазины. И вот он у нас на столе – теплый, аппетитный.

Спасибо пекарю!

***Скороговорка о пекаре:***

Пётр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку.

**КАША – ПИЩА НАША**

***Цель***: познакомить детей с интересными историями о каше, русскими традициями и традициями других народов.

Варит кашу Тимофей Для себя и для друзей: Ложку манной кашки – Для грудной Наташки, Сладкую из риса – Угостить Бориса, А себе - из гречки, Не жалея сечки. Вкусно пахнет в кухне пар – Всех накормит кашевар!

О каше можно рассказать много интересных историй.

Ну, например, каша старше хлеба. Каша – это первая еда древнего человека, которую он сварил в горшке на костре. Древние люди считали кашу священной и угощали ею своих богов. В знак примирения после долгой ссоры варили общую кашу, бывшие враги ели ее вместе. Мирный договор был недействительным, если кто-то не отведает примирительной каши. Бывало и так, что поссорившиеся так и не могли ни о чем договориться. Про таких упрямцев говорили: «С ними каши не сваришь!» Каша – это и главное угощение свадебного пира. В старые времена свадьбу на Руси так и называли – каша. А во Франции жених и невеста должны были на своей свадьбе сварить кашу при свидетелях и вместе съесть ее.

Рождался малыш – его обсыпали зерном, а потом из этого зерна варили кашу. Считалось, что после этого мальчик вырастит здоровым и сильным, а девочка будет красавицей и домовитой хозяйкой.

На Руси сладкую кашу из риса с медом и изюмом варят на поминках по умершим родственникам. Эта печальная каша называется кутья. Так всю жизнь, от рождения до смерти, каша была доброй спутницей человека.

Кашу едят все народы, живущие на земле. В каждой стране есть своя любимая каша. Англичане завтракают овсяной кашей. Итальянцы едят кукурузную. В Молдавии варят густую кукурузную кашу – мамалыгу, режут ее ломтями, как хлеб, и едят. Украинцы с удовольствием кушают пшенную. А в Древнем Риме рисовая каша была самым дорогим лекарством против болезней желудка. «Матушка наша гречневая каша» - так любовно говорили на Руси.

***Поговорки о каше:***

Без хлеба и без каши ни во что и труды наши.

Хороша кашка, да мала чашка.

Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.

Овсяная каша хвалилась, что с коровьим маслом родилась.

**МОРОЖЕНОЕ**

***Цель***: познакомить детей с историей появления мороженого, способом приготовления.

Я, когда расти устану, Я мороженщиком стану, Чтобы делать для детей – Всех названий и мастей: Молочное, клубничное, С изюмом, земляничное, С орешком, в шоколаде И даже в мармеладе, Вкуснее, чем пирожное – Отличное мороженое!

Самое вкусное, что приготавливают из молока, - мороженое. У него, как у всего на свете, своя длинная история. Этому сладкому продукту более двух тысяч лет. Бывало, что за такой срок способы приготовления мороженого забывали и снова изобретали.

В истории мороженого есть и грустное, и смешное. Ну, например, более четырехсот лет рецепт мороженого был строжайшей тайной. Кушать мороженого имела право лишь королевская семья. А придворные мороженщики, поступая на службу во дворец, клялись никому не выдавать кулинарного секрета мороженого. Лишь 300 лет назад секрет мороженого был рассекречен, и в Париже появилось кафе, в котором любой человек мог полакомиться королевским кушаньем.

То мороженое готовилось из фруктовых и ягодных соков, замороженных особым образом. В нем не было ни капли молока.

Вот как делают мороженое сейчас. Молоко, сливки, масло, сахар и соки смешивают и подогревают. Специальные машины долго и тщательно перемешивают подогретое «тесто». Затем хорошо размятую смесь взбивают в пышную пену в холодной камере, где температура не меньше 10 градусов мороза. Это очень важная операция: из плохо размешенной и взбитой массы выйдет не нежное, тающее во рту мороженое, а холодная сладкая смесь с колючими маленькими льдинками.

Осталось только разложить мороженое в вафельные или пластиковые стаканчики и отправить в морозилку. Мороженое на палочке – эскимо после морозильной камеры обливают горячим шоколадом и снова быстро замораживают.

И, наконец, мороженое заворачиваю в блестящую фольгу и развозят по городу.

Кушайте, детки и взрослые!

***Загадки о мороженом:***

В руке у Танечки Зима в стаканчике. В руке у Галочки Зима на палочке.

**ПИРОГИ**

***Цель***: познакомить детей с историей появления пирогов, разными видами пирогов.

Мы печем-печем ватрушки, Посыпаем сладкой стружкой, Закрутились в завитушки Подрумяненные плюшки, И поджарились бока У большого пирога. Будет вкусным угощенье – Ведь у мамы день рожденья!

Пироги придумали на Руси в глубокой древности. Ими щедро угощали на пирах – праздничных обедах.

Пироги пекли с большой выдумкой. Они были большие и маленькие, длинные и круглые, квадратные и треугольные. Но самое главное в пироге – его начинка, то, что клали внутрь.

У каждого пирога было свое название. Пирог с рыбой назывался кулебяка. Концы такого пирога соединяли сверху – защипывали. Кулебяка получалась красивой, будто застегнутой на все пуговицы.

Маленькие пирожки с мясом или рыбой назывались расстегаи. Но и тут была особенность. Сверху пирожок защипывали не до конца. В середине оставляли небольшое отверстие, как будто забыли застегнуть одну пуговку. Потому и назывались пирожки расстегаями. И кулебяку, и расстегаи ели с горячим рыбным бульоном или ухой.

На свадьбу пекли особый пирог – курник. Начинку курника делали из куриного мяса. Курник – сложный торжественный пирог. Он был такой же высокий и торжественно украшенный, как праздничный торт.

Все знают, что ватрушка – это пирог или маленький круглый пирожок с творогом. Сначала пирог с творогом называли творожка. Постепенно слово *творожка* превратилось в *ватрушку*.

Для именинников пекли пирог с капустой или сладкий. Именинным пирогом угощали не только собравшихся гостей. Сладкие пироги – их называли именинники – посылали всем родным. Те, кто не мог прийти на торжество, кушали пироги дома и желали здоровья тому, кто их прислал – имениннику.

Для самого именинника пекли специальный пирог с изюмом или рисом. За столом его разламывали над головой именинника. Рис и изюм высыпались, а гости желали при этом виновнику торжества богатства и здоровья.

Румяные, тающие во рту пироги любят все. В доме уютно и празднично, когда пахнет пирогами.

***Загадки о пирогах:***

В кусочке сдобного теста

Нашлось для начинки место,

Внутри не бывает пусто –

Есть мясо или капуста. (Пирожок)

Он бывает с толокном,

Рисом, мясом и пшеном,

С вишней сладкою бывает.

В печь сперва его сажают.

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят! -

По кусочку все съедят. (Пирог)

**ПРЯНИК**

***Цель***: познакомить детей с историей появления пряников, разными видами пряников.

В пряничном домике

Проживают гномики.

Веселою семейкой

На пряничной скамейке

Гномики сидят

И пряники едят!

Пряник – древнее русское угощение. В старинных былинах говорится, что русские богатыри Илья Муромец и Алеша Попович пили мед и заедали его печатными пряниками.

Пряники на Руси почитали. Их дарили на именины, ими наряжали елку.

Изготовление пряников – это искусство. Людей, которые выдумывали их и пекли, называли пряничниками. Обычно над пряником трудились два человека – художник и пекарь. Художник вырезал на доске различные рисунки – сказочные терема, жар-птиц, рыб, медведей. Потом эту вырезанную пряничную доску прикладывали к еще сырому прянику, чтобы на нем отпечатался рисунок. После этого пекарь ставил свое изделие в жаркую русскую печь. Испеченный пряник расписывали – украшали бело-розовой сахарной глазурью. Такие пряники назывались печатными, потому что на них был отпечатан рисунок или надпись: «Ешь на здоровье!», «Кого люблю – тому дарю!».

Пекли и фигурные пряники. Их вырезали формами. Такие пряники были похожи на игрушки: тут и румяные барыни, и игривые козлята, и петухи, и голубки.

Пряники обязательно пекли на меду и добавляли в них разные пахучие, пряные травы: мяту, мак, корицу. У пряников был *пряный* аромат, потому их так и назвали – пряники.

**СТАРИННЫЕ РУССКИЕ НАПИТКИ**

***Цель***: познакомить с различными старинными русскими напитками.

Ай да, сбитень-сбитенек!

Кушай, девка, паренек.

Кушайте и пейте,

Денег не жалейте.

Сбитень сладкий,

На меду.

Ну-ка, меду подкладу!

А как буду-то варить,

Его все будут хвалить!

Что мы обычно пьем? Чай и кофе, сок и компот, пепси и лимонад. А вы слышали о таких напитках: сбитень, взвар, мед, сыта? Наверное, даже если и слышали, то ни разу не пробовали. Это названия старинных русских напитков. Жаль, что сейчас эти вкусные напитки – их называли пития – в России забыли.

Все они готовились из воды, меда и ягод. Но ни один напиток не был похож на другой. И назывались все они по-разному.

Самый известный и почитаемый напиток так и называли – мед. Чтобы его приготовить, в дубовую бочку клали пчелиный мед, разводили его водой, добавляли шишки хмеля, бросали кусочек ржаного хлеба и настаивали. Через неделю в бочку вливали сок – вишневый, черничный, малиновый, березовый или какой-нибудь другой – и ставили в холодное место. Через несколько месяцев вкусное, прохладное питье готово. Его с удовольствием пили сами хозяева и угощали им гостей. Помните, все русские сказки заканчивались словами: «И я там был, мед-пиво пил». Вот такой мед, оказывается, пил сказочник.

А взвар какого вкуса? Тоже медового. Его варили из разных фруктов и ягод, как сейчас варят компот. Потом разводили в отваре мед и пили холодным.

Но ведь была еще и сыта! Сыта – это тоже напиток: вода, подслащенная медом. Сыту подавали в конце обеда. Поэтому не случайно говорили: «Наелся досыта», то есть теперь можно и сыту пить.

А что такое сбитень? Сбитень – любимый напиток русского народа. Его варили зимой и пили горячим утром и вечером вместо чая и кофе. Сбитень, как и все русские пития, готовили на меду, добавляли в него душистые травы, кипятили и пили ч с пирогами и пряниками.

В холодные зимние дни по улицам ходили продавцы сбитня – сбитенщики – и угощали озябших прохожих золотистым согревающим напитком.

Вот такая история у старинных русских напитков – питий.

**КИСЕЛЬ**

***Цель***: познакомить детей с историей появления киселя.

Ешь побольше, лапушка,

Будет рада бабушка.

Киселька себе налей,

Будет маме веселей.

Станешь быстро расти,

Станешь стадо пасти,

А еще подрастешь –

В мир огромный пойдешь.

Помнишь русскую сказку «Гуси-лебеди»? Почему же берега в сказке называются кисельными? Ведь все знают, что кисель жидкий, как молоко, и его пьют, а не едят. А берега у реки твердые и скорее похожи на хлеб, а не на кисель.

Да и в слове «кисель» тоже есть загадка. Почему сладкий кисель называют таким «кислым» словом?

Послушай историю киселя и ты найдешь ответы на все эти вопросы. Кисель – старинное русское кушанье. Кисель, который ели в Древней Руси, совсем не похож на тот, что мы обычно пьем за обедом. Тот, древний, был действительно не сладким, а кислым. Потому и назывался кисель, то есть кислый. Он булл густым и плотным, почти как хлеб, и ели его руками.

Готовили такой кисель из зерен овса, ржи или гороха. Вот как это делалось.

Брали овсяную крупу или горох, заливали горячей водой и ставили в теплое место настаиваться и киснуть. Когда настой закисал, его сливали, добавляли соль и варили из него кисель. Остывший кисель был плотный, упругий, а на вкус – кислый. Его резали ножом на куски и ели. Цвет у такого киселя был сероватый или коричневатый. Обрывистый речной берег, не заросший травой, такого же цвета, как старинный кисель. Посмотришь на кусок такого киселя, лежащий на крестьянской миске, и сразу вспомнишь крутой глинистый берег. Вот почему русские сказочники назвали берега кисельными.

Овсяный кисель – сытная и любимая еда русских крестьян. Не зря в старину говорили: «Киселя поесть и за семь верст поедешь». В кислый овсяный кисель иногда добавляли мед или варенье. Такое кисло-сладкое кушанье было лакомством. Его ели в праздники.

Современный сладкий кисель – родной брат кислого, овсяного. Только сейчас его готовят из картофельной или кукурузной муки – крахмала.

**КОНФЕТЫ**

***Цель***: познакомить детей со способом приготовления конфет.

Очевидно, в мире нет

Нелюбителей конфет!

Ешь их ты, и ем их я,

Ест их бабушка моя.

Но ирисок, мармеладок,

Карамелек, шоколадок

Много к чаю не бери –

Зубки лучше береги!

Слово «конфета» в переводе на русский язык обозначает *приготовленное лакомство*. Это сладкое кондитерское изделие появилось около 200 лет назад.

Самое главное, что нужно для приготовления конфет, - это сахар, патока, какао и агар. Агар – это студенистое вещество. Его добывают из морских водорослей. Тягучую сладкую патоку получают из крахмала.

Для приготовления конфетного «теста» в густой сироп из патоки, сахара и агара добавляют приправы: ваниль, варенье, коньяк, орехи или еще что-нибудь. Это зависит от сорта конфет.

В большом котле сироп нагревают и машина старательно взбивает душистую массу в нежную, пышную пену. Готовую конфетную массу разливают в формочки из кукурузного крахмала. В них будущие конфеты остывают и подсыхают. Затем голенькие и еще некрасивые конфеты отправляются «одеваться» в шоколадную глазурь.

Послушно плывут они по ленте транспортера, под стеклянный колпак. А там попадают под теплый шоколадный душ и выползают уже одетыми в коричневые лоснящиеся шубки. Остается немного подремать в холодильнике, затем накинуть блестящие бумажные плащи и ли улечься в нарядные коробки - и в путь к нашему столу!

Карамель – это жесткие конфеты. Тесто для карамели варят из сахара и патоки долго, пока не получится почти прозрачная, похожая на цветное стекло, масса. Карамель делают с начинкой и без нее. Карамель без начинки – это леденцы. Они прозрачные и жесткие. Леденец трудно раскусить – лучше положить его в рот и ждать, когда растает.

В некоторых южных странах растет дерево с интересным названием – конфетное дерево. Плоды этого дерева несъедобны, а вот стебельки, на которых держатся плоды, – плодоножки - толстые и сладкие. Их жуют вместо конфет.

**ШОКОЛАД**

***Цель***: познакомить детей со способом приготовления шоколада.

Я не узнаю ребенка –

Он похож на негритенка,

Потому что он украдкой

Съел большую шоколадку!

В Америке растет дерево со сладким названием – шоколадное дерево. На самом деле плоды шоколадного дерева очень горькие. Похожи они на маленькие продолговатые дыньки желтоватого или зеленого цвета. Интересно, что растут они не на ветках, а прямо на стволе и кажутся приклеенными. Внутри, в белой мякоти, множество семян. Их называют какао-бобами – ведь другое название шоколадного дерева – какао.

Из какао-бобов и готовят шоколад и напиток какао.

Как же горькие семена шоколадного дерева превращаются в сладкий, тающий во рту шоколад?

Для этого из мякоти плодов достают семена и сушат их. Высушенные какао-бобы дробят, размельчают и отжимают из них масло. Какао-бобы очень маслянистые. Отжатое масло и пойдет на изготовление шоколадных плиток. А то, что осталось после выжимания масла – жмых – размельчат на фабрике в мелкий коричневый порошок. Добавят в порошок сахар, ваниль и соль, упакуют в коробочки с надписью «Какао» и отправят в магазин. Из этого порошка мы будем варить по утрам вкусный напиток – какао.

А шоколад делают так. В какао-масло наливают молоко или сливки, сыплют какао-порошок, ваниль, сахар, орехи или изюм и все перемешивают. Получается красивое коричневое тесто. Его разливают в формочки и охлаждают. Какао-масло на холоде твердеет. Застывшие шоколадные плитки матово блестят и аппетитно пахнут.

Сейчас их отправят одеваться в нарядную шуршащую фольгу и цветные бумажные костюмчики.

**СЫР**

***Цель***: познакомить детей со способом приготовления сыра.

У мышонка никогда

Из ума не шла еда,

И из щелочек и дыр

Он высматривал, где сыр?

Долго в норке не сидел,

А все ел, и ел, и ел!

Ну, с мышонком дело ясно –

Что обжора он ужасный.

Только бутерброды с сыром

Обожаем мы всем миром!

Этот вкусный и полезный продукт приготавливается из молока коров, овец и коз.

Сыру так много лет, что никто точно не знает, когда он впервые появился. Знают лишь, что первыми его отведали древние пастухи, которые кочевали по степным просторам вместе со своими стадами тысячи лет назад.

Древние скотоводы умели готовить разные продукты из молока и хранить их. Для хранения молока они использовали мешки из шкур и желудков молодых телят и овец. Наблюдательные пастухи заметили, что в мешке из телячьего желудка молоко быстро превращается в плотный белый сгусток, плавающий в зеленоватой сыворотке. К их удивлению, мягкий маслянистый комочек оказался очень приятным на вкус. Позднее это случайное изобретение назвали сыром.

Секрет был в том, что только в желудках телят, козлят и ягнят есть особое вещество, которое и превращало молоко в сгусток. Так было сделано очень важное открытие, которым люди пользуются до сих пор. Конечно, уже никто не делает сыр таким способом. Но особой закваской, обнаруженной в желудках молодых животных – она называется сычужная сыворотка – сыроделы во всем мире пользуются и сейчас. Правда, делают такую сыворотку теперь в специальных лабораториях. А сыр – на заводах.

На заводе молоком наполняют огромную ванну и вливают туда специальную закваску, чтобы молоко быстро скисло. После этого в ванну добавляют сычужную сыворотку – через 5-10 минут прямо на глазах молоко твердеет и превращается в белый плотный сгусток. Его дробят на мелкие кусочки и сливают сыворотку. Сырная масса готова. Из нее отжимают остатки сыворотки и разрезают на шары, круги и бруски. Теперь будущий сыр на несколько дней отправляется купаться в соленый бассейн. После купания сыр раскладывают на полках и надолго оставляют в покое. Сыр зреет. А мастер-сыродел зорко следит и ухаживает за ним. Как заботливая нянька, он переворачивает его, смывает плесень, следит, чтобы не помялся, не перегрелся и не озяб.

Приходит срок и мастер берет с полки круг с гладкой нежной корочкой желтого цвета, постукивает по нему серебряным молоточком и слушает звук: звонко отвечает сыр – значит, созрел. Вкус у такого сыра отменный.

Сыр готов. Теперь в холодильник – и в магазин.

**БУБЛИКИ**

***Цель***: познакомить детей с историей появления первого бублика.

Жил когда-то на свете один замечательный пекарь. И всегда он пек нечто чудесное: замки, дворцы, дома, сады. А однажды он испек целый город: пряничные шпили, леденцовые башни, сладкие мосты, ворота. О, как красив и вкусен был этот город!

Пекарь внимательно осмотрел его и вдруг заметил: рядом с прекрасным городом лежит простая палочка из теста. Наверное, он хотел из нее что-то испечь, да забыл. И сколько ни вспоминал, так и не вспомнил. Тогда пекарь махнул рукой и решил: «Ну что ж, если эта палочка не попала в мой город, пусть она встречает гостей». Тут пекарь наклонился и что-то прошептал.

«Дон-динь!» - зазвенели леденцовые колокольчики, и открылись ореховые ворота.

А в ворота стали въезжать сусальные лошадки с миндальными подковками, пряничная карета, а за каретой музыканты, музыканты… Вместо труб у музыкантов шоколадные грибы. Вместо погремушек – сладкие головки мака. Великолепное зрелище!

Палочка из теста так удивилась этому пряничному великолепию, что, растерявшись, стала без конца кланяться гостям. Она кланялась все ниже, и наконец голова ее прилипла к ногам. И как ни пыталась потом палочка поднять голову, ничего не получилось. Так и покатилась она колесом за пряничной каретой.

А рассеянный пекарь улыбнулся и сказал: «Это же бублик! Настоящий бублик!»

Так появился на свет первый бублик, как все чудесное – совершенно случайно.

.