Родительский клуб в средней группе.

Тема досуга: «Посиделки с репкой».

Цель: привлечение родителей к воспитательному процессу в детском саду.

Программа:

1. Встреча с репкой (загадки, дидактические игры).

2. Драматизация сказки «Репка».

3. Исследовательская деятельность (репа пареная, сырая).

4. Изготовление персонажей сказки «Репка» для плоскостного театра.

Организация деятельности

1. Воспитатель загадывает загадки детям и родителям, чтобы узнать, кто придёт к ним в гости.

|  |  |
| --- | --- |
| *Кругла, а не месяц,**Желта, а не масло,**Сладка, а не сахар,**С хвостом, а не мышь.* | *Круглый бок, жёлтый бок,**Сидит в грядке колобок.**Врос в землю крепко.**Что же это? (Репка)* |
| *Её тянут бабка с внучкой,**Кошка, дед и мышка с Жучкой.* |

Воспитатель прикрепляет нарисованную с глазами и ртом репку на доску и вносит корзинку с репами.

1. Воспитатель предлагает детям и родителям составить коллективный рассказ о репке, передавая настоящую репу друг другу по кругу.

После чего проводится игра «С кем репка дружит».

*На столе раскладываются различные предметные картинки. Участники игры (дети и родители) по очереди выбирают предмет, который имеет с репкой что-то общее. Например, мячик – то же круглый, огурец – то же овощ и т.д.*

1. Воспитатель предлагает вспомнить сказку «Репка».

*Вы хотели бы сегодня*

*В сказку «Репка» заглянуть?*

*Да?!*

*Тогда смелее в путь!*

Выбираются артисты по желанию или по жребию, вытянув карточку с нарисованной репкой. Организуется игра-драматизация «Репка».

*Артисты надевают костюмы и показывают сказку (Репка – шапочку, Дед – шапку-ушанку, Бабка – платок и фартук, внучка – бусы и венок, Жучка, кошка и мышка – шапочки).*

1. Проводится музыкальная игра «Репка».

*Дети становятся в хоровод, «репка» - в центре.*

|  |  |
| --- | --- |
| *Репка, репонька,**Вот какая крепонька.**Ты на месте покружись.**А потом остановись.* | *Репка кружится.**Дети хлопают в ладоши.* |
| *Раз, два, не зевай,* *Кого хочешь – выбирай.* | *Выбранные дети танцуют вместе с репкой в кругу.* |

1. Воспитатель задаёт вопрос «Почему про репку даже сказку придумали? За что ей такие почести?» Рассказ одного из родителей (заранее приготовленный) о репе.

***Проще пареной репки***

*Пареная, вареная, жареная с маслом или просто свежая с грядки – она полюбилась нашим предкам и оставалась главным продуктом питания на Руси до того, когда в страну завезли картофель. Не зря появилось выражение «проще пареной репы», то есть доступнее ничего не найти. Самой распространенной похлебкой в старину считалась «репница», которую готовили из репы и солода. Репа происходит из Сибири. Существует много разновидностей этого овоща, различаются они по цвету, форме и размеру корнеплодов.
По содержанию витаминов и разнообразных минеральных веществ репу можно назвать поистине «золотым» овощем, не зря корнеплод имеет желтую окраску.*

***Употребление репы***

*Приготовить репу достаточно просто. Ее можно сварить на пару (пареная репа), пожарить или употреблять в сыром виде. Репу можно использовать при приготовлении свежих салатов.*

***Свойства репы***

*По количеству витамина С репа обгонит не только любой из овощей, но даже цитрусовые! Благодаря этому она не только кормила людей, но и защищала их от болезней.*

1. Всем участникам досуга предлагается попробовать сырую и сваренную в пароварке репу и оценить их вкус.
2. Практическая часть досуга: организация совместной художественно-творческой деятельности.

*Участники группируются вокруг 6 столов, на которых находятся картонные силуэты - заготовки для плоскостного театра «Репка». Группам предлагается, используя различные материалы, изготовить один из персонажей сказки.*

По окончании работы готовые фигурки прикрепляются на доску рядом с нашей гостьей – Репкой в необходимой последовательности.

В конце досуга воспитатель предлагает родителям и детям прочитать дома сказку итальянского писателя Джанни Родари «Большая морковка» с тремя концами, очень похожую на нашу сказку «Репка». А так же для родителей предлагаются рецепты блюд из репы.

Приложение

Русская народная сказка «Репка»

Посадил дед репку и говорит:

- Расти, расти, репка, сладка! Расти, расти, репка, крепка!

Ярче, солнышко, свети!

Репа, до небес расти –

В пять обхватов шириной,

В пять аршинов вышиной,

Да во весь наш огород!

Выросла репка сладка, крепка, большая-пребольшая.

Пошёл дед репку рвать: тянет - потянет, вытянуть не может.

Позвал дед бабку.

Бабка за дедку,

Дедка за репку –

Тянут - потянут, вытянуть не могут.

Позвала бабка внучку.

Внучка за бабку,

Бабка за дедку,

Дедка за репку –

Тянуть – потянуть, вытянуть не могут.

Позвала внучка Жучку.

Жучка за внучку,

Внучка за бабку,

Бабка за дедку,

Дедка за репку –

Тянуть – потянуть, вытянуть не могут.

Позвала Жучка кошку.

Кошка за Жучку,

Жучка за внучку,

Внучка за бабку,

Бабка за дедку,

Дедка за репку –

Тянуть – потянуть, вытянуть не могут.

Позвала кошка мышку.

Мышка за кошку,

Кошка за Жучку,

Жучка за внучку,

Внучка за бабку,

Бабка за дедку,

Дедка за репку –

Тянуть – потянуть и вытянули репку!

Игра «Репка»

|  |  |
| --- | --- |
| Репка, репонька,Вот какая крепонька.Ты на месте покружись,А потом остановись. | *Репка кружится.**Дети хлопают в ладоши.* |
| Раз, два, не зевай,Кого хочешь – выбирай! | *Выбранные репкой дети танцуют в кругу под весёлую музыку.* |

Джанни Родари «Большая морковка» (серия Сказки с тремя концами)

А теперь я расскажу вам историю про самую большую на свете морковку. Вы, конечно, уже не раз слышали про нее, но, по-моему, все же дело было так.
Как-то раз посадил крестьянин в своем огороде морковь и стал ухаживать за ней: поливал, выпалывал сорняки - словом, делал все как полагается. Когда пришло время, принялся собирать урожай - выдергивать морковь из земли. И вдруг ему попалась какая-то особенно большая морковка. Тянет он ее, тянет, а вытянуть не может. Пробует и так, и этак, да не может! Наконец не выдержал, позвал жену:
- Джузеппина!
- Что случилось, Оресте?
- Иди-ка сюда! Такая морковь попалась... Ни за что не хочет вылезать из земли! Иди, взгляни-ка…
- И в самом деле, большущая какая!
- Давай сделаем так: я потяну морковь, а ты тяни меня за куртку. Ну, готова? Взяли! Еще, еще! Тяни!
- Лучше я потяну тебя за руку, а то куртка порвется.
- Давай за руку. Ну, сильней! Нет, никак не вытяну! Позови-ка сына, а то я уже весь выдохся...
- Ромео! Ромео! - зовет Джузеппина.
- Что случилось, мама?
- Иди-ка сюда! Да побыстрей!
- Но я делаю уроки.
- Сделаешь потом, а сейчас помоги! Смотри, вот эта морковка никак не хочет вылезать из земли. Я потяну отца за одну руку, а ты за другую, а сам он потянет морковку. Может, так и вытянем...
Оресте поплевал себе на ладони, потер руки, собрался с силами.
- Ну, готовы? Раз-два! Взяли! Тяните! Ну, еще! Еще! Нет, ничего не получается...
- Это, должно быть, самая большая морковка на свете, - решила Джузеппина.
- Надо дедушку позвать на подмогу! - предложил Ромео.
- А ну позови! - согласился отец. - Мне одному не вытянуть.
- Дедушка! Дедушка! Иди-ка сюда! Да поспеши!
- Спешу, родной, спешу!.. Да только нелегко мне... В твои годы я тоже быстро бегал, а теперь... Что стряслось?
Дедушка прибежал запыхавшийся и уже усталый.
- Тут у нас выросла самая большая на свете морковка, - объяснил Ромео. - Втроем не можем вытянуть. Поможешь?
- Как не помочь, родной!
- Сделаем так, - сказал Ромео. - Ты тяни меня, мы с мамой потянем папу, а он морковку... Если и на этот раз не вытянем...
- Ладно, - согласился дедушка, - погоди только...
- А что?
- Да вот положу трубку в сторонку. Нельзя же делать сразу два дела. Надо или курить или работать, не так ли?
- Ну, начали! - сказал Оресте. - Все готовы? Раз-два! Взяли! Еще раз! Еще раз! Взяли!
- Ой, помогите!

- Что случилось, дедушка?
- Не видишь разве - упал! Поскользнулся и упал. Да к тому же прямо на трубку...
Бедный старик даже штаны себе прожег.
- Нет, так ничего не выйдет, - решил Оресте. - Ромео, а ну-ка сбегай к Андреа да позови его на помощь.
- Пусть уж тогда придет с женой и сыном - всей семьей, - предложил Ромео.
- И то верно, - согласился отец. - Надо же, какая морковища!.. Про такую можно и в газету сообщить.
- Может, телевидение позовем? - предложила Джузеппина. Но ее никто не поддержал.
- Телевидение... - проворчал Оресте. - Лучше позовем соседей и вытащим ее сначала...
Короче говоря, пришел Андреа, пришла его жена, пришел их сын, правда, еще совсем маленький - пятилетний мальчик, так что силенок у него было немного...
А тем временем - уже все село прослышало про большую морковку. Шутя и переговариваясь, люди потянулись к огороду.
- Да это вовсе и не морковка, - сказал кто-то, - тут у вас кит сидит!
- Киты в море плавают!
- Не все! Я видел одного на ярмарке...
- А я видела в книжке...
Люди подзадоривали друг друга:
- Ну-ка, попробуй и ты, Джироламо, - ты же у нас силач!
- Я не люблю морковь! Предпочитаю картошку.
- А я - фрикадельки!
С шутками да прибаутками тянут-потянут, а вытянуть не могут. Уже и солнце к закату клонится...

**Первый конец**
А морковку так и не вытащить!
Все село пришло помогать, а не вытащить!
Собрался народ из соседних сел - ни в какую!
Пришли люди из дальних сел, а морковка ни с места.
В конце концов обнаружили, что большая морковка проросла через весь земной шар, а на противоположной стороне Земли ее тянет другой крестьянин, и ему тоже помогает вся деревня. Так что получилось как бы перетягивание каната, и конца ему, видно, никогда не будет.

**Второй конец**Уже и солнце к закату клонится, а они все тянут и тянут. Наконец вытянули! Только и не морковку вовсе, а тыкву. А в ней сидят семь гномиков-сапожников и шьют башмачки.
- Что же это такое? - рассердились гномики. - С какой стати вы отнимаете у нас наш дом и нашу мастерскую?! Ну-ка, суньте тыкву обратно в землю!
Люди испугались и убежали. Все убежали, кроме дедушки. Он и спросил у гномиков:
- Нет ли у вас спичек? У меня трубка потухла.
Подружился дедушка с гномиками.
- Я бы с удовольствием, - сказал дедушка, - перебрался жить к вам в вашу тыкву. Не найдется ли там места и для меня?
Услышал это Ромео и закричал издали:
- Если ты пойдешь туда, дедушка, то и я хочу!
И Джузеппина закричала:

- Ромео, сыночек, я за тобой!
И Оресте закричал:
- Джузеппина, а как же я без тебя?!
Гномики рассердились и скрылись под землей вместе со своей тыквой.

**Третий конец**
Тянут они тянут... Народу собралось много - значит, и силушки немало. И вот морковка вылезает - медленно, сантиметр за сантиметром, но вылезает из земли. И такая она большая оказалась! Чтобы отвезти ее на рынок, понадобилось двадцать семь грузовиков и один трехколесный велосипед.
Нет такого дела, которое было бы не под силу людям, если они берутся за него все вместе и работают дружно и весело.

Информационный материал для родителей

«Выросла репка большая пребольшая…»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |

[**рецепты с репой**](http://gurmania.wmj.ru/terms/tags/recepty-s-repoy)

 

На протяжении нескольких тысяч лет репа являлась главным продуктом питания русичей (северных славян). Ее готовили как отдельное блюдо (жарили или парили), добавляли в каши и супы. Современные исследования выявили, что в репе содержится компонент глюкорафанин. Он редко встречается в других продуктах и имеет способность предохранять человеческий организм от сахарного диабета и рака. Таким образом, репа не только кормила наших предков, но и защищала их от многих заболеваний. Почему бы и нам не вспомнить этот полезный овощ, столь почитаемый прадедами?

**Проще пареной репки**

Окультурена репа была около 40 веков назад. Пареная, вареная, жареная с маслом или просто свежая с грядки – она полюбилась нашим предкам и оставалась незаменимым продуктом питания на Руси до времен правления Екатерины II, когда в страну завезли картофель.
На протяжении многих веков репа была наиболее доступным овощем и служила основой зимнего рациона как в России, так и в европейских странах. Не зря появилось выражение «проще пареной репы», то есть доступнее ничего не найти. Самой распространенной похлебкой в старину считалась «репница», которую готовили из репы и солода.
Репа происходит из Сибири. Существует много разновидностей этого овоща, различаются они по цвету, форме и размеру корнеплодов.
 По содержанию витаминов и разнообразных минеральных веществ репу можно назвать поистине «золотым» овощем, не зря корнеплод имеет желтую окраску.

**Употребление репы**

Приготовить репу достаточно просто. Ее можно сварить на пару (пареная репа), пожарить или употреблять в сыром виде. Репу можно использовать в качестве ингредиента при приготовлении свежих салатов.

Так как репа сочетается и с солеными, и со сладкими добавками, фаршировать ее можно различными начинками. Для этого корнеплоды следует отварить до полуготовности, срезать «крышечки», освободить место для начинки, положить начинку, после чего закрыть репу «крышечкой» и довести до готовности в духовке. Блюдо, приготовленное в таком естественном горшочке, получается мягким, вкусным и ароматным.

Чтобы приготовить свежий салат, репу нужно мелко натереть, после чего добавить соль, перец и заправить небольшим количеством растительного масла. Поистине русским рецептом считается пшенная каша с репкой. Готовить ее можно разными способами: нафаршировать корнеплоды кашей или порезать репу тонкими ломтиками, обжарить их на сковороде, добавить готовую пшенную кашу и немного потушить. Если в это блюдо добавить горсть изюма, оно пропитается сладким запахом и станет более ароматным. При приготовлении репы следует учитывать, что сырые корнеплоды слегка горчат. Чтобы убрать горечь, овощи рекомендуется ополоснуть кипятком.

**Состав и свойства репы**

По количеству аскорбиновой кислоты репа обгонит не только любой из овощей, но даже цитрусовые! Благодаря этому она издревле славилась как сильнейшее противоцинготное средство. Весной репа спасала наших прадедов от авитаминоза. Также корнеплоды содержат много кальция, чрезвычайно важного для нормального развития детей, ведь в детском возрасте особенно велика вероятность возникновения рахита. Еще один важный компонент, который содержится в репке, – глюкорафанин, он является растительным аналогом сульфорафана, обладающего мощными противодиабетическими и противораковыми свойствами.
 Кроме того, в корнеплодах присутствуют витамины А, РР, В1, В2, В5, фосфор, магний, сера, калий, железо и другие витамины и минеральные вещества, сочетание которых оказывает благоприятное воздействие на здоровье человека.