

«Семейный рецепт» ко Дню бабушек и дедушек. "Готовим винегрет"  
<https://disk.yandex.com/am/d/e3qFWJ-jm1bksQ>

Программное содержание:

- Расширять знания и представления детей об овощах, способы их использования в пищу;
- Различать овощи по внешнему виду (свежие, варёные, солёные, узнавать их на вкус);
- Формировать у детей представления о правильном питании;
- Познакомить детей с процессом **приготовления винегрета**;
- Формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами (*нож*) в быту;
- Развивать сенсорные способности;
- Развивать речь, внимание и память детей, пополнять словарный запас;
- Воспитывать аккуратность во время работы. Предварительная работа:
  - Рассматривание альбома «*Овощи*»;
  - Загадывание загадок по теме;
  - Домашнее задание родителям – отварить овощи. **Материал к занятию:**
    - Овощи: свежие, варёные, солёные, консервированные;
    - Разделочные доски, ножи по количеству детей;
    - Фартуки, косынки (*шапочки*) по количеству детей;
    - Продукты питания: соль, подсолнечное масло;
    - Мнемотаблицы: (*рецепт винегрета, закладка овощей, сервировка стола*).

Содержание организованной деятельности детей.

Добрый день, ребята! Здравствуйте! 28 октября в России отмечается день бабушек и дедушек и к нам в гости пришли наши любимые бабушки. Давайте поздороваемся с ними: здравствуйте!

Ребята, а вы любите загадки? Слушайте внимательно:  
Красный нос в землю врос, А зелёный хвост  
снаружи. Нам зелёный хвост не нужен – Нужен  
только красный нос.  
(Морковь).

Закопали в землю в мае, И  
сто дней не вынимали. А  
копать под осень стали –  
Не одну нашли, а десять!  
Как её названье, дети? (Картошка).

Тёмно-красная как репка Сидит  
в земле крепко. (Свёкла).

Как надела сто рубах,  
Захрустела на зубах. (Капуста).

Сидит дед, во сто шуб одет,  
Кто его раздевает, Тот  
слёзы проливает. (Лук).

Летом – в огороде,  
Свежие, зелёные. А  
зимою – в бочке,  
Крепкие, солёные.  
(Огурец).

Вот стручок – огромный дом. Поселились  
братцы в нём.  
Каждый братец – скоморох,  
А стручок этот - ... (Горох).

Молодцы, правильно отгадали, а как это всё одним словом называется?  
(Овощи). Где растут овощи? (На грядке, в огороде).

Ребята, а что можно приготовить из овощей? (Овощной суп, голубцы, рагу  
овощное, салат).

Дидактическая игра «Из чего салат?».

Салат из овощей – овощной;

Салат из капусты – капустный;

Салат из моркови – морковный;

Салат из картофеля – картофельный;

Салат из огурцов – огуречный; Салат из свеклы – свекольный...

А салат из разных овощей как называется? Винегрет.

Правильно, винегрет – это салат из варёных, солёных, свежих овощей: моркови, картошки, свёклы, лука... Винегрет – это смесь разных овощей, которые сочетаются между собой вкусовыми качествами.

Сегодня мы с вами будем поварами.

Сегодня с вами на обед Приготовим винегрет.

Приготовим сами. Своими руками.

Пригласить своих бабушек, они вам помогут приготовить винегрет.

Для приготовления винегрета нужна аккуратность, чистая посуда, чистые свежие овощи, чистые руки. Грязные овощи и руки опасны. Как вы думаете, это хорошо или плохо? Да, плохо, потому что в организм человека может попасть инфекция, которая вызовет болезнь. Идём мыть руки – с мылом, очень тщательно.

Теперь необходимо надеть фартук и шапочку. Как вы думаете, для чего? Правильно, чтобы во время приготовления не замарать одежду, и чтобы волосы не попали в наш винегрет.

Ребята, давайте посмотрим на таблицу. Здесь у нас есть рецепт винегрета. Внимательно посмотрите, сколько и каких овощей нужно порезать. (Дети отвечают).

Ребята, посмотрите, у вас на столах стоят тарелки с уже отварными и почищенными от кожуры овощами. Лежат разделочная доска и нож. Для чего? Правильно, резать овощи надо на специальных разделочных досках,

чтобы не испортить стол. Как работаем с ножом? Аккуратно, осторожно, внимательно, не размахиваем им.

Приступаем к работе.

Во время работы напоминать детям, как надо резать овощи, как пользоваться ножом.

Молодцы, порезали все овощи. Что потом делаем? Смотрим на таблицу. Бабушки подсказывают. Выкладываем все овощи в салатницу, перемешиваем, добавляем соль, заправляем растительным маслом.

Что необходимо сделать после окончания работы? (Вымыть руки, посуду, прибрать рабочее место).

(Помогаем детям прибраться).

Ребята, смотрим опять на таблицу. Здесь у нас сервировка стола. (Помогаем правильно сервировать стол и раскладываем винегрет по тарелкам).

А теперь занимайте свои места, приглашайте своих бабушек, и будем пробовать наш винегрет, приготовленный своими руками. Приятного аппетита!