

Конспект НОД по краеведению в подготовительной группе «Кухня народов Крыма. Печем печенье».

Цель:

- познакомить детей с традициями и особенностями крымской кухни;
- вызвать у детей интерес к лепке съедобных кондитерских и кулинарных изделий из сдобного теста для угощения;
- учить формовать изделия вручную скульптурным способом или вырезать формочками для выпечки;
- активизировать приемы декорирования лепных образов;

Задачи:

Познакомить детей с особенностями крымской кухни.

Познакомить детей с трудом повара – кондитера, с характерными особенностями внешнего вида, предметами и техникой необходимыми для работы.

Развивать: чувство формы, пропорции, глазомер, мелкую моторику рук, фантазию, творчество.

Расширить кругозор и словарный запас детей. Воспитывать интерес к трудовой деятельности повара – кондитера.

Воспитывать трудолюбие и желание дарить радость своим родным и близким, угощая их собственноручно выпеченным печеньем.

Материал: мука, яйца, соль, сахар, сода, масло, доски, лопатки, скалки, формочки для вырезывания печенья.

Методические приемы: показ, объяснение, индивидуальная помощь, похвала, поощрение

Предварительная работа: целевые посещения столовой, сюжетно-ролевая игра: «Путешествие в булочную», беседы о хлебе, продуктах питания, рассматривание иллюстраций.

Ход НОД

Подойди ко мне дружок.

Соберемся мы в кружок.

Мы все за руки возьмемся

И друг другу улыбнемся.

Здравствуй, друг. Здравствуй, друг.

Здравствуй, весь наш дружный круг!

(Дети располагаются полукругом на ковре.)

Ребята! Есть на земле замечательный полуостров, который населяют народы разных национальностей. У каждого народа свой язык, свои традиции, обычаи. Для нас всех это полуостров является Родиной, местом, где мы родились и живем, где живут наши родители и друзья.

Вы уже догадались, о чем идет речь? (Это наш Крым)

Правильно мы живем в Республике Крым. Просмотрите на карту и вспомните люди каких национальностей живут в Крыму? (Русские, украинцы, крымские татары, армяне, евреи, греки, немцы, караимы и др.).

Люди разных национальностей очень гостеприимны, любят готовить и у каждого есть своя кухня. Давайте посмотрим презентацию «Кухня народов Крыма» (**Презентация «Кухня народов Крыма»**)

Воспитатель. Ребята, мы получили сегодня посылку из пекарни. Вы знаете, что такое пекарня?

Это место, где пекут вкусные торты, пирожные и печенье и др.

Воспитатель. ребята, как вы думаете, кто печет пироги да булочки, пряники, баранки (пекарь, кондитер). **Слайд1 (кондитер)**

Воспитатель. кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники

Профессия кондитера очень сложная, и в то же время очень интересная, творческая и... вкусная. Каждый из вас, наверное, был в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Как красиво они украшены: и цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками. **Слайд 2 (Сладости)**

Много продается в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил повар – кондитер!

А теперь посмотрим, что из пекарни нам прислали (достаю фартук и халат).

У повара – кондитера есть специальная одежда, которую он надевает приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка. А делает он это для того, чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы ворсинки, волосы не попали в еду.

Давайте посмотрим, что же еще в посылке? (тесто, салфетки)

(Дети рассматривают тесто.)

Какое оно? (мягкое, эластичное, гладкое). Из чего сделано тесто? Правильно, из муки. Но кроме муки ещё добавляют различные компоненты, а какие вы узнаете, отгадав загадки, которые передал по электронной почте кондитер. **Загадки: (в аудиозаписи)**

1. Из меня пекут ватрушки

И оладьи, и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны. (Мука)

2. Белый он, как снег колючий
Как песок сухой, сыпучий.
Сладкий-сладкий, словно мёд,
Чай с ним часто мама пьёт. (Сахар)

3. Меня одну не едят, но и без меня мало едят. (Соль)

4. Вот лежала, не горела
На полке в баночке белела.
Кулинара пригласили,
Её в тесто положили (Сода)

5. Мы на хлеб его намажем и добавим к разным кашам. (Масло).

6. Его можно разбить, его можно варить. Его можно пожарить. А если сильно захотеть - можно и птичку получить. (Яйцо)

Воспитатель. Посмотрите, на этих тарелочках лежит разная выпечка (печенье разной формы, пряник, рогалик, булочка).

Как назвать одним словом? (хлебобулочные изделия)

Дигра «Назови хлебобулочное изделие»

Сейчас в тесто добавляют различные ингредиенты. Как вы думаете какие? (ответы детей) Если в тесто добавили овсяную муку, как печенье будет называться? (мед - медовое, шоколад - шоколадное, орехи – ореховое, кокос- кокосовое, мак- маковое)»

Я предлагаю вам одеть одежду кондитера и протереть руки салфетками.
(Дети садятся за столы)

Пальчиковая гимнастика «Колобочек испеку»

СЕКРЕТ: чтобы тесто не прилипло к скалке и форме для вырезания печенья, форму и скалку периодически нужно посыпать мукой!

В.: А теперь посыпьте на стол немного муки, положите на муку кусочек теста и пальчиками его раздавите так, чтобы оно было похоже на лепёшечку. Посмотрите, как это делаю я. Затем берём скалку двумя руками и начинаем раскатывать лепёшечку вперёд – назад, как я.

В.: теперь, когда мы раскатали тесто, нужно делать печенье. Его мы будем делать с помощью специальных формочек. Берём формочку и накладываем её на тесто, прижимаем. Формочки у нас разные. Готовые фигурки из теста выкладываем на металлический лист. Кто знает, как он называется?

Р.: это противень.

В.: правильно, это противень. Противень с печеньем мы поставим в духовку, чтобы печенье испеклось.

В.: Ребята, а чтобы печенье было красивым, что нужно сделать?

Д.: Его нужно украсить.

В.: чем можно украсить печенье?

Д.: Орешками, изюмом, повидлом, или просто проткнуть его вилочкой.

Воспитатель. Правильно. Печенье можно присыпать маком, можно вдавить в тесто орешки, посыпать сахаром, кунжутом и т.д.

Дети переносят готовые изделия на противень, предварительно смазанный маслом. Заполненный противень передается на кухню для выпечки.

Воспитатель: Ребята, мы с вами приготовили замечательное печенье. Вы настоящие повара! Как красиво у вас получилось!

Стихотворение (читает ребенок)

Готовьте вкусное печенье
Чтоб ели все вы с наслаждением
И вспоминали бы о нас.
О тех, кто делал здесь печенье
И кто достоин восхищения!

Итог занятия

- Что нового вы сегодня узнали?
- Что вам понравилось больше всего?
- В чем возникли затруднения?







Ук4укв4

