

«Борщ да каша пища наша»

конспект НОД по познавательному развитию (средняя группа)

Цель: познакомить с некоторыми блюдами русской кухни.

Задачи:

- Продолжать знакомить детей с русской народной культурой;
- Воспитывать у детей уважение, интерес к обычаям старины;
- Познакомить детей с пословицами и поговорками о том, что ели на Руси;

Познакомить с разными видами круп;

Материал: иллюстрации русских блюд (расстегай, курник, кулебяка, рыбник, каравай, блины и др., блюда русской кухни (муляжи).

Ход занятия:

Декорации: русская печка, на ней стоит котелок; стол накрыт скатертью.

Воспитатель встречает детей в русском народном костюме.

-Здравствуйте, ребята. Сегодня я вам расскажу и покажу чем хозяйка кормила семью и гостей. На нашем столе появятся некоторые русские угощения. Ребята, на чем готовили в русской избе? (Ответы детей)

-Правильно, в русской печке. И первое, что мы приготовим – это каша.

Воспитатель «ставит варить кашу на печь»; садится за стол и рассказывает сказку «Каша из топора с использованием настольного театра.

-Начинается новая сказка,

Варится в печи каша.

Кашка упрет-и сказка поспеет,

А будет эта сказка «Каша из топора».

-Вот и наша каша упрела. Хороша каша, да мала чаша. (Воспитатель «пробует кашу»). Без каши обед не обед. (Воспитатель ставит кашу на стол)

Дидактическая игра «Назови кашу»:

Каша из риса-рисовая каша;

Каша из гречи-гречневая каша;

Каша из пшена-пшенная каша;

Каша из перловки-перловая каша;

Каша из манки-манная каша;

Каша из овса-овсяная каша.

-Самым главным продуктом, почитаемым на Руси был хлеб. Худ обед, когда хлеба нет. Хлеб-всему голова! К хлебу в старину относились свято, бережно, ведь он доставался тяжелым трудом. Хлеб можно было брать только чистыми руками, его нельзя было выбрасывать.

-Как называли хлеб, который пекли к празднику?

-Правильно-каравай.

Воспитатель «достает из печи каравай», показывает детям.

-Вот от хлебушко душистый,

С хрусткой корочкой витой.

Вот он теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

Каравай всем подношу

И на стол его кладу.

-Ребята, отгадайте загадку:

Сдобный, пышный, ароматный,

У него румяный бок.

Называется, ребята, это чудо... (пирожок)

-Ни один русский праздник не обходился без пирогов. А какие это были пироги! Расстегаи-пирожок с открытой начинкой. Расстегаи готовили с рыбной, мясной, грибной начинками.

Воспитатель показывает иллюстрации пирогов.

-Сочники-маленькие пирожки с различными начинками, например с творогом. Для таких пирожков тесто раскатывали сочным.

-Кулебяка-продолговатый пирог с рыбой, мясом, капустой, кашей.

-Курник-пирог с курицей

-Рыбник-пирог с рыбой.

-Пока наши пироги еще не испеклись, мы с вами поиграем в русскую народную игру «Дедушка-Рожок».

Проводится русская народная игра «Дедушка-Рожок»: играющие делятся на две группы и занимают места на противоположных сторонах площадки. Дедушка-Рожок сидит в домике и спрашивает: «Кто боится меня?» Дети отвечают: «Никто». Затем дразнят: «Дедушка-Рожок, съешь с горошком пирожок!» и начинают перебегать из одного дома в другой. Дедушка-Рожок ловит их.

-Вот и наши пироги готовы!

Воспитатель «достает из печки пироги», показывает детям. И ставит на стол.

-В каких русских сказках упоминаются пироги или изделия из теста? (Ответы детей: «Колобок», «Гуси лебеди», «Крылатый, мохнатый, да масленый», «Царевна-лягушка»)

-Еще осталось приготовить нам одно русское блюдо. Отгадайте загадку:

Я-символ солнца румяный,

В любой избе гость желанный.

Бываю толстым и худым,

С начинкой и совсем пустым.

Отгадай, кто я такой,

Оладушек-мой брат родной. (Блин)

-Ни одно застолье не обходилось без блинов. Ели блины с маслом, сметаной, медом, вареньем, ягодами-всего и не перечислишь.

-Давайте и мы с вами дружно испечем блины.

Проводиться игра «Печем блины»:

Дружно мы печем блины,

Очень вкусные они.

Положи блинок в ладошку,

Угости мурлыку-кошку,

Угости щенка Трезора,

Потом мальчика Егорку,

Дай блиночек мамочке,

Дай блиночек папочке.

Попеременно касаться поверхности стола тыльной стороной кисти руки и ладонью

Указательным пальцем правой руки рисуем круг на левой ладони

Загибаем мизинец

Загибаем безымянный палец

Загибаем средний палец

Загибаем указательный палец

Загибаем большой палец

Воспитатель ставит на стол «блины».

-Много угощений на нашем столе: каравай, каша, пироги, блины. Какие еще вы знаете традиционные русские блюда? (Ответы детей). Эти русские блюда готовили не только в старину, но они любимы и сейчас.

-Я вас хочу угостить вкусным сладким пирогом.

-У нас есть угощенье

Всем на удивленье,

Кушайте на здоровье,

Славьте русское хлебосолье!

Чаепитие с пирогом.

Оформление выставки в мини-центре «Русская кухня». Создание и рассматривание альбома «Русская кухня».