

Школа поварёнке

Воспитатель: Натфулина Е. Ф.

Приготовление блюда «Овощной салат»



Старшая группа.

Приготовление салата «Осенний»

Цель: Закрепить понятия гигиены, мытье рук перед работой с продуктами. Закреплять понятия «овощи», «фрукты»; показывать как чистить фрукты, нарезать и натирать фрукты; учить образовывать прилагательные.

Словарь: солонка, салатник, витаминный, овощной, растительное масло.

Продукты: помидор, огурец, перец сладкий, лук, петрушка, укроп, соль, растительное масло.

Оборудование: одноразовые ножи, салатницы, разделочные доски, миска (для отходов), фартуки, косынки, колпачки.

Секреты: чтобы овощи при нарезании не катались по доске, нужно сначала его разрезать пополам;

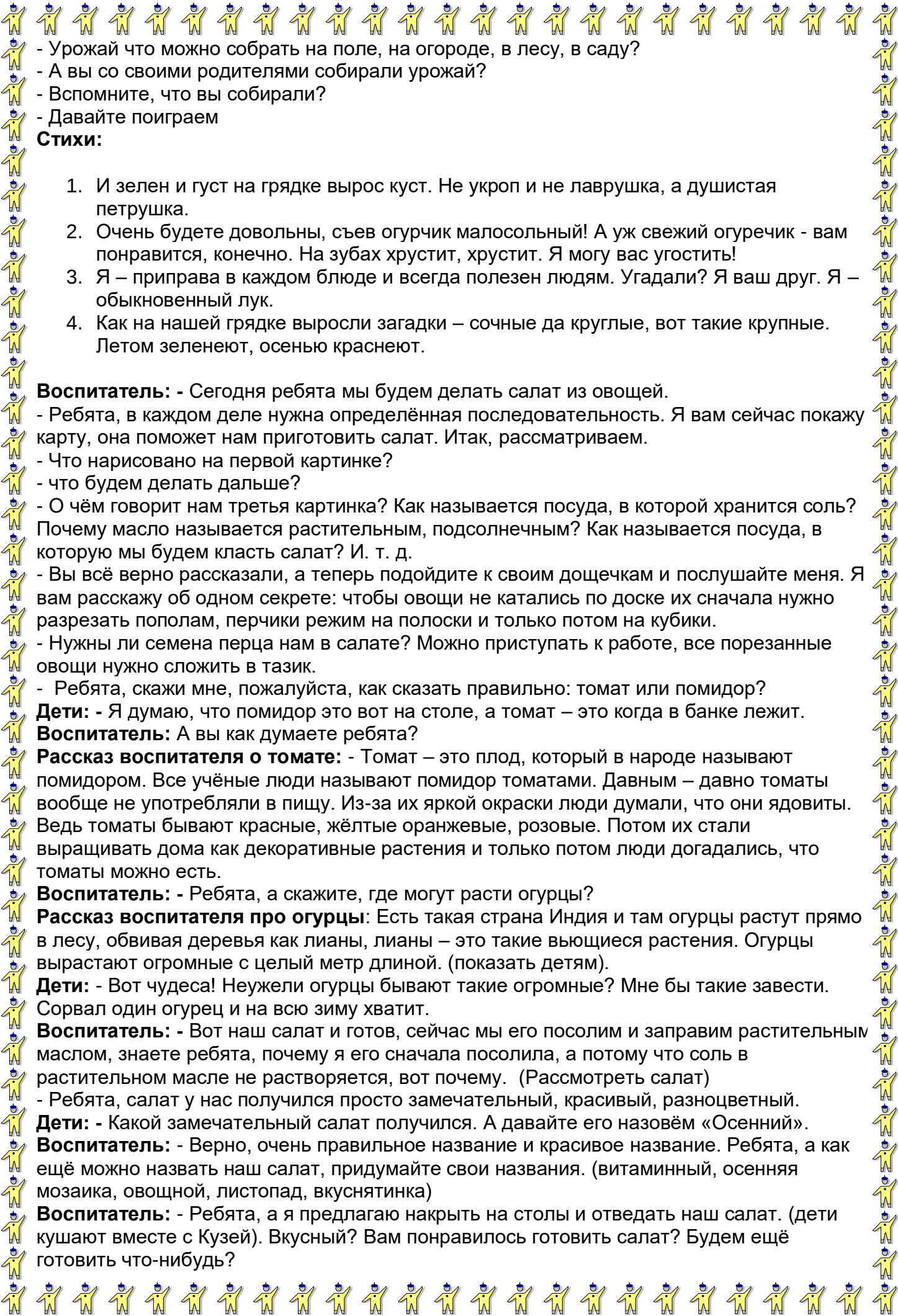
Салат нужно сначала посолить, а потом заправлять растительным маслом, так как соль не растворяется в масле.

Ход занятия:

Воспитатель: - Ребята, давайте вспомним, какое сейчас время года?

- Да, за окном ранняя осень, время сбора урожая.

- Что такое урожай? (то, что уродилось в лесу, на огороде, на поле, в садах называют урожаем)

- 
- Урожай что можно собрать на поле, на огороде, в лесу, в саду?
 - А вы со своими родителями собирали урожай?
 - Вспомните, что вы собирали?
 - Давайте поиграем

Стихи:

1. И зелен и густ на грядке вырос куст. Не укроп и не лаврушка, а душистая петрушка.
2. Очень будете довольны, съев огурчик малосольный! А уж свежий огуречик - вам понравится, конечно. На зубах хрустит, хрустит. Я могу вас угостить!
3. Я – приправа в каждом блюде и всегда полезен людям. Угадали? Я ваш друг. Я – обыкновенный лук.
4. Как на нашей грядке выросли загадки – сочные да круглые, вот такие крупные. Летом зеленеют, осенью краснеют.

Воспитатель: - Сегодня ребята мы будем делать салат из овощей.

- Ребята, в каждом деле нужна определённая последовательность. Я вам сейчас покажу карту, она поможет нам приготовить салат. Итак, рассматриваем.

- Что нарисовано на первой картинке?

- что будем делать дальше?

- О чём говорит нам третья картинка? Как называется посуда, в которой хранится соль? Почему масло называется растительным, подсолнечным? Как называется посуда, в которую мы будем класть салат? И. т. д.

- Вы всё верно рассказали, а теперь подойдите к своим дощечкам и послушайте меня. Я вам расскажу об одном секрете: чтобы овощи не катались по доске их сначала нужно разрезать пополам, перчики режим на полоски и только потом на кубики.

- Нужны ли семена перца нам в салате? Можно приступать к работе, все порезанные овощи нужно сложить в тазик.

- Ребята, скажи мне, пожалуйста, как сказать правильно: томат или помидор?

Дети: - Я думаю, что помидор это вот на столе, а томат – это когда в банке лежит.

Воспитатель: А вы как думаете ребята?

Рассказ воспитателя о томате: - Томат – это плод, который в народе называют помидором. Все учёные люди называют помидор томатами. Давным – давно томаты вообще не употребляли в пищу. Из-за их яркой окраски люди думали, что они ядовиты. Ведь томаты бывают красные, жёлтые оранжевые, розовые. Потом их стали выращивать дома как декоративные растения и только потом люди догадались, что томаты можно есть.

Воспитатель: - Ребята, а скажите, где могут расти огурцы?

Рассказ воспитателя про огурцы: Есть такая страна Индия и там огурцы растут прямо в лесу, обвивая деревья как лианы, лианы – это такие вьющиеся растения. Огурцы вырастают огромные с целый метр длиной. (показать детям).

Дети: - Вот чудеса! Неужели огурцы бывают такие огромные? Мне бы такие завести. Сорвал один огурец и на всю зиму хватит.

Воспитатель: - Вот наш салат и готов, сейчас мы его посолим и заправим растительным маслом, знаете ребята, почему я его сначала посолила, а потому что соль в растительном масле не растворяется, вот почему. (Рассмотреть салат)

- Ребята, салат у нас получился просто замечательный, красивый, разноцветный.

Дети: - Какой замечательный салат получился. А давайте его назовём «Осенний».

Воспитатель: - Верно, очень правильное название и красивое название. Ребята, а как ещё можно назвать наш салат, придумайте свои названия. (витаминный, осенняя мозаика, овощной, листопад, вкуснятинка)

Воспитатель: - Ребята, а я предлагаю накрыть на столы и отведать наш салат. (дети кушают вместе с Кузей). Вкусный? Вам понравилось готовить салат? Будем ещё готовить что-нибудь?

Дети: - Да.

Технологическая карта изготовления салата



1 Проверить вкус огурчиков, срезать кончики.

2 Нарезать огурчики кубиком.



3 Положить огурчики в салатник.



4 Срезать у перчика черешок. Нарезать сладкий перец кубиком.



5 Срезать у томата черешок. Нарезать томат (помидор) кубиком.



6 Положить все в салатник.



7 Овощи посолить.



8 Овощи полить растительным маслом и перемешать.



9 Приятный завтрак поварёнка.



Всем приятного аппетита!!!