

«Гастрономическое путешествие по России»

Цель: развитие познавательного интереса детей посредством гастрономических особенностей регионов как национального достояния страны.

Задачи:

Обучающие:

- обогащать представления детей о регионах России за счет гастрономических особенностей;

-расширять представления о традиционных кухнях разных частей света нашей страны;

Развивающие:

- формировать навыки практического применения информации в игровой и трудовой деятельности;

- формировать уважительное отношение к традициям и культуре народов разных национальностей, населяющих нашу страну;

-закреплять умения детей связно и последовательно выражать свои мысли, пользуясь предложениями различной структуры, расширять словарь детей по данной теме;

Воспитательные:

- продолжать формировать познавательный интерес к культуре и традициям народов, населяющих Россию.

-совершенствовать представления детей о бережном отношении к своему здоровью, о правильном питании.

Словарная работа: традиционная кухня, национальные блюда, гастрономическое путешествие, регион.

Материал: презентация «Моя Россия», картинки с изображением традиционных блюд народов России, картинки с изображением овощей, одноразовая посуда по количеству детей, ножницы по количеству детей, икра красная натуральная, икра красная имитированная, стеклянные банки с горячей водой, оборудование для лепки соленое тесто, музыкальная подвижная игра «День селедки».

Ход деятельности.

Дети стоят полукругом.

Воспитатель: Давайте порадуемся людям и птицам,

Давайте порадуемся улыбчивым лицам.

И всем, кто сегодня здесь, рядом с нами

«Добрый день!» скажем мы с вами.

Вводная часть

Воспитатель: Ребята, сегодня в газете я прочла интересную новость: оказывается, в Москве проходит международная выставка «Моя Россия». Сейчас мы увидим репортаж с этой прекрасной выставки! Внимание на экран.

Видеорепортаж с выставки: «Здравствуйте, дорогие зрители! Мы с вами находимся в Москве на выставке «Моя Россия». Здесь можно увидеть, как мы собираем машины, летаем в космос, строим корабли. Здесь вы можете познакомиться с кухней народов России. Вам в Калининград мы отправляем карту, с помощью которой вы сможете совершить гастрономическое путешествие по разным частям нашей необъятной России и узнать особенности региональной кухни той стороны света, в какую попадёте. А поможет вам в этом путешествии волшебный кубик. Желаю вам удачи!»

Основная часть

Воспитатель: Ребята, а какие части света вы знаете?

Ответы детей: (север, юг, запад, восток)

Воспитатель: Начинаем путешествие!

Для этого мы должны покрутить кубик и сказать волшебные слова:

-Кубик, кубик покрутись

-И быстрее остановись! Повторяйте вместе со мной. (дети повторяют слова за воспитателем)

Воспитатель: Мы с вами оказались на Юге России.

Давайте заглянем в корзину, что там? (картинка с изображением русских национального блюда)

- КУБАНСКИЙ БОРЩ – самое распространенное блюдо этого региона.

А вы когда-нибудь ели борщ? Какого он цвета? (ответы детей).

Какой продукт способствует окрашиванию борща в красный цвет? (Ответы детей).

Как вы думаете, какие погодные условия на юге России? (Ответы детей)

Действительно, на Юге России очень тепло, овощи здесь созревают быстрее, чем в остальных регионах России. Благодаря климатическим условиям, они особенно вкусные и богаты витаминами.

Пройдите за столы, перед каждым из вас – картинки с изображением овощей. Вам необходимо выбрать тот овощ, который входит в состав борща (выбирают).

Воспитатель: Скажите, ребята, овощи в борщ кладут целиком, или нарезают? (Ответ детей: нарезают).

Воспитатель: Каждый свой овощ разрежьте на 3 части: для этого используйте ножницы, но сначала вспомним правила работы с ножницами (Дети вспоминают правила работы с ножницами). Готовые нарезанные овощи сложите в кастрюлю. Молодцы, вы справились с заданием!

А вы знаете, что главной особенностью кубанского борща является то, что в него добавляют рыбу – карася, и это будет моим ингредиентом, который я добавлю к нашему борщу.

Воспитатель: предлагаю отправиться дальше и продолжить гастрономическое путешествие. Ребята, повторяйте за мной:

Кубик, кубик покрутись

И быстрее остановись.

Воспитатель: Мы с вами оказались на Востоке России. Владивосток, Камчатка. Посмотрите, ребята, а что вокруг? (Ответы детей2)

Тихий океан, моря. Именно в этой части России выращивается лосось, кета. (Подходим к корзине и достаём из нее баночки с красной икрой) из которых

добывают красную икру. Ребята, знаете ли вы блюда, в которых используют красную икру? (на экран выводятся фотографии бутерброд, блин, салат).
Ответы детей.

Воспитатель: Оказывается, полезной является только натуральная икра. И сейчас я вам продемонстрирую, как отличить ее от искусственной. Давайте пройдем к столу.

Эксперимент:

На столе две банки с горячей водой. В одну мы кладем чайную ложку натуральной икры и перемешиваем, во вторую – искусственную, перемешиваем. Наблюдаем за реакцией. (Дети рассказывают, какие изменения они увидели). Искусственная икра не изменила цвет, а натуральная – превратилась в белые бусинки, и вода в банке помутнела. Теперь вы знаете, как выбрать натуральную, полезную икру.

Продолжаем наше путешествие.

Кубик, кубик покрутись

И скорей остановись.

Север России. Подходим к корзине и достаём из нее картинки с изображением вареников.

В этой части России очень холодно, поэтому вареников здесь лепят очень много, замораживают и хранят на улице или в погребах. Часто в качестве начинки используют ягоды, растущие в лесах Сибири: клюкву, морошку, бруснику, чернику – именно эти ягоды являются морозостойкими и растут в этой климатической зоне. В них много витаминов и полезных элементов, которые помогают укреплять иммунитет, повышают защитные свойства организма. Это очень важно для жителей Севера. Предлагаю вам пройти к столам, где мы с вами сами постараемся сделать вареники из соленого теста, а начинка будет из пластилина.

Перед вами на столах круглая основа для вареника. Вы можете выбрать свою начинку и положить ее на половину вашей основы. Другой половиной теста мы накрываем начинку и прижимаем края вареника.

Воспитатель спрашивает у каждого ребенка, какую начинку он выбрал, и каким получился его вареник. (Ответы детей: брусничным, клюквенным, черничным, морошковым)

Продолжаем наше путешествие.

Кубик, кубик покрутись

И скорей остановись.

Вот мы с вами оказались в нашем родном городе, на празднике «День селедки». Это народный праздник нашего региона. Калининград называют рыбный край России. Как вы думаете, почему? (Ответы детей: мы живем на берегу моря).

В нашем Балтийском море водится много видов рыб, в регионе хорошо развита рыбная промышленность. Калининградская область поставляет рыбу в разные города России.

На празднике принято веселиться, танцевать, играть. И мы с вами немного поиграем. Под музыку на экране будут появляться различные виды рыб. Как только вы увидите изображение селедки, дружно поднимаем руки вверх и кричим «СЕЛЕДКА!». Игра повторяется несколько раз.

Заключительная часть

Воспитатель: Молодцы ребята, вы прекрасно справились с заданием! И в подарок каждый из вас получает карту-раскраску «Гастрономические предпочтения России».

Рефлексия

Воспитатель: Наше путешествие подошло к концу. Что вам понравилось, что больше запомнилось, а что вызвало удивление? (Ответы детей)

Какое из увиденных сегодня во время путешествия блюд вы бы посоветовали своей маме приготовить? Подойдите к изображению этого блюда на карте. Спасибо, ребята. До новых встреч.

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города
Калининграда детский сад № 132

Муниципальный этап конкурса
профессионального мастерства педагогов дошкольного образования
«Воспитатель года» 2023-2024 учебного года

Гастрономическое путешествие по России

Конкурсант:
Воспитатель
высшей квалификационной категории
Кондратюк Дарья Игоревна

г. Калининград 2023 г