

**Мы вместе**

**готовим винегрет**

**Цель:** приготовление овощного салата винегрет.

**Задачи**

• Формировать у детей представления о правильном питании;

• Ознакомить детей с процессом приготовления винегрета;

• Формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами *(нож)* в быту;

• Расширять знания и представления детей об овощах, способы их использования в пищу;

• Различать овощи по внешнему виду (свежие, варёные, солёные, узнавать их на вкус;

• Развивать сенсорные способности;

• Развивать речь, внимание и память детей, пополнять словарный запас;

• Воспитывать аккуратность во время работы.

**Предварительная работа:**

• Рассматривание иллюстраций «Овощи»;

• Загадывание загадок по теме;

• Творческое задание родителям – отварить овощи.

**Материал к занятию:**

•Овощи: свежие, отваренные, консервированные, соленые;

• Разделочные доски, ножи детские по количеству детей;

• Фартуки, косынки *(шапочки)* по количеству детей;

•Продукты питания: соль, подсолнечное масло;

***Ход занятия:***

Дети, а вы любите загадки?

Слушайте внимательно:

Расту в земле на грядке я,

Красная, длинная, сладкая.

*(Морковь)*.

Что копали из земли, жарили,

Варили?

Что в золе мы испеки, ели да хвалили?

*(Картошка)*.

Тёмно-красная как репка

Сидит в земле крепко.

*(Свёкла)*.

Как надела сто рубах,

Захрустела на зубах.

*(Капуста)*.

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)*.

Дети, как вы думаете, что можно приготовить из овощей? *(Овощной суп, голубцы, рагу овощное, салат)*.

***Дидактическая игра «Собери картинку»***

В этой игре вам нужно частей составить целую картинку по принципы пазлов.

Какие овощи у вас получились? Из этих овощей можно приготовить овощной салат винегрет.

Винегрет – это смесь разных овощей, которые сочетаются между собой вкусовыми качествами.

Сегодня мы с вами будем поварами, и на обед приготовим винегрет, приготовим сами – своими руками.

Для приготовления винегрета нужна аккуратность, чистая посуда, чистые руки, потому что грязные овощи и руки опасны для здоровья человека. В организм человека может попасть инфекция, которая вызовет болезнь. Идём мыть руки – с мылом, очень тщательно.

Теперь необходимо надеть фартук. Как вы думаете, для чего? Чтобы не испачкать одежду.

Дети, посмотрите, у вас на столах стоят тарелки с уже отварными и почищенными от кожуры овощами. Лежат разделочная доска и нож. Для чего? Овощи нужно резать на специальных разделочных досках, чтобы не испортить стол. Как работаем с ножом? Аккуратно, осторожно, внимательно, не размахиваем им.

А теперь приступим к работе.

*Во время работы следить, чтобы дети пользовались ножом аккуратно, напоминать, как надо резать овощи.*

Как хорошо вы потрудились, порезали все овощи. А сейчас их нужно выложить в кастрюлю. Перемешиваем, добавляем соль, заправляем растительным маслом.

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

На обеде будем пробовать наш винегрет, приготовленный своими руками. Посмотрите, сколько много получилось винегрета, предлагаю вам угостить им сотрудников нашего сада, чтобы они тоже попробовали, какой вкусный винегрет получился у нас.

Приятного аппетита!



«Дети режут овощи» «Выкладывают овощи»



«Угощаем сотрудников детского сада»



«А сейчас будем пробовать винегрет»

А также наши ребята вместе с родителями готовили дома

и изготовили книжки-малышки с рецептами своих любимых блюд

