**Тема: «Русская кухня»**

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;

• Активизировать словарь детей: каравай, расстегай, сочни, курник, кулебяка, рыбник;

• Закрепить умение соотносить существительное с прилагательным;

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

Ход:

- Сегодня мы с тобой посмотрим и поговорим, какие в старину готовили блюда, чем хозяйка кормила семью и гостей.

Не было тогда не газовых не электрических плит. А была в русской избе печь. Посмотри на картинку. Вот она, какая большая и красивая.



- В русской печке. И первое, блюдо – это каша.

-« Хороша каша, да мала чаша». « Без каши обед не обед».



***Предлагаю родителям поиграть с детьми в дидактическую игру.***

**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!»

***(Рекомендации для родителей. Выучить одну из предложенных пословиц о хлебе.)***

 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?

- Каравай.



Вот он хлебушек душистый,

С хрусткой корочкой витой.

Вот он теплый, золотистый,

Словно солнцем налитой.

***- 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.



- Сочни-маленькие пирожки с различными начинками, например с творогом.

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

- Курник - пирог с курицей

- Рыбник - пирог с рыбой.

- Вот и наши пироги готовы!

***Вопросы для беседы с ребенком:***

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

 ***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.

***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.*



- Много угощений на нашем столе: каравай, каша, пироги, блины. Эти русские блюда готовили не только в старину, но они любимы и сейчас.

Спасибо за внимание.

***Рекомендовано родителям*:**

**Предложить детям шаблоны для раскрашивания на выбор, просмотр мультфильма «Солнечный каравай», выучить пословицу о хлебе.**

**Смотрите раскраски по теме ниже.**





