**Мероприятие для родителей и детей «Знатоки кулинарии»**

**Цель.** Познакомить детей и родителей с блюдами семей разных национальностей (название, приготовление), с устным народным творчеством.

**Задачи.**

1.Воспитывать интерес [детей](http://pozdav.ru/page/aforizmy-pro-detej-prikolnye) к семейным национальным кулинарным традициям.

2.Дать понятие о составе национальных блюд.

3. Активизировать словарь детей слова; «пампушка», «чак-чак», «пахвала».

4.Создание комфортной обстановки для общения педагогов, родителей и детей.

5. Воспитывать уважение к национальной культуре народов.

**Ведущая.**  Добрый вечер, дорогие гости. Мы рады встрече с вами. Сегодня мы продолжаем знакомство с народными традициями семей нашей группы. Как вы уже знаете, у каждого народа есть своя культура – это то, что отличает его от других народов. Частью этой культуры является национальная кухня. Особенности национальных блюд связаны с традициями и условиями проживания. Мы пригласили в гости наших уважаемых родителей, чтобы они нас познакомили с традиционными блюдами их семей.

**(Педагог рассказывает об истории чаепития на Руси)**

  Мы гостей встречаем, первым делом угощаем, чаем! Приглашаем к самовару.  Пейте чай, друзья, по-русски.  У каждого народа много обычаев. Но среди них есть те, которые любят все: и взрослые, и дети. На первом месте - чаепитие. А откуда и когда к нам пришёл чай?

Однажды, 5 тысяч лет назад, китайский император, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья. Неожиданно поднялся ветер, и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. Чай — питательное слово. Оно появилось там, где русские люди торговали с китайцами северных провинций, они чай называют «ча-е», отсюда и наше слово «чай». С древних времён чай признаётся не только вкусным, но и целебным напитком. Пить чай нужно только свежезаваренный. Восточная мудрость гласит: «Свежий чай подобен бальзаму. Чай, простоявший ночь, подобен змее».

На Руси издавна любили чай и умели его вкусно заваривать. Для этого использовали душистые, целебные травы: душицу, зверобой, цветы липы, иван-чая, листья смородины, земляники, малины.

Почти 300 лет тому назад, русский царь получил подарок от монгольского хана. Это были напитки с непонятной надписью «бах-ча», что переводилось как «чай для заварки» Понравился царю вкусный напиток. И с тех пор стали возить его купцы из заморских стран в Россию. Первое чаепитие в России состоялось в 1638 году. По русской традиции чай - лучшее завершение праздничного обеда. К нему подают лимон, варенье, мёд, печенье, булочки, пряники.

Песня «Пир», народный ансамбль «Лето».

**Презентация**

*1***.***Украинское блюдо «Пампушки».* (семья Пидоненко)

Пампушки представляют собой визитную карточку украинской кухни. Эти небольшие аппетитные булочки. Пампушки выпекают в духовке либо жарят в масле. Свое название, предположительно, они получили от французского «помпон», то есть шарик. Пампушки, как правило, подаются к борщу, и в большинстве случаев с чесноком. Существуют в современной кулинарии рецепты пампушек вместе с начинкой. Для начинки подойдут и фруктовые джемы, и варенье абрикосовое, вишневое.

**Ведущая.** Ребята давайте поиграем с пальчиками и покажем, как из теста сделать пампушки.

Муку в тесто замесили, *(Сжимают и разжимают кулачки)*

 А из теста мы слепили: *(Прихлопывают ладошками, «лепят»)*

 Пирожки и плюшки, (*Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)*

 Сдобные **пампушки**,

 Булочки и калачи –

 Всё мы испечём в печи. (*Обе ладошки разворачивают вверх*)

 Очень вкусно! (*Гладят живот)*

***Дегустация пампушек.***

*2.Татарское блюдо «Чак –чак» (*Семья Тукдиновых*)*

На столе чак- чак стоит

Лучшим медом он облит

Слаще блюда не найти

Хоть пол- мира обойди.

Наш чак- чак друзья полезен

Всему миру он известен

Им гордится наш народ

Так и просится сам в рот

**Чак-чак** — восточная сладость, представляющая собой изделия из теста с мёдом Символом гостеприимства, радушия и сплоченности татарского народа стал чак-чак.

Чак-чак готовят из мягкого теста, сделанного из пшеничной муки высшего сорта и сырых яиц.

Затем формируются тонкие короткие палочки, по форме напоминающие вермишель, или шарики величиной с кедровый орешек, обжариваются в масле, после чего поливаются горячим медом, Подавать к столу, к горячему чаю. Блюду придаётся нужная форма (часто в виде горки). Полностью готово после застывания. Украшают чак-чак орехами, леденцами и татарской пастилой. В Казани даже есть музей чак-чака.

***Дегустация блюда.***

**Ведущая.** Игра «Укрась чак-чак» (под народную татарскую музыку)

Дети делятся на две команды и соревнуются кто быстрее и красивее украсит блюдо. *(Горку из пластилина украшают мозаикой*)

***3. Узбекская лепешка (*семья Сафьяновых*)***

Узбекские лепешки особое место занимают в национальной кухне. Хлеб для узбеков испокон веков считается священным. В узбекских семьях каждый с детства приучен, относится к хлебу с уважением. Ведь хлеб всему голова, хлеб – это райская еда. В Узбекистане есть ряд традиций связанных с употреблением хлеба.  Вот, например, нельзя узбекские лепешки резать ножом, отламывать её одной рукой. В узбекских семьях, за столом во время еды, обычно лепешки разламывает самый старший член семьи, но могут и младшие с разрешением старших. Издревле лепешки делались круглой формы, и это имело свой потаенный смысл. Круглый диск символизировал солнце, ведь без хлеба, как без солнца нет жизни на земле.

**Ведущая.** - Давайте вспомни пословицы и поговорки о хлебе.

* Хлеб — всему голова.
* Без хлеба — половина обеда.
* Хлеб — кормилец.
* Хлеб бросать — труд не уважать.
* Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска.

***Задание для родителей:*** продолжить поговорку или пословицу.

Не будет хлеба, не будет и … (обеда).

Сытый думает о деле, а голодный…(о хлебе).

Плох обед, коли…(хлеба нет).

Гостю щей не жалей, а…(погуще налей).

Щи да каша…(пища наша).

Кашу маслом…(не испортишь).

***Дегустация блюда.***

*4.Кавказкая пахвала (семья Кукуладзе)*

   На Кавказе дети считаются святыми, а поэтому бабушки и прабабушки считают своим долгом сделать каждый их день – праздником!   Надо сказать, что десерты Кавказской кухни стали излюбленным лакомством не только детей, но и взрослых сладкоежек. Многие Кавказские сладости употребляются с напитком – в основном горячий чай.

Считается, что пахлава является отличным средством для восстановления сил и энергии.

Выложенное слоями тесто, смазанное ореховой начинкой, нарезается ромбами, однако, надрезы необходимо делать только до орехового слоя. После приготовления, готовая пахлава поливается сиропом и отправляется на несколько часов в прохладное место, чтобы коржи смогли хорошо им пропитаться.

**Ведущая.** Объявляетсядинамическая пауза для детей

Мы приходим в магазин,

*(ходьба на месте)*

Без лукошек и корзин,

*(сгибают руки в локтях, прижимая кисть к поясу)*

Чтобы хлеб купить, батон,

*(загибают пальцы правой и* *левой руки)*

Колбасу и макарон,

Сыр, зефир и пастилу,

Шоколад и **пахлаву,**

Молоко, кефир, сметану,

Кофе, чай и два банана.

Нам продал их продавец,

*(руки согнуты в локтях,* *сгибают и разгибают пальцы* *рук)*

Всё купили, наконец.

 (*рукопожатие)*

**Дегустация блюда.**

*5. Русские пироги* (семья Ивановых*)*

Ах, какой приятный запах.  
Как нам душу теребит.  
Мы не видели, но запах,  
Очень много говорит.  
Он  о том, что есть начинка.  
Что поднялось тесто в срок.  
Что сегодня день чудесный.  
Что печем большой пирог.  
Правый бок и левый тоже.  
Подрумянился уже.  
Я сижу сейчас на стуле.  
А как будто на еже.  
С ароматным мятным чаем.  
Мне дадут сейчас кусок.  
Приглашаю всех вас в гости.  
Очень вкусный наш пирог!   
 Пироги занимают на русском столе видное и притом всегда почетное место. Это одни из тех подлинно национальных изделий, которые дошли до нас из глубокой древности. Пироги приготовлялись и употреблялись на Руси вначале исключительно по праздникам. Само слово «пирог», происшедшее от древнерусского слова «пир», указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов.

При этом каждому празднеству соответствовал свой особый вид пирогов, что и послужило причиной разнообразия русских пирогов как по внешнему виду, так и по тесту, начинкам и вкусу. Начинки для сладких пирогов, делают из варенья (яблочного, смородинового, малинового, вишневого, клубничного, земляничного, черничного, брусничного), из изюма с рисом, чернослива и инжира, из мака с сахаром, из сушеной черемухи с сахаром и медом.

**Дегустация пирогов**

**Ведущая.** - Уважаемые родители и ребята, мы подготовили для вас кулинарные конкурсы.

**«Чей национальный продукт?»**

Щи, уха, квас, лапша, пироги, пышки, баранки, пряники тульские, пельмени. (Русская кухня)

Борщ, сало, вареники, галушки, пампушки, колбаски (Украинская кухня)

Чак-чак, халва, бэлиш, щербет, айран.( Татарская кухня)

Лепешки, чай, манты, самса, плов, фаршированный перец.(Узбекская кухня).

Шашлык, суп-харчо, пахвала, хачапури, сулугуни, хинкали (Кавказская кухня)

**«Из чего приготовлено?»**

Уха, пельмени, борщ, вареники, чак-чак, бэлиш, плов, самса, пахвала.

**Кроссворд «Застолье».**

1. Как называется блюдо, приготовленное из кваса? (окрошка)

2. Знаменитое первое блюдо украинского народа? (борщ)

3. Блюдо из риса и мяса? (плов)

4. Какие сладости тульские? (пряники)

5. Восточная сладость из кукурузных палочек и меда? (чак - чак)

6. Как называются пельмени по – кавказки? (хинкали)

7.Узбекское мучное изделие? (лепешка)

8. Суп из рыбы? (уха)

9. Каким напитком угощают гостей у многих народов? (чай)

10.Как называется блюдо ввиде слойки с орехами? (пахвала)

**Ведущая.** - Приглашаем всех детей и родителей в хоровод, звучит музыка «Так давайте устроим большой хоровод»

**Ведущая.** - По старинной русской традиции праздник заканчиваем чаепитием с приготовленными блюдами.

**ФОТОРЕПОРТАЖ**

 

 

 



 

