

Грибова Ольга Михайловна
Воспитатель высшей квалификационной категории
МАДОУ ДСКН № 6 г. Сосновоборска

Кулинарный мастер-класс для детей старшего дошкольного возраста «НОВОГОДНЕЕ УГОЩЕНИЕ – ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА».

Цель: создание условий для развития интереса детей к семейным и национальным кулинарным традициям.

Задачи:

Формировать ценностное отношение к трудовой деятельности и создавать условия для успеха каждого воспитанника.

Развивать творческий потенциал в трудовой деятельности.

Воспитывать культуру труда, аккуратность, взаимовыручку, бережное отношение к продуктам питания, ответственность, самостоятельность.

Предварительная работа: просмотр обучающих видео по теме мастер-класса, рассказы о профессии кондитера и кондитерских изделиях, подготовка продуктов и посуды.

Материалы и оборудование: кухонный комбайн-измельчитель, общая миска для замешивания теста, порционная ложка, салфетки белого и красного цвета, индивидуальные миски для каждого ребенка, салфетки для гигиены рук.

1. Подготовительно-организационный этап.

(Дети с вымытыми руками и в форме поварят, стоят за столами, перед ними: миска, салфетка, ложка, какао в блюдечке, посыпки. К ним присоединяются воспитатели в форме поваров-кондитеров)

Воспитатель: Здравствуйте, ребята! Вы рады нашей встрече? У вас хорошее настроение? (ответы детей)

- Тогда давайте улыбнемся друг другу и попробуем окунуться в атмосферу приближающегося праздника – Нового года. Представьте себе, что вы находитесь дома, готовитесь к встрече Нового года, попробуйте ответить на мои вопросы:

- Какие представления возникают у вас при разговоре о Новом годе? (елка, стол, подарки, угощения)

- Каким бывает праздничный стол? (изобильный, яркий, сладкий)

- А вы помогаете маме готовить еду, печь торты, сервировать новогодний стол? (ответы детей)

- А как вы думаете, что мы сегодня будем делать на мастер-классе? (ответы детей)

- Мы сегодня попробуем приготовить новогоднее угощение, а какое, вы узнаете, отгадав загадку.

Может быть оно песочным, а порой и с кремом,

Иногда бывает с сочным, аппетитным джемом,

И с безе бывает, с крошкой и в глазурной коже.

Может быть оно картошкой, только вовсе не пюре. (пирожное «картошка»)

Воспитатель: Правильно, ребята, молодцы, это пирожное «картошка», готовится оно холодным способом. Это значит, что оно не выпекается, и его можно украсить по-своему каждому из вас.

- Кто из вас любит сладости?

- А что больше всего вы любите?

- А ели ли вы это пирожное «картошка»?

- Дети, это вполне нормально, когда человеку хочется чего-нибудь сладенького, от этого у него поднимается настроение.

На столе у нас продукты и наш помощник – комбайн. Он сегодня нам поможет измельчить печенье и орехи в мелкую крошку. На столе у нас также сливочное масло, какао-порошок и грецкие орехи, кондитерские посыпки. Вот из этих продуктов мы и будем готовить пирожное «картошка».

2. Основной этап:

Воспитатель: Сегодня я хочу вам напомнить о профессии кондитера. Эта профессия всегда была на особом счету. Люди этой профессии должны были не только знать, как приготовить то или иное кондитерское изделие, а они должны были уметь лепить, рисовать и создавать замысловатые геометрические фигуры, фигуры зверей, птиц и растений.

- Какие виды кондитерских изделий существуют? (конфеты, печенье, вафли, пряники, пирожные, торты, бисквиты)

- А как вы думаете, где их изготавливают? (на кондитерской фабрике или в частной кондитерской)

- Какие продукты самые важные для кондитера? (мука и сахар)

Воспитатель: А знаете ли вы, как и где появилось пирожное «картошка»? Я думаю, вам будет интересно это узнать.

Дело было в Финляндии, давно, 200 лет назад. Однажды, к знаменитому поэту Рунебергу, пришли известные в мире люди. Но его семья жила небогато, а на кухне было только поломанное печенье и какое-то варенье. Подавать его было неудобно, и госпожа Рунеберг пошла на хитрость. Она истолкла печенье в крошку, добавила сметану, варенье, и замесила тесто. Из полученной смеси сформировала пирожные в виде картофелин. Украсила ягодами из варенья, и преподнесла кулинарный шедевр на большом, красивом, серебряном блюде. Гости были в восторге от этого блюда, и просили к чаю еще и еще. По прошествии многих лет, кондитеры всего мира усовершенствовали рецепт, добавили свои ингредиенты, и рецепт пошел по всему миру.

Воспитатель: (Вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-гигиеническим требованиям)

- Какие правила личной гигиены и техники безопасности надо соблюдать в процессе приготовления пищи?

- Что может произойти, если их не соблюдать?

3. Практический этап:

Воспитатель: Теперь приступим с вами к практической работе. Мы с вами сыграем в одну игру – станем работниками кондитерского цеха. Я буду, если вы не возражаете, начальником кондитерского цеха, а вы – кондитерами.

- Перед нами кухонный комбайн (дети стоят за столами и смотрят).

Я в него загружаю орехи и перемалываю их, затем печенье. Для пирожного нужны жидкие и маслянистые ингредиенты, масло вместе с печеньем соединить в миске. В миске мы мешаем все эти продукты и добавляем сгущенное молоко и немного какао, одну, две столовые ложки. Разотрем эту массу в единое целое. Я вам каждому порционно ложкой разложу в чашку эту заготовку, а вы из неё сформируете такое пирожное, какое захотите. Оно бывает в виде картошки, яичка, колбаски. Его надо уплотнить, обвалить в какао на блюдечке и украсить по желанию. Пирожное немного охладится и его можно кушать с чаем.

3.Заключительный этап:(подведение итогов)

Воспитатель:

-Чему научились вы сегодня на мастер-классе?

- Что было интересно?

-В чем возникли трудности?

-Спасибо, ребята, вы сегодня порадовали. Я уверена, что время, проведенное вместе, не прошло даром. Сегодня вы научились делать одно из самых простых, но вкусных кондитерских изделий. Надеюсь, что эти знания вам пригодятся в жизни. Посмотрите, какие они получились разные. Угостим наших мам вечером? А пока отправим их в холодильник.

Рефлексия «Букет настроений»:

Воспитатель: Перед вами лежат салфетки двух цветов: красные и белые. Выберите салфетку, соответствующую вашему настроению:

красная – мне было интересно, я узнал много нового, у меня все получилось;

белая – мне было не совсем интересно, я не узнал ничего нового.

-У меня, ребята, все получилось, у меня хорошее настроение, и поэтому я кладу пирожное на красную салфетку.

Воспитатель: Молодцы! Вы сегодня все старались, и у вас получились замечательные пирожные. Приятного аппетита!