

**Проект: «Мы готовим винегрет!»**

**Подготовительная к школе группа**

**2025 год**

**Актуальность проблемы:**

**Приготовление** еды вместе с детьми помогает пробудить в них интерес к здоровой пище. Они чувствуют, что приносят пользу семье, да и обычно дети более склонны обедать вместе с семьей, если принимали участие в **приготовлении еды**, которая будет на столе. И конечно же, кулинарные навыки обязательно пригодятся на протяжении всей жизни.

**Задачи:**

1. Формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами (*нож*) в быту.
2. Развивать умение правильно ими пользоваться (*шинковать овощи, фрукты*).
3. Учить различать овощи по внешнему виду (свежие, солёные, варёные, узнавать на вкус).
4. Воспитывать аккуратность во время работы.

**Участники проекта:** дети, и воспитатель.

**Работа с родителями.**

1. Провести работу с родителями «Участие в проекте «Мы готовим винегрет».
2. Предложить родителям приобрести для проведения проекта –разделочные доски, фартуки.
3. Домашнее задание – приготовление винегрета с родителями.

Результат.

1. Дети научатся приготовлению винегрета.
2. У детей сформируются знания и представления о пользе овощей.

**1 ЭТАП – подготовительный.**

В группе детского сада мы подобрали художественную литературу: история возникновения **винегрета**, из чего он состоит. Поговорки, стихи, сказки, загадки об овощах, составили огородную игротеку.

Рассматривали иллюстрации, картины на овощную тематику. Проводились дидактические игры, беседы.

Провели дидактическую игру «Что сажают в огороде?», «Подбери пару», «Опиши, я отгадаю», «Съедобное — несъедобное» «Где растет?», «Что лишнее», «Узнай на ощупь», «Узнай на вкус», «От какого овоща эта часть?»

Беседа с родителями «Мы готовим винегрет».

2 ЭТАП – практический.

В гостях у хозяйки.

Дети принимали непосредственное участие в приготовление винегрета.

3 этап - заключительный.

- Проанализировали и обобщили результаты, полученных в процессе практической деятельности детей.

### **План реализации проекта.**

1. Подбор художественной литературы, иллюстраций, фото, рисунков- материала по данной теме.

2. Беседа о пользе овощей, заучивание стихов, загадок, пословиц и песен.

### **3. Приготовление винегрета с детьми.**

1. История винегрета

Название "**винегрет**" появилось в царствование Александра I.

Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем, наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался **приготовлением** неизвестного ему салата. Увидев, что **готовое** блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: "**Винегр?**" (*по-французски vinaigre - уксус*). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "**Винегрет, винегрет.** " Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.

2. Основная часть

Стук в дверь. Дети сидят за столиками. В группу заходит хозяйка с корзиной овощей.

Воспитатель:

Ребята, а у нас сегодня гостя. К нам пришла Хозяйка

Хозяйка однажды с базара пришла,

Хозяйка с базара домой принесла:

Картошку, капусту, морковку,

Горох, петрушку и свеклу. Ох!

Воспитатель: Узнали?

Дети: Да!

Хозяйка: Ребята, а вы знаете, что это такое?

Дети: Это овощи.

Хозяйка: Правильно. Где растут овощи?

Дети: В огороде.

Воспитатель: Для чего нужно есть овощи?

Дети: Овощи очень полезные, в них много витаминов, которые помогают нам не заболеть.

Воспитатель: Молодцы, ребята.

Хозяйка: Ребята, я вот овощи купила для **винегрета**, а как **готовить его не знаю**, но слышала, вы здесь **готовить собираетесь**. Можно я посижу, посмотрю, как вы будете его **готовить**?

Воспитатель: Конечно можно!

Хозяйка: Ребята, а в каком виде можно употреблять овощи?

Дети: Овощи можно есть сырыми, жареные, отварные и тушеные.

Воспитатель: Все верно! Сегодня мы с вами будем **готовить** вкусное и очень полезное блюдо - **винегрет**. А сначала, пожалуйста, послушайте стихотворение про мальчика, который решил самостоятельно **приготовить для мамы салат**.

«**Винегрет**» Вл. Борисова.

Я сегодня на обед

**Приготовлю винегрет**

Сам. Без всякой помощи

Буду резать овощи.

Потихоньку. Понемножку.

Кожуру тяну с картошки –

Мы ее варили. Целиком.

В мундире.

Свеклу чищу и морковь

Кап. Упала каплей кровь

Но стою спокойно я:

Это кровь – свекольная.

Если я всхлипнул вслух,

То всему виною – лук.

Вот водой - умоюсь

Сразу успокоюсь.

Как дорежу огурец,

Мама скажет:

*«Молодец!»*

Воспитатель: Ребята, вы запомнили, как мальчик делал винегрет? Расскажите мне.

Дети отвечают.

Воспитатель: А теперь, ребята, пройдите к столам.

Перед вами лежат овощи. В каком виде?

Дети: Овощи отварные.

Воспитатель: Какие овощи пригодятся для этого салата?

Дети: Свёкла, морковь, картофель, лук, огурец.

Воспитатель: Ребята, как же мы будем делать винегрет?

Дети: Нужно мелко нарезать овощи.

Воспитатель: Какой опасный предмет нам пригодится для этого?

Дети: Нож.

Воспитатель: Назовите правила обращения с ножом.

Дети:

Не размахивать ножом.

Не трогать пальцами лезвие ножа.

Резать ножом только на разделочной доске, чтобы не поцарапать и не испачкать стол.

Если нужно что-нибудь отрезать, держать левую руку подальше от лезвия ножа.

Пользоваться ножом можно только и под присмотром взрослых.

Воспитатель: Ребята, что ещё необходимо сделать перед тем, как начать готовить салат?

Дети: Вымыть руки, надеть фартук и косынку.

Воспитатель: Для чего их надевают?

Дети: Чтобы не испачкаться.

Воспитатель: Правильно.

## 2. Практическая часть

**Приготовление винегрета** под руководством воспитателя.

### 3. Заключительный этап:

Мы повторили, где растут овощи, кто их выращивает. Узнали, что овощи бывают сырые - из них готовят супы, жаркое. Варёные - из них делают салаты.

Попробовали различать на вкус, играли в подвижные игры, в дидактические и сюжетно-ролевые игры, где главными героями были овощи. В заключении нашего проекта приготовили овощной салат – **винегрет**. Дети были очень довольны результатом своей работы.

### Приготовление полезного салата: «Винегрет»

