

КАК ДЕЛАЮТ КОНФЕТЫ



О кондитерах, которые делают булочки, мы уже знаем. А сегодня мы пойдем в гости к кондитерам, которые делают конфеты.

Сегодня мы совершим удивительное путешествие в кондитерский цех и увидим своими глазами, как делают конфеты, какие машины помогают кондитерам. Узнаем, как получаются конфеты разного вкуса и запаха. Посмотрим интересный фильм. И как всегда, рассмотрим картинки и поиграем в полезные и интересные игры.

Приятного путешествия в сладкий мир конфет!

КАК ДЕЛАЮТ КОНФЕТЫ: РАЗВИВАЮЩИЕ ИГРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ

1. РЕЧЕВОЕ УПРАЖНЕНИЕ

Конфеты любят все – и взрослые, и дети. И все знают, что они сладкие. **Что еще бывает сладким?**

- **Сладкий** мед, торт, пряник, компот, морс, сахар;
- **Сладкая** клубника, черешня, малина, курага, земляника;
- **Сладкое** пирожное, мороженое, печенье;
- **Сладкие** ягоды, торты, пирожные, коврижки, ...

Отгадай мою загадку:

- **Сладкая, вкусная - это конфета или печенье?** Если ребенок ответит «печенье», то спросите его: «Разве мы так говорим - сладкая печенье? Мы говорим сладкое печенье» После нескольких первых загадок, малыш уловит, в чем заводка этих речевых загадок, и будет правильно отвечать. А заодно в этом упражнении ребенок научится отличать женский, мужской и средний род в словах.
- **Сладкое, холодное - это мороженое или торт?**
- **Сладкий, вкусный - это кисель или печенье?**
- **Сладкие, хрустящие - это кукурузные палочки или пирог?**

2. ЭКСПЕРИМЕНТ. ПОЧЕМУ КОНФЕТЫ ЦВЕТНЫЕ?

Из чего же делают конфеты? Раньше люди делали конфеты из сладких фруктов с медом, с орехами. А сейчас их делают из сахара. Как же так получается, что сахар белый, а конфеты цветные? (В сахар добавляют краски, говорит малыш). Правильно, чтобы сахарный сироп стал цветным, в него добавляют - но не краски, а красители. Краски добавлять нельзя, ведь их нельзя есть.



Сделайте с малышом небольшой вкусный эксперимент, чтобы показать ему, как действуют красители.

Возьмите творог и разделите порцию на несколько чашечек. Обсудите с малышом, что творог белый. Как же его сделать цветным? В каждую чашечку с творогом прибавьте свой краситель: для розового цвета – сок свеклы, для желтого цвета – сок моркови или куркуму (она продается в гастрономах как приправа). Дайте



малышу самому добавить красители и размешать творог с ними, чтобы получилась цветная масса. Можно попробовать добавлять варенье, например, черничное. Затем из каждой порции сделайте творожный шарик. Получатся разноцветные творожные шарики. Иногда к творогу надо добавить сметану, чтобы шарики скатались. Выложите красиво Ваши цветные творожные шарики и угощайтесь!

Если Вы делаете белковую глазурь для украшения выпечки, то также с малышом покажите, как Вы ее окрашиваете в разные цвета.

3. КАК ДЕЛАЮТ КОНФЕТЫ НА КОНДИТЕРСКОЙ ФАБРИКЕ? ВИДЕОРОЛИК ДЛЯ МАЛЫШЕЙ

Как ты думаешь, как называется профессия людей, которые делают конфеты? **Они кондитеры!** Кондитеры делают конфеты на большой кондитерской фабрике. Предложите малышу отправиться в гости к кондитерам и посмотрите вместе с ним удивительно интересный и познавательный видеоролик о том, как делают конфеты.

4. КАК МАШИНЫ ПОМОГАЮТ ЛЮДЯМ ДЕЛАТЬ КОНФЕТЫ?

Ты видел в фильме, что кондитерам помогает делать конфеты много разных машин. Их придумали люди, чтобы облегчить себе труд. Вот какие это умные машины. Догадайся из названия, что делают эти машины. Правда, интересные и очень веселые названия у этих машин?

- **Тянульная машина** – какое веселое название. **Тянульное** – похоже на какое слово? На слово «тянуть». Догадался, почему она так называется? В ней карамельная масса тянется в длинную-длинную карамельную реку и перемешивается в красителями (вспомните отрывок из видеоэкскурсии о длинной карамельной реке – получается такая длиннющая карамелька)
- **Карамелеобкатывающая машина** – обкатывает карамельку вокруг начинки. Получается такая длинная-предлинная карамелька с начинкой.
- **Жгутовытягивающая машина** – делает из нашей длиннющей карамельной речки красивый ровный жгутик. Точно также, как ты делаешь жгутик из пластилина.
- Следующая машина - **формующая** - нарезает карамельки из нашего жгутика и наносит на карамельку рисунок (рассмотрите конфеты с малышом – на них всегда есть полосочки, клеточки или другой рисунок).
- Дальше наши конфетки едут по конвейеру и остывают. А едут они в цех, который называется **«упаковочный»**. **Что же в нем делают?**



- **Завертывающая машина** заворачивает каждую конфету в обертку. Посмотри, как она это делает.
- **Упаковочная машина** помогает людям упаковать готовые конфеты в коробки.



- Вот и запаковали конфеты и отправят их в магазин. Так к нам конфеты на стол приходят.

5. КТО ДЕЛАЕТ КОНФЕТЫ? РЕЧЕВОЕ УПРАЖНЕНИЕ НА ОБРАЗОВАНИЕ НОВЫХ СЛОВ – НАЗВАНИЙ ПРОФЕССИЙ И НА РАЗВИТИЕ У РЕБЕНКА ЯЗЫКОВОГО ЧУТЬЯ

В кондитерском цехе не только названия машин очень веселые и интересные, но и названия разных работ людей. Кондитеров много на фабрике, и каждый занимается своим делом. Кондитеры, которые работают на кондитерской фабрике, называются по-разному.

- Отгадай, что делает **кондитер-конфетчик**?
- А что делает **помадчик**?
- **Бисквитчик**?
- **Тестомес**?
- **Упаковщик**?
- Кондитер, который варит карамельную массу называется... как ты думаешь, как? **Варщик**.
- А еще есть на кондитерской фабрике **шоколадчик** и **ирисчик**. Ты уже догадался, что они делают?
- Как ты думаешь, как называется кондитер, который делает карамель? Ребенок может придумать свое название и проявить словотворчество. Это очень хорошо! Похвалите его за это. А по-настоящему такой кондитер называется **«карамельщик»**
- А как называется кондитер, который делает мармелад и пастилу? Пусть малыш придумает свои названия. Когда ребенок образует новые слова от известных, то отлично развивается интеллект малыша (ему ведь надо вывести общее правило образования слов и творчески применить это правило в новой ситуации) и совершенствуется языковое чутье. Языковое чутье в дальнейшем очень поможет малышу хорошо освоить не только родной язык, но и иностранные языки. После того, как ребенок придумал свои названия, скажите ему, как называются эти кондитеры. Называются они **пастильщицы-мармеладчицы**.
- А кондитер, который покрывает конфеты глазурью, называется тоже очень интересно - **глазуровщик**.
- А что же делает **кондитер-резчик**? Правильно, режет. Что же он режет? (Например, резчик режет пастилу на кусочки).
- А еще в цехе, где делают зефир, есть **склеищицы**. Что же они делают? Выслушайте предположения малыша и уточните его ответ. Вспомни, как выглядит зефир. Он склеен из двух половинок (покажите в магазине как это выглядит, если малыш не видел зефира). Склеищицы склеивают половинки зефира друг с другом.

Вот как много кондитеров на фабрике, и все они помогают друг другу!



6. КАКИЕ БЫВАЮТ КОНФЕТЫ?



Конфеты бывают разные. Какие виды конфет ты знаешь? (Шоколадные, мармеладные, ириски, батончики, карамельки и леденцы...)

*Конфета бывает простой и с помадкой,
Немного с кислинкой и приторно-сладкой,
В обёртке блестящей и малопрigлядной,
Клубничной, малиновой и шоколадной.
И мягкой, и твёрдой, и даже тягучей,
Бывает орешков в ней целая куча.
И каждый, кто пробывал, сам понимает:
Ненужной она – никогда не бывает!*
Дмитрий Половнев

слово похоже слово «леденец»? На слово «лед». Чем отличаются? (леденцы съедобные, а лед несъедобный)



Раньше леденцы делали у себя дома, а потом их стали выпускать на кондитерских фабриках.

Говорят, что появились такие конфеты случайно. Как-то раз на одной кондитерской фабрике варили карамель, помешивая ее палочками. Хозяин фабрики отнес эти палочки с налипшим на них сахаром домой и угостил своих детей. Детям такая конфета очень понравилась. И через три года на этой фабрике стали выпускать конфеты на палочке.

7. ИГРА «ХОРОШО И ПЛОХО»

Пофантазируем. Представим, что конфеты стали огромные – размером с комнату. **Чем это будет хорошо? А чем плохо?**

А теперь конфеты стали малюсенькие. **Чем это хорошо? А чем плохо?**

Такое упражнение учит малыша размышлять и высказывать свое мнение.

8. ПОЛЕЗНЫЕ КОНФЕТЫ

Спросите малыша, почему нельзя есть много конфет? Напомните поговорку «Все хорошо в меру» и обсудите, что она означает.



Если Вы увлечены здоровым образом жизни и пытаетесь к нему привлечь и Ваших малышей, то можете сделать вместе с детьми полезные для здоровья конфеты без сахара.

Они делаются из размолотых – провернутых через мясорубку сухофруктов (курага, чернослив) и орехов с медом. Эту массу надо размешать и скатать из нее шарики. Затем каждый шарик нужно обвалить в сухарях или кунжутном семени или в любой другой посыпке. Размешивать и катать шарики, обваливать их в посыпке Вам помогут дети.

Такие самодельные конфеты при желании можно заворачивать в фольгу и дарить.