

ДЕТЯМ О ПРОФЕССИИ ПОВАРА

В этой статье мы расскажем об очень нужной и интересной профессии повара. Здесь собраны различные материалы для подготовки занятий с детьми, как в детском саду, так и в домашних условиях. Дети познакомятся с новыми понятиями и терминами, смогут выполнить развивающие задания и поиграть в речевые игры! И, конечно же, здесь вы найдете стихи, сказки и иллюстрации о профессии повара! Желаем интересных открытий!

РАСКАЗ ДЛЯ ДЕТЕЙ О ПРОФЕССИИ «ПОВАР»

*Повар - мастер щей, борщей
И рагу из овощей.
Вкусный сварит он бульон,
Торт испечь сумеет он.*

*Торт украсит шоколадом,
Кремом и цукатами.
Мы красавицу-торту рады,
Съедем его с ребятами.*

Повар, и в самом деле, все умеет приготовить вкусно, умеет аппетитно, красиво оформить любое блюдо: и салат, и торт.

Как вы думаете, трудная это работа или легкая?

Некоторые ребята могут подумать, что совсем нетрудная! Каждый день они видят, как мама или бабушка готовят завтрак, обед, ужин: варят щи, или жарят на сковороде картошку. Но одно дело приготовить вкусный обед на три-четыре человека, и совсем другое - на сто-двести человек!

Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в санаториях и домах отдыха, в ресторанах, столовых и кафе, в лагерях, школах и детских садах. Старинная русская пословица говорит: **«Добрый повар стоит доктора».**

Как вы думаете, почему?

Правильно! От питания во многом зависит здоровье человека. Питание всухомятку, на бегу, не вовремя может привести к болезням желудка, также как и питание однообразное, в котором не хватает витаминов и других полезных веществ.

Труд повара тяжелый, многое приходится делать вручную, и помогают ему в этом ручные орудия труда - длинные вилки с двумя зубьями для мяса, огромная **разливательная ложка (черпак)**, **деревянное веселко**, и в самом деле похожее на лодочное весло. Им повар размешивает кашу. А варятся каши, супы, щи и борщи не в кастрюлях, а в огромных котлах!





Но есть и на кухне и умные машины, помогающие повару, облегчая и ускоряя его работу. В основном это **электроприборы**.

Хлеборезка быстро и аккуратно разрежет батон или буханку на ровные ломтики. **Картофелечистка** очистит с клубней картофеля кожуру.



Тестомешалка замесит тесто для блинов и булочек.

Овощерезка нарежет любые сырые или вареные овощи по заказу повара: соломкой разной толщины, кубиками.



Электромясорубка имеет несколько насадок, с помощью которых можно резать, рубить, молоть сырое или вареное мясо. Для взбивания крема, творога, яиц имеется **блендер**.



Запечь рыбу, сделать запеканку можно в **жарочном шкафу**. Есть и специальная большая **электрическая сковорода** с крышкой, на которой хорошо готовить плов, голубцы.



Первое блюдо повар может сварить на газовой плите в обычном котле или воспользуется электрическим. В **пароварке** готовят блюда на пару. Есть также электрические чайники и **кофе-машины**.



Для мытья мелкой посуды используется **мочная машина**.

И всей этой техникой повар должен владеть и знать правила ее хранения.

Повар должен обладать великолепной памятью! Он знает и помнит, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Как вы думаете, сколько существует способов нарезать картофель? Три, четыре? Нет, не угадали. Таких способов более десятка. Перечислю вам некоторые из них: **соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, стружкой, бочонками, шариками.**

Выбирает профессию повара обыкновенно человек, который любит готовить, проявляя при этом фантазию, выдумку. Многие знаменитые повара сами придумывают новые блюда. Надев белоснежный халат и колпак, повар «колдует» над кастрюлями, что-то смешивает, доликает, обжаривает.



*Знают повара секреты
Приготовленья вкусных блюд.
Спасибо скажем им за это -
Быть поваром - нелегкий труд!*

Так что современный повар - умный и талантливый человек.

Вопросы и задания

Кто такой повар? Где он работает?

За что повар отвечает на кухне? Что он должен знать, уметь?

Какими приборами снабжена современная кухня в ресторане, в столовой?

Какие приспособления есть на кухне у вас дома? Кто у вас в семье готовит пищу? Помогаете ли вы маме или бабушке готовить завтрак, обед, ужин?

Расскажите, какие блюда, приготовленные поварами, вы ели в кафе или ресторане. Расскажите, рецепт приготовления какого блюда вы знаете.

Как вы думаете, почему говорится: «Добрый повар стоит доктора»?

Нравится ли вам работа повара?

А вы хотели бы выбрать эту профессию? Почему?

РАССКАЗ ДЛЯ ДЕТЕЙ О КУЛИНАРИИ

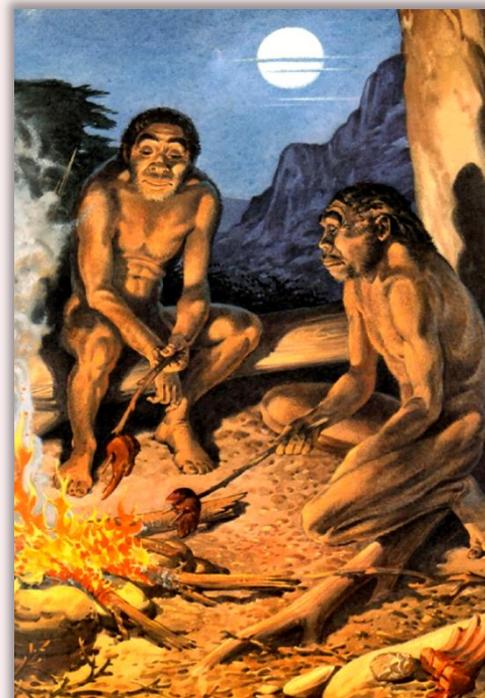
Повар и кулинар - эти две профессии неразрывно связаны между собой. Представить хорошего повара без знания кулинарии невозможно.

Что же такое кулинария? **Кулинария** - искусство приготовления пищи, собирательное название кушаний и даже наука.

Кулинария древнейшее направление человеческой деятельности. Первобытные люди готовили пищу на открытом огне, в золе и на раскаленных камнях. Так до сих пор ее готовят туземцы, которые живут в примитивных племенах в малодоступных местах Африки.

Позднее пищу стали варить, и вместе с этим появились **кулинарные рецепты**, т. е. способы приготовления пищи.

В доисторические времена приготовление пищи носило примитивный характер. Люди не заботились о полезности пищи для организма, сочетаний разных продуктов и их усвояемости. Но когда они научились разводить огонь, возделывать злаки, пасти скот, делать глиняную посуду, то стали больше внимания уделять разнообразию пищи и способам ее приготовления. Например, в древнем Египте



выпекали 58 сортов хлебобулочных изделий. Основным продуктом питания египтян была рыба – свежая, соленая, вяленая, копченая. Знали тогда и овощи, такие как чеснок, огурцы, тыква, салаты, редис. Из молока египтяне готовили сыры. Мясо ели редко, лишь в особенные дни. Настоящим лакомством считался запеченный гусь. Однако кулинария существовала еще до появления глиняной посуды (жарение мяса и рыбы на вертеле).

В каждой стране с давних времен придумывали рецепты из злаков, овощей, фруктов, пряных трав, рыбы, которые произрастали или разводились в данной местности. Люди, живущие около моря или океана, многие блюда готовят из рыбы. Жители горных местностей предпочитают мясо.



В странах Востока предпочитают блюда с острыми специями, едят даже личинок, жуков, лягушек, скорпионов, змей и другую живность.



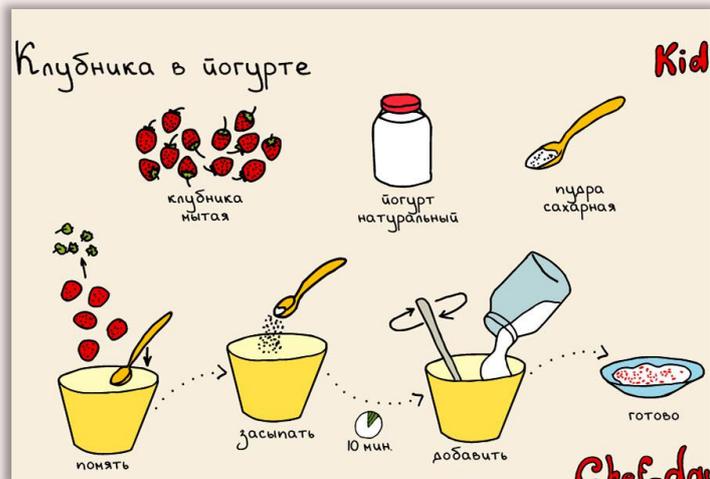
В России в стародавние времена пищу готовили в **русской или голландской печи**. Специально для этого использовали **чугунки, ухваты**, большие сковороды. Наваристые **щи, похлебка, пшеничная каша, пареные репа и брюква**, блины, пироги, хлеб в печи получались очень вкусными.



Рецепты приготовления блюд в разных странах отличаются между собой.

Вы, наверное, уже слышали о кулинарных рецептах от своих мам. **Что же такое кулинарный рецепт?**

В кулинарном рецепте написано, как правильно приготовить блюдо и в какой последовательности закладывать продукты. Например, при приготовлении теста для блинчиков рецепт советует сыпать муку в молоко, а не наоборот. Это не дает муке слипнуться в комочки, а равномерно разойтись в молоке.



Наверняка каждый из вас видел у своей мамы **кулинарную книгу** или **тетрадь с рецептами**. Некоторые рецепты передаются из поколения в поколение. Кулинарию изучают по книгам, через общение с поварами, хозяйками. Большинство хозяек всю жизнь записывают лучшие рецепты приготовления домашней пищи. Сегодня многие пользуются Интернетом.



Кулинария приносит радость и удовлетворение в нашу жизнь. Вкусно поесть любит каждый. Ведь пища необходима человеческому организму для построения растущих тканей тела и восстановления расходуемой энергии.

Неправильное питание приводит ко многим болезням.

Вопросы и задания

Что такое кулинария? Кто такой кулинар? Почему кулинарию называют искусством?

Как появилась кулинария? Что вы узнали об ее истории?

Что такое кулинарный рецепт? Как он появляется? Где собраны кулинарные рецепты?

Чем отличаются национальные кухни разных народов?

Какие блюда относятся к русской кухне? Какие блюда русской кухни любите вы?

Какие блюда готовит ваша мама? Какие блюда вы готовили вместе с мамой?

Почему пища должна быть здоровой? К чему приводит неправильное питание?

Рассмотрите кулинарную книгу. Попробуйте рассказать по картинкам, какие разделы в ней есть.

Придумайте рецепт нового салата из предложенных продуктов, расскажите о нем.

СКАЗКИ

Как посуда чуть не перессорилась

В центре большого города располагалось кафе «Былина». Оно никогда не пустовало, потому что в нем было уютно и тепло. В зале, украшенном в русском стиле, играла тихая, приятная музыка. Деревянная резная мебель, вышитые скатерти и полотенца, самовары и другая утварь создавали атмосферу старинной русской избы. Меню в кафе было разнообразным, все блюда готовились на основании старинных рецептов русской кухни. На кухне в кафе работали опытные повара во главе с **шеф-поваром**, который славился своими кулинарными умениями на весь город. Шеф-повар не только отлично готовил, но и строго следил за чистотой на кухне и качеством продуктов. Каждая вещь находилась на своем месте, посуда блестела, как зеркало, на окнах висели белоснежные занавески.

Каждую ночь, когда работники кухни уходили и во всем кафе гас свет, на кухне творилось что-то сказочное: посуда оживала и начинала разговаривать, обсуждать прошедший день. Грубыми голосами били большие кастрюли, глухими отвечали им сковородки, позвякивали столовые приборы, нежно пели фарфоровые чашечки. Посуда так любила своих хозяев, что каждый предмет наперебой рассказывал о том, какое блюдо в нем сегодня готовили или подавали посетителям кафе на стол, как он помогал поварам приготовить вкусную и полезную для здоровья пищу.

Предметы посуды старались говорить тихо, чтобы их не услышал сторож, но иногда разгорались такие споры, что некоторые предметы даже сваливались с полок и крючков! На громкий стук прибежал сторож, который никак не мог понять, почему падает посуда.

О чем же спорили предметы посуды? Каждый хотел быть главным на кухне и управлять остальными. Но никак не могли определить главного. Поэтому спор продолжался каждую ночь.

– Что вы спорите! – басили кастрюли. – Без нас повара не смогли бы сварить ни первое, ни второе блюдо, ни компот, ни кисель. Посмотрите, сколько нас на полках! От самой маленькой до самой большой. Для большого количества людей повара готовят даже в котлах. Ох и здоровы они! В чем, ответьте нам, варят молочный кисель? Любимые щи шеф-повара не сварить в сковороде или ковше. Мы уже не говорим о варениках и пельменях, которые любят все посетители. Вы заметили, как работники кухни ухаживают за нами? В нас же вместо зеркала смотреться можно!

Кастрюли так раскипятились, что самый большой котел упал с полки на пол и больно ударился дном. Хорошо, что на полу был резиновый коврик, который смягчил удар, а то бы и вмятина могла получиться. Испугался котел, в глазах у него потемнело, сердце сильно забило. Что же делать? Но кастрюли не оставили его в беде. Связали кухонные полотенца и втащили назад на полку. После этого на полке с кастрюлями стало тише.

– Вы особенно-то не воображайте, – вступали в спор сковороды. – Без нас повара как без рук. Только на нас можно к супу обжарить овощи, потомить их в бульоне. Тогда они станут вкусными, а суп наваристым. А кто не любит жареной картошки, отбивных, солянки, блинчиков и яичницы? В какой кастрюле можно приготовить эти блюда? Рабочие кухни не успевают нас мыть. То одно надо приготовить, то другое. Отдельно сковороды для блинчиков с непригораемой поверхностью днища, металлические для того, чтобы тушить овощи, чугунные – для жарки. И крышки у нас есть. Посмотрите, какие они красивые – из толстого стекла или блестящего металла.

Сковороды говорили хором и в такт раскачивались. Одно плохо, что когда они распаялись, то раскачивались сильнее и стучались друг о друга. Вот уж звенело тогда на кухне! Слово духовой оркестр играл. Вся посуда сразу начинала шикать на них, боясь, что они снова сторожа разбудят. Еле удавалось их уговорить. А сковороды так расходились, что еще долго позвякивали, перешептываясь друг с другом.

– Про нас не забудьте! – вопили кухонные жарочные шкафы. – Мы хоть и не посуда, но в нас многое чего можно приготовить и сразу в большом количестве. Вместо маленьких сковородок мы используем большие противни. Запечем все что угодно!

– Конечно, вы все очень важные, – просвистел чайник. – А я вроде, как и не нужен. Но воду для чая почему-то все кипятят во мне. Чай любят все посетители кафе, пьют его весь день, поэтому меня даже с плиты не снимают и на полку не убирают, как вас. А смотреться в меня тоже можно. Вон как я начищен! Одно удовольствие жить с такими хозяевами! Они меня не только снаружи чистят, но и внутри от накипи. Недавно хозяин кафе купил мне брата – большой электрический чайник. Стало полегче. Мы с ним дружим, вместе стараемся напоить всех чаем. Греют воду для чая и в электрических самоварах. Есть у нас и маленький братик – заварочный чайник. Только в нем воду не кипятят и на огонь его не ставят. В нем заваривают чай. Каждый из нас делает свое дело. Не обойтись без нас. Главные – это мы!

– Интересно, – возмущались, позвякивая, кухонные приборы, – а чем повара режут, мешают, переворачивают, разливают и раскладывают пищу? Посмотрели бы мы, как из кастрюли суп выливают в тарелку не половником, а прямо через край! Еще интересней была бы картина, когда повар помешивает овощи в сковороде пальцем.

Особенно привлекали к себе внимание многочисленные кухонные ножи. Для каждого вида продуктов был свой нож. Они блестели своими нержавеющей поверхностями и демонстрировали остроту своих лезвий.

– На нас даже никто не взглянул! – сердито проворчали дуршлаг, терка и ковшик. – Мы на кухне вовсе не последние. На первенство не претендуем, но и забывать о нас не стоит.

Тут стали падать со своих крючков во множестве разделочные доски. Отличались они своими размерами и толщиной. На каждой была надпись с указанием, какие продукты на этой доске разделяются. Пали доски от обиды. Так они привлекали к себе внимание остальной посуды. Пришлось кухонной посуде перед ними извиняться.

– Что-то совсем заважничала кухонная посуда, – зароптал столовый сервиз. – Из кастрюли никто есть не будет, а из чайника пить чай. Столовая посуда самая главная!

Каждый день нас на стол всем посетителям кафе подают. Только поросята едят из лохани, а люди из тарелок столовыми приборами. Вас можно по пальцам пересчитать, а нас много. Для сервировки столов используют и глубокие, и мелкие, и десертные тарелки, блюда и чашки, салатницы, соусницы, селедочницы, супницы. А какие мы все красивые! Не чета вам. Сделаны из фарфора, фаянса, расписаны разными узорами, цветами. Нами, как картинами, можно любоваться. Мы из высшего общества, хрупкие, изящные, тонкие, не то что вы, сковороды. Нас посудомойка моет бережно, каждый предмет вытирает. А недавно хозяин купил посудомоечную машину, так что теперь мы каждый день принимаем душ с душистой пеной, а потом греемся и сушимся. Одно удовольствие!

– И я, и я тоже нужен! – пропищал чайный сервиз из шкафчика на стене. – Как же без меня?! Я с чайником дружу. Мы вместе всех посетителей кафе чайком балуем. Я еще изящнее, чем столовый сервиз. Тонкие изогнутые ручки на чашечках, золотая кайма на блюдечках, прелестный носик на молочнике, кокетливая шляпка-крышка на сахарнице. Ну как меня не поставить на первое место! Без меня никак нельзя!

Посуда из чайного сервиза закружилась в вальсе, тихо напевая знакомую мелодию. Но полка была такая гладкая и скользкая, что чашечки чуть не свалились вниз, когда от вальса у них закружилась голова. Заварочный чайник едва успел их поймать.

– Ну что ты так противно пищишь? – откликнулся кофейный сервиз. – А я чем хуже? Только из меня пьют не чай, а кофе. Я еще более изящен. Мои чашечки совсем маленькие, а вместо чайника – кофейник. Какое удовольствие на лице у посетителей, когда они пьют утренний кофе со сливками! Я чувствую себя особенным!

– Какие же вы все хвастливые! – хором закричали столовые приборы. – Да без нас люди бы вообще есть не стали. Конечно, если они культурные. Как можно есть суп без ложки, а макароны без вилки, мясо без ножа, а компот без маленькой ложки? Ну хорошо. Вы все сварите, разольете, разложите, а есть руками нельзя, нужны мы, столовые приборы. Да еще к каждому блюду есть разные столовые приборы. Значит, мы главные!

Все столовые приборы выпрыгнули из ящика, построились, как солдаты, и стали маршировать по обеденному столу. «Стук-стук, дзынь-дзынь» – только и слышалось в тишине.

– Мы главные, главные, главные! – кричали столовые приборы.

Пришлось столу накинуть на них скатерть, чтобы они никого не разбудили. Только после этого все обитатели кухни спокойно вздохнули.

– Как же я от вас устал! – спросонья простонал *разделочный стол*. – Сколько можно спорить?! Все вы нужны на кухне. Каждого из вас повара и *официанты* любят, используют по назначению. Они здесь самые главные, а вы все им подчиняетесь. Не будете дружить, хозяин кафе купит новую посуду. Так что успокойтесь и поспите немного. Утром снова за работу. Хозяину не нужна сонная посуда.

Угомонилась, успокоилась посуда и заснула. А утром на кухню пришел шеф-повар и сказал:

– Доброе утро! Пора за дело приниматься. Надо вкусно накормить всех людей, которые придут к нам в гости.

– С удовольствием! – ответила посуда. Но шеф-повар ее не услышал.

Вопросы и задания

Кто победил в споре посуды?

О какой посуде шла речь в сказке? Где она жила? Чем кухонная посуда в кафе отличается от кухонной посуды, которую использует каждая хозяйка дома? Почему нельзя выбрать из посуды самый главный предмет?

Почему за посудой надо ухаживать? Как? Почему без посуды повар не может работать?

Почему лучше дружить, чем ссориться?

Расскажите, как вы ходили с родителями в кафе или пиццерию. Какие блюда вам подавали? Какие из них вам понравились больше? Какая посуда была на столе? На чем официант приносил вам блюда?

ДИДАКТИЧЕСКИЕ ИГРЫ И УПРАЖНЕНИЯ

ПОВАРЯТА

Задачи:

- давать понятие о том, какие блюда можно приготовить из мяса, рыбы, молока, муки, картофеля;
- учить называть блюда, рассказывать об их составляющих, простых способах приготовления;
- развивать память, воображение, монологическую речь;
- формировать интерес к работе повара, уважение к результатам его труда.

Игровая задача: «приготовить» три блюда.

Оборудование: картинки или фотографии с изображением продуктов питания и блюд, изготовленных из них.

* * *

Каждому играющему воспитатель в роли директора столовой или кафе дает задание приготовить по три блюда из предложенного продукта питания. Ребенок в роли повара должен подобрать к рисунку с изображением продукта картинки, изображающие разные блюда, приготовленные из него, и рассказать о том, из чего состоит блюдо, какое на вкус и как готовится. Дополнительные баллы получают дети, рассказавшие о большем количестве блюд. Усложнить игру можно тем, что дети получают картинки с изображением составляющих блюдо. Для игры брать простые, известные детям блюда.

ЧТО ПОЛУЧИТСЯ ИЗ ПРОДУКТОВ?

Задачи:

- давать знания о том, какие продукты питания нужны для приготовления простых блюд; как получают эти продукты питания; в каком отделе продуктового магазина их продают;
- учить правильно называть блюда из предложенных продуктов;
- рассказывать, какое оно на вкус;
- развивать внимание, память, речь;
- формировать интерес к приготовлению пищи;
- воспитывать желание помогать маме.

Игровая задача: подготовиться к приему посетителей.

Оборудование: картинки (муляжи, натуральные продукты) с изображением продуктов питания.

Вариант 1. Воспитатель в роли шеф-повара детского кафе предлагает подготовиться к приему гостей - приготовить праздничный обед к дню рождения. Но готовить его будет только повар, правильно назвавший

блюдо, которое можно сделать из предложенных продуктов, и рассказавший о нем: откуда продукт попал в магазин, в каком отделе его купили, как хранили, какое блюдо на вкус. Проигравший ребенок теряет право готовить самостоятельно и становится помощником повара.

Вариант 2. Ребенок должен назвать как можно больше блюд, которые можно приготовить из одного продукта разными способами (варить, тушить, жарить, парить, печь, томить и т.п.).

Вариант 3. Ребенок должен назвать как можно больше способов хранения продукта для его использования в течение длительного времени (сушить, солить, мариновать, морозить, вялить, коптить, консервировать) и возможностей использования заготовок.

Вариант 4. Как профессиональные повара дети должны разделить предложенные продукты на свежие и порченные, зрелые и незрелые при помощи зрительного и обонятельного анализаторов. Для сравнения берутся продукты с явным различием. Дети должны выделить признаки свежести и испорченности (цвет, запах, наличие плесени, пятен). Берутся самые простые варианты.

Вариант 5. Молодые «повара» проводят дегустацию предложенных продуктов. С закрытыми глазами узнают продукты (овощи, фрукты, сахар, соль, сыр, хлеб). Называют продукт и его вкусовые качества. Предлагают блюда с данным продуктом. Придумывают разные сочетания продуктов в блюде.

ЧТО ГДЕ ХРАНИТСЯ?

Задачи:

- закреплять названия продуктов питания и способы их хранения, оборудования, которое помогает хранить продукты долго;
- учить раскладывать продукты питания по местам хранения;
- рассказывать, почему определенный продукт может храниться данным способом;
- использовать обобщающие слова: сухие, сыпучие, крупы, мороженые, охлажденные, быстро портящиеся, мясные, молочные, мучные;
- развивать умение классифицировать продукты питания по способу хранения, обобщать, сравнивать признаки;
- формировать бережное отношение к продуктам питания как результату труда человека.

Игровая задача: правильно сохранить продукты.

Оборудование: предметные картинки с изображением продуктов питания и мест их хранения.

* * *

Воспитатель напоминает детям о том, что повар отвечает за сохранность продуктов. Он должен знать, как и где хранить их, чтобы они не испортились. Предлагает детям стать поварами столовой. Дети должны разложить предложенные картинки с изображением продуктов питания по местам хранения (шкаф, холодильник, морозильник, кладовая), рассказать, где должны храниться эти продукты, почему, в каком виде, сколько времени. Выигравшие дети получают медаль самого знающего повара.

МЫ ВСЕ УМЕЕМ

Задачи:

- закреплять знания о том, из каких продуктов можно сделать винегрет, салат;
- учить делать простейшие салаты под руководством воспитателя, рассказывать о своих действиях;
- развивать ловкость, точность движений, фантазию;
- формировать интерес к приготовлению пищи, работе повара.

Игровая задача: приготовить как повар салат, винегрет и т.п.

Оборудование: продукты питания, разделочные доски, ножи, фартуки, салатники.

* * *

Воспитатель предлагает детям приготовить необычный ужин из салатов и винегрета на чей-то день рождения или просто вечер развлечений. Рассматривает с детьми овощи и фрукты, которые есть на разделочном столе, просит назвать их, сказать, какие еще продукты

Если молочные продукты хранить не в холодильнике, то ... *(они могут прокиснуть)*.

Если мясные продукты не убрать в холодильник, то ... *(они протухнут)*.

Если повар не будет соблюдать правила личной гигиены и проверять свое здоровье, то ... *(через продукты может заразить других людей)*.

Если при покупке продуктов повар не сможет определить их свежесть, то ... *(может купить испорченные продукты, ими отравит посетителей)*.

Если повар не знает основ здорового питания, то ... *(будет готовить вредную для здоровья пищу)*.

Если повар, работающий в столовой больницы, не знает основ лечебного питания, то ... *(он может навредить здоровью больных; не будет помогать их выздоровлению)*.

Если кок на судне будет готовить однообразную пищу, не дающую силу морякам, то ... *(они не смогут выполнять свою работу)*.

Если повар кафе, ресторана не будет знать рецепты национальной кухни, то он ... *(не сможет выполнить заказы людей разных национальностей)*.

ПОДБЕРИ ГЛАГОЛ

Задачи:

- закреплять знания о действиях, совершаемых поваром;
- развивать умение подбирать глагол, соответствующий действию, внимание;
- формировать потребность в коллективных играх.

Воспитатель начинает предложение, а ребенок его заканчивает соответствующим глаголом.

Повар блюдо по рецепту ... *(готовит)*.

Сыр ножом тонкими ломтиками ... *(нарезают)*.

Морковь на терке ... *(трет)*.

Мясо из перчатки перцем ... *(перчат)*.

Из солонки соль в салат ... *(насыпают)*.

Овощи в салате солью ... *(солят)*.

Фрукты во фруктовом салате ... *(смешивают)*.

Готовое блюдо из мяса соусом ... *(поливают)*.

В мясной бульон порезанные овощи ... *(закладывают, кладут)*.

Помидоры для салата ножом ... *(нарезают, режут)*.

В дуршлаге фрукты под водой ... *(моют)*, макароны ... *(промывают)*.

В кастрюле щи ... *(варят)*.

На сковороде картофель ... *(жарят)*.

В духовке пироги... *(пекут)*.

На разделочной доске мясо ... *(разделяют, нарезают, делят на кусочки)*

На плите чайник ... *(греется, кипит, стоит)*.

В заварочном чайнике чай ... *(заваривают)*.

Готовое блюдо выкладывают на тарелку и ... *(украшают, подают на стол)*.

Посуду после приготовления пищи ... *(моют, чистят, сушат)*.

Пригоревшие места на сковороде чистящими средствами ... *(оттирают)*.

ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ НА КУХНЕ

Задачи:

- закреплять знания о функциях электроприборов, используемых поварами;
- развивать целенаправленное восприятие, внимание, память, умение подбирать глагол;
- формировать интерес к профессии повара.

Повар миксером крем для торта ... *(взбивает)*.

В морозильной камере скоропортящиеся продукты ... *(замораживает)*.

В холодильнике скоропортящиеся продукты ... *(хранит)*.

На плите обед ... *(готовит)*; суп ... *(варит)*.

В электропечи пирожки ... *(печет)*.

В кофемолке зерна кофе ... *(перемалывает)*.

В тостере ломтики хлеба ... *(поджаривает, подсушивает, делает хрустящими)*.

В кофеварке кофе ... *(варит, готовит)*.

В тестомешалке тесто ... *(замешивает, месит)*.

В мясорубке мясо... *(режет, рубит, размельчает, перемалывает)*.

В овощерезке овощи ... *(режет, нарезает)*.

В блендере яйца ... *(взбивает)*.

В хлеборезке хлеб на кусочки ... *(нарезает, режет)*.

В картофелечистке картофель ... *(моет, чистит)*.

В посудомоечной машине всю посуду чисто... *(моет, высушивает)*.

В титане (электрическом котле) воду ... *(кипятит)*.

В мультиварке холодец быстро ... *(варит)*.

ОТВЕТЬ НА ВОПРОС

Задачи:

- закреплять знания о назначении кухонной посуды;
- развивать целенаправленное восприятие, внимание, мышление, фразовую речь;
- формировать интерес к окружающим предметам.

Воспитатель задает детям вопрос, дает возможность всем на него ответить. Затем выбирается правильный и самый полный ответ.

Для чего повару нужна длинная ручка и глубокое черпало?

Для чего чайнику носик?
Для чего чашке ручка?
Для чего кастрюле две ручки? Для чего дуршлагоу дырочки?
Почему для супа используют глубокую тарелку, а для каши мелкую?
Почему к чаю подают чайную ложку?
Почему ко второму блюду подают вилку и нож, а не ложку?
Почему к чаю подают маленькую, а не большую ложку?
Для чего посуду моют после каждого приема пищи?
Почему в столовой варят не в кастрюлях, а в котлах?
Для чего повару нужны электрические помощники?
Почему рабочий день повара начинается очень рано?

ДОГАДАЙСЯ, ИЗ КАКИХ ПРОДУКТОВ ПРИГОТОВЛЕНО БЛЮДО

Задачи:

- закреплять знания об ингредиентах, добавляемых в некоторые блюда;
- развивать внимание, восприятие, логику, речь;
- формировать интерес к кулинарии.

* * *

Воспитатель произносит название блюда, а дети должны сказать, из каких продуктов оно приготовлено. Дети сидят по кругу вместе с воспитателем. У нее в руке клубок ниток. Воспитатель задает первый вопрос, на который отвечает ребенок, сидящий справа от нее. Если ребенок отвечает правильно, он наматывает на палец протянутую ему нить. Если неправильно, передает клубок дальше. Игра заканчивается, когда клубок вернется к воспитателю, пройдя по кругу. Тем, кто не намотал на палец нить, дается дополнительный шанс ответить правильно. Все ответы детей воспитатель «сворачивает» обратно в клубок для использования в волшебной кухне.

Холодные блюда

Салат из свежих помидоров и огурцов приготовлен из ... (*помидоров и огурцов*).

Салат из редьки и моркови в сметане приготовлен из...

Салат из картофеля с солеными огурцами сделан из...

Салат из фруктов сделан из...

Винегрет овощной сделан из...

Яйца, фаршированные луком и сыром, сделаны из...

Соус фруктово-ягодный приготовлен из...

Томатный соус приготовлен из...

Курица отварная с чесночным соусом приготовлена из...

Супы

Борщ темно-красного цвета, потому что в нем есть...

В щях и борще обязательно есть...

Бульон рыбного супа готовится из...

Бульон грибного супа готовится из...

Рассольник на вкус кисловатый, потому что в нем есть...

В курином супе-лапше есть...

Суп овсяный с грибами готовится из...

Суп гороховый варится из...

Суп молочный рисовый приготовлен из...

Мясные блюда

Говядина, тушенная с овощами и рисом, приготовлена из... Говядина, запеченная с луковым соусом и грибами, приготовлена из... Кабачки, фаршированные мясом, приготовлены из... Телятина, запеченная под молочным соусом, приготовлена из... Свинина, жаренная с помидорами и луком, приготовлена из... Плов с бараниной и овощами приготовлен из...

Овощные блюда

Картофель, запеченный с яйцом, приготовлен из...

Запеканка из моркови с творогом приготовлена из...

Тыква, запеченная с рисовой кашей, приготовлена из...

Помидоры, фаршированные грибами, приготовлены из...

Белые грибы, жаренные с луком в сметане, приготовлены из...

Кабачки, жаренные с маслом и сметаной, приготовлены из...

Блюда из круп, бобовых, макарон

Гречневая каша с молоком приготовлена из...

Запеканка пшеничная с тыквой приготовлена из...

Макароны, запеченные с сыром, приготовлены из...
Рисовая каша молочная сварена из...
Манная каша молочная сварена из...
Запеканка манная с изюмом приготовлена из...

Сладкие блюда, напитки

Кисель из сушеных яблок и кураги приготовлен из...
Компот из свежих яблок и груш сварен из...
Желе из клюквы и смородины приготовлено из...
Чернослив в сметане с орехами приготовлен из...
Шоколад охлажденный со взбитыми сливками приготовлен из ...
Сливки с апельсиновым соком приготовлены из...

ИСПРАВЬ ОШИБКИ НЕЗНАЙКИ

Задачи:

- учить находить и называть грамматические ошибки в предложении;
- развивать внимание, мышление (анализ), логику;
- формировать желание помочь товарищу, если он ошибся.

Лена сделала из клубника морс (*клубничный морс*).
Ваня заказал в кафе шоколад мороженое (*шоколадное мороженое*).
Маша приготовила картошка пюре (*картофельное пюре*).
Мама приготовила из кабачков кабачок икру (*кабачковую икру*).
Бабушка испекла яблоко пирог (*яблочный пирог*).
Лида сварила вермишель суп (*вермишелевый суп*).
Повар приготовил для котлет мясо фарш (*мясной фарш*).

ИГРЫ С ПРАВИЛАМИ И ТВОРЧЕСКИЕ ИГРЫ

ИГРА «ХЛОПАЙ-ТОПАЙ»

Задачи:

- закреплять название продуктов, которые нуждаются и не нуждаются в приготовлении;
- учить быстро реагировать на сигнал;
- развивать быстроту реакции, память, двигательную активность;
- формировать честность при выполнении правил игры.

Воспитатель предлагает детям проверить, насколько они внимательные повара и хорошо знают продукты питания. Дает установку: «Если я назову продукт, который не надо готовить, вы поднимите руки вверх и хлопните в ладоши, а если я назову продукт, который нуждается в приготовлении, вы присядете. Будьте внимательны! Тот, кто ошибется, заплатит фант, который потом будет отыгрывать». Воспитатель использует пробный ход, закрепляя правила. Затем начинает игру по правилам.

ИГРА «ДА И НЕТ»

Задачи

- закреплять знания о том, что можно приготовить в кастрюле и сковороде;
- учить быстро реагировать движением на слова воспитателя;
- развивать внимание, быстроту реакции, память;
- формировать интерес к совместным со сверстниками играм, честность при оценке.

Воспитатель высказывает суждение о приготовлении того или иного блюда в кастрюле или сковороде, а дети, если согласны, поднимают руки вверх и говорят «да», а если не согласны, руки не поднимают и говорят «нет». Тот, кто ошибается, пропускает кон или выбывает.

Варианты

В кастрюле можно варить суп; жарить кар юшку; парить борщ; печь блины; тушить овощи; марин, компот; печь пироги; парить кисель; жарить сырники; парии, кашу.
В сковороде можно жарить котлеты; варить суп; жарит рыбу; варить компот; тушить овощи; варить кисель; печь блины; жарить сырники; варить кашу; жарить пирожки; варить борщ.

ИГРА-ТРЕНИНГ «ПОВАРЯТА»

Задачи:

- закреплять знания о том, из каких продуктов готовят наиболее часто употребляемые детьми блюда;
- продолжать учить называть продукты питания;
- развивать коммуникабельность;

- формировать чувство общности со сверстниками, интерес к совместным играм.

Дети встают в круг - это кастрюля. Воспитатель говорит, что дети будут готовить суп или любое другое блюдо (компот, салат, винегрет и т.п.). Каждый ребенок придумывает, каким продуктом он будет (мясом, картофелем, капустой, морковью, луком, петрушкой, солью и т.п.). Воспитатель выкрикивает по очереди, какой продукт он хочет положить в кастрюлю. Узнавший себя ребенок впрыгивает в круг. Прыгнув, берет за руки предыдущего. Игра продолжается, пока все «компоненты» не окажутся в круге. В результате получается вкусное, красивое «блюдо» - просто объеденье.

Аналогично можно провести игру «Печем торт», в которой дети не впрыгивают в круг, а создают кучу-малу, накладывая один «продукт» на другой.

ИГРА НА РАЗВИТИЕ ВООБРАЖЕНИЯ «ВЫПЕКАЕМ ТОРТ ДЛЯ МАМЫ»

Задачи:

- закреплять представление о работе кондитера, продуктах, рецептуре приготовления торта, украшений, хранении продуктов, оборудовании, кухонной утвари, электроприборах;
- развивать выразительность пластики, точность движений, воображение, ориентировку в пространстве;
- формировать умение взаимодействовать с воспитателем и детьми, принимать игровую ситуацию.

Игра проводится без оборудования, только в плане воображения. Чем точнее будут описания воспитателя, тем ярче сработает воображение детей. Введение проблемных ситуаций (рассыпали, пролили, подгорело и т.п.) обогащает игру, делает более интересной. Воспитатель может задавать детям любые вопросы по ходу игры, активизировать словарь.

Сколько форм для выпекания нам потребуется? В каком месте стоит чудо-печка? Она электрическая или газовая? Дети отвечают.

Берите каждый по форме и выливайте в нее свою порцию теста для одного коржа. Надевайте кухонные рукавицы, чтобы не обжечься. Ставьте формы в печь.

Коржи будут выпекаться минут 30. За это время мы сделаем крем. Какой крем мы будем делать? Из каких продуктов? Можно взбить сливки, масло со сгущенным молоком, сварить заварной крем из масла, сахара, муки, желтка яиц и молока. Можно использовать варенье, джем, творог, фрукты. Нам нужны пять видов крема. Каждый готовит свой. Выбирайте продукты, посуду. Кому-то потребуется миксер или венчик для взбивания, кому-то разделочная доска. Какой крем вы делаете? Как вы его будете делать? Какие продукты использовать?

Коржи уже готовы. Я их вытащу из печки сама, а то вы обожжетесь. Будем намазывать по очереди каждый корж, накладывая их друг на друга. Но прежде попробуем каждый крем. Вкусный ли он получился? Крем намазывайте осторожно, чтобы он не растекся и не измазал все вокруг.

Торт почти готов. Теперь его надо украсить. Чем смажем верхний корж? Как будем украшать праздничный торт для мамы? Что для этого можно использовать?

Дети. Фрукты, марципаны, шоколад, крем, взбитые сливки, фруктовое желе.

Воспитатель. Каждый из вас может сделать часть украшения. Воспитатель сопровождает действия детей вербально.

Торт получился на славу! Думаю, что маму такой подарок очень бы обрадовал! Давайте попробуем наш торт. Нам надо убедиться, что он получился очень вкусным. Если вам понравится, то к празднику мы испечем еще. Воспитатель имитирует разрезание и раздачу кусков торта. Какой вкусный! Так и тает во рту! В меру сладкий, с фруктовой кислинкой. Крем очень нежный. А вам понравился? Что понравилось вам больше всего?

Расскажите вечером маме, какой мы пекли торт. Дома вместе с мамой вы можете испечь настоящий торт.

СТИХИ

Непослушная каша

*В котелке кипела каша
И на всех вокруг пыхла.
Через край пыталась вылезть,
Словно убежать хотела.
Булькала, просила соли,
Сахара большую ложку.
Масла сливочного вдоволь
Попросила на дорожку.*

Вопросы

Из чего варится каша?
Какие крупы вы знаете?
Как мама варит кашу?
Почему в кашу добавляют соль, сахар, масло?
Какую кашу вы любите больше других?

Вопросы

Как мальчик узнал, что приготовил на обед сосед?

Чем же пахло от соседа?

Какие блюда были приготовлены на обед у мальчика?

Из каких продуктов приготовлены все блюда, перечисленные в стихотворении?

Какие блюда вам больше всего по вкусу? Из каких продуктов их готовят?

Сладкоежка

*Мама Даше на обед
Приготовила конфет.
Очень удивилась Даша:
— Где же суп, котлеты, каша?!
Где же хлеб и где компот
Или просто бутерброд?!
Мама Даше объяснила:
— Ты вчера весь день просила,
Даже плакала, кричала,
Что тебя мы любим мало,
Вдоволь не даем конфет,
Что не нужен и обед.
Вот кулек тебе на завтрак,
А второй к обеду съешь.
И на ужин все конфеты
Шоколадками заешь.
— Здорово! — сказала Даша, —
Не нужна мне больше каша
И не нужен мне обед.
Хватит на весь день конфет.
Но под вечер загрустила —
Что-то в животе заныло,
Заболели зубы вдруг,
Помрачнело все вокруг.
Почему же нашей Даше
Захотелось щей и каши?*

Вопросы и задание

Какая умная техника помогла мальчику приготовить себе завтрак?

Что мальчик сделал с помощью кофемолки? Кофеварки? Хлеборезки? Какие они бывают? (Механические и электрические.)

Какой бутерброд он себе сделал?

Какие сложные слова есть в стихотворном упражнении?

Из каких частей состоят сложные слова «кофемолка», «кофеварка», «хлеборезка»?

Что получится, если впереди каждого сложного слова добавить часть «электро-»?

Что означают слова «молоть», «варить», «резать»?

Придумайте сложные слова с этими словами.

Праздничный обед

*Мы в гости позвали родных и друзей
И стали готовить обед поскорей.
Сварили картошку и чай заварили,
Яички вкрутую в салат отварили,
А свеклу немного в котле поварили
И сразу в холодной воде остудили,
Сардельки поставили и позабылись
Они, к сожаленью, совсем разварились.
Зато хорошо проварили мы птицу
Она стала мягкой, к столу пригодится.
Варили мы долго, устали совсем,
Зато наш обед так понравился всем!*

Вопросы и задания

Как вы думаете, о чем говорится в стихотворении?

Почему вся семья готовила обед?

Что делали члены семьи, чтобы приготовить праздничный обед?

Назовите употребляемые в стихотворении все слова-действия, которые произошли от слова «варить». (Сварили, заварили, отварили, поварили, разварились, проварили, варили.)

Объясните значение каждого слова-действия.

Какие еще слова-действия можно придумать от слова «варить»? (Выварить, доварить, обварить, переварить, приварить.)

Какие слова имеют переносное значение?

Чем вареные блюда отличаются от жареных, печеных, парных?

Составьте предложение с каждым словом-действием.

Вкусно пахнет

*Что сегодня на обед
Приготовил мой сосед?
Пахнет жареной картошкой;
Запах паровых котлет,
Вкусных щей с капустой свежей,
И компота запах нежный.
А у нас к обеду борщ,
Со сметаной он хорош.
Макароны на второе
И горошек есть зеленый.
А на третье - свежий сок,
Пирога большой кусок.*

Вопросы

Почему Даша загрустила после того, как целый день ела только сладкое?

Почему сладкое в избытке вредно для здоровья ребенка?

Какие продукты полезны для здоровья? Почему?

Какие кондитерские продукты более полезны, чем сахар и конфеты?

Вопросы и задание

Как вели себя пирожки в печке? О чем они ее просили?

Как их успокоила печка?

О чем пирожки стали мечтать, когда успокоились?

Разыграйте диалог между печкой и пирожками.

Приготовлю сам

*Кофемолку я включу,
Быстро зерна помелю.
А потом душистый кофе
В кофеварке заварю.
Хлеборезка хлеб порежет,
Чтоб я сделал бутерброд.
Он с коровьим свежим маслом
Так и просится мне в рот.*

Пирожки и печка

*В печке пирожки сидели
И во все глаза глядели.
Радовались, что толстели,
Но на печку все ж пыхтели:
— Печка, сильно нас не жги,
Жаром нас не опали.
Не хотим в тебе сгореть,
Чтобы сухарем хрустеть.
Успокоила их печка:
— Жар я сделаю поменьше.
Пропекайтесь, не спешите,
За боками последите.
Пирожки спокойны стали,
Вместе с печкой помечтали:
Подрумяниться нам надо.
Станем вкусными, что надо!
Вытащит хозяйка нас,
Угостит всех в тот же час.
Будет каждый нас хвалить,
Комплименты говорить.*

В доме обжоры

*В доме обжоры все любят поесть,
Вдоволь наестся, что даже не сесть,
Так переест, что совсем не дыхнуть,
С места не сдвинуться и не чихнуть.
Выест мышонок из сыра кусок,
А остальное утащит он впрок.
Кот обожает на ночь поесть,
Может сметану, сосиски все съесть.
Даже собака все время страдает —
Мясо котлетой она заедает.
После хозяев пищу доест,
Станет как шар, но до ночи все ест.*

Мамины помощники

*Есть помощники у мамы,
Все готовят они сами
Варит кофе кофеварка,
Парит рыбу пароварка,
Выжимает сок морковный
Со-ко-вы-жи-мал-ка.
Перемелет мясо в фарш
Электромясорубка.
Не устанут от нее мамы руки.
Воду вскипятит за миг
Наш электрочайник.
Мы успеем чай попить
И доехать в садик.*

Вопросы и задания

Кого можно назвать обжорой? (*Обжора ненасытный, прожорливый человек; прожорливый способный очень много съесть, ненасытный.*)

Кто в доме обжоры кроме него любит поесть? Как чувствует себя обжора, когда переест?

Хорошо ли быть обжорой? Почему?

Выделите в стихотворении слова-действия, происходящие от слова «есть» (*Поесть, наестся, переест, выест, съест, заедает, доест, ест.*)

Какие еще слова-действия можно образовать от слова «есть»? (*Изъест, недоест, приестся.*) Объясните значение каждого слова-действия.

Покажите, как выглядит обжора.

Придумайте небольшой рассказ с использованием нескольких слов-действий.

Вопросы и задание

Какая умная техника помогает маме готовить завтрак?

Для чего ее придумал человек?

Что готовят с помощью кофеварки?

Какие блюда готовятся в пароварке? Каким способом они варятся?

Почему они полезны для здоровья?

Как работает соковыжималка? Почему фруктовый и овощной соки полезны для здоровья?

Какую еще домашнюю технику, облегчающую труд человека, вы знаете?

Какие сложные слова используются в стихотворном упражнении?

Из каких двух частей состоят сложные слова «кофеварка», «пароварка», «соковыжималка»?

Какое слово является частью двух сложных слов? Что оно означает?

Что означает слово «выжать»?

Придумайте сложное слово, обозначающее полезную технику.

Расскажите, из каких слов оно состоит, что они означают.

Т. Овчинникова «Повар»

*Папа наш – отличный повар.
Он варить умеет суп,
Кашу из крупы перловой
И кулеш из разных круп.
А вчера пожарил вкусно
Он картошку с колбасой.
Посмотрела мама грустно
И сказала: «Ой-ой-ой!
Разве этим кормят деток?
Детки есть должны котлетки!
Так что с завтрашнего дня
Кашеварить буду я!»
Замахали мы руками
И сказали нашей маме:
"Папа-повар – это класс!
Папа-повар лишь у нас.
У других же, между прочим,
Нет... - и всем завидно очень"*



Я. Яковлева «Повар – волшебник»

*Повар для нас приготовит котлеты,
Торт испечёт и мясные рулеты.
Словно волшебник на кухне творит,
Будет отличный у всех аппетит.*

Е. Михалькевич «Повара»

*Мы сегодня повара:
Повар папа - повар я.
Чисто вымыли капусту,
Помидоры, лук, шпинат -
Все нарезали "соломкой",
И заправили салат
Майонезом и сметаной -
Ждем на ужин нашу маму.*

Л. Разумова «Повар»

*А у нас сегодня в группе
Будет нова игра:
Все девчонки – поварихи,
А мальчишки – повара.*

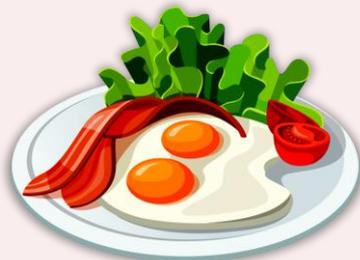
*Мы халатики надели,
Колпаки на головах.
И кастрюльки с черпаками
Разложили на столах.*

*Наши кубики – картошка,
А морковка – карандаш.
Даже мячик станет луком –
Будет вкусным супчик наш.*



С. Лосева «Кем быть?»

*Я хочу быть поварихой.
Приготовлю блюда лихо.
Из картошки, овощей
Наварю вам вкусных щей.
Ешьте каши и котлеты –
Позабудьте про диеты.
Вот какая повариха:
За столом сидят все тихо,
Уговаривать не надо.
Аппетит мне ваш – награда!*



*Всё посолим, помешаем,
По тарелкам разольём.
Кукол весело посадим
И накормим перед сном.*

*Мы сегодня поварили,
Мы сегодня повара!
Но тарелочки помоем,
Ведь закончилась игра.*

С. Боголюбова «Повар был сегодня я!»

*Повар был сегодня я!
Это здорово, друзья!
Приглашаю к столу вас –
Угощу я всех сейчас!
А рецепт из интернета,
Рассказала о нём Света.
Они дома запекали –
Очень вкусно, мне сказали.
Ну, давайте, все к столу,
Я умоюсь и приду,
А не то пока трудился,
Я немножко утомился.*



С. Карпеев «Папа- повар»

*Хочу похожим быть на папу
Как он портфель с собой носить
И жать при встрече кошке лапу
И громко «Здравствуй» говорить*

*Варить так кофе я желаю
Как папа, чтобы горячо
А почему еще не знаю
Но папа варит так давно*

*О том мне мама говорила
Про кофе и про бутерброд
Хоть не всегда его любила
Он всё равно варил... компот*

*Компот варил, омлет и каши
Про щи он тоже не забыл
И лил в стаканы простокваши
Всегда наш папа повар был*

*Всегда любил эксперименты
На то портфель был у него
В портфеле он носил рецепты
Рецепты больше нечего*

*Но вдруг задел портфелем вазу
Задел портфелем и разбил
И в этот миг, хотя не сразу
Навеки маму полюбил*

*А мама мимо проходила
Собрать осколки помогла
И тоже папу полюбила
И по другому не могла*

*Давно живёт со мною мама
И папа рядышком живёт
И утром, даже днём упрямо
Горячий кофе ей несёт*

Г. Турчина «Мама-повар»

*Мама - повар, это классно!
Можешь верить или нет,
Мама знает распрекрасно
Всей "вкуснятины" секрет.*



*Кашка, сваренная мамой,
Исчезает так легко,
Если выпьешь с ней какао
И, конечно, с молоком.*

*От картофельной "жарёнки"
Слюнки сразу побегут,
Если пахнет пирогами -
Значит гости к нам придут...*

*Я всё время рядом буду,
Постараюсь ей помочь -
Быстро вымою посуду,
Мама хвалит - чудо-дочь!*



Г. Шатрова «Профессия Повар»

*Самый главный он в столовой.
Кто еду готовит?
- Повар.*

*Школьная столовая
Сияет чистой,
Пахнет в помещении
Вкусною едой.
Повар в накрахмаленном
Белом колпаке
Мило улыбается,
С половником в руке.*

*Очень ему хочется
Зверушкам угодить –
Вкусным, свежим завтраком
Всех их накормить.*

*Очередь волнуется,
Очередь галдит:
Звери соревнуются
На лучший аппетит.*

*- Мне, пожалуйста, котлеты.
- Мне – капусту.
- Мне - омлет.
- Ну, а мне – компот и плюшку
Или с творогом ватрушку.*

*Попросил котлеты Волк:
В них он точно знает толк.
Ест капусту Зайчик серый,
А омлетик – Зайчик белый.
Любит сладости Медведь,
Не дадут – начнёт реветь.*

*Судовольствием поели,
Отдохнули, посидели.
Спасибо повару сказали
И немного заскучали.*

*Повар это увидал
И с улыбкою сказал:
- Научу-ка вас, ребята,
Делать вкусные салаты.
Витаминов в них не счесть –
Вижу, время у вас есть.*



Начнем с самого простого –
Его примем за основу.
Подберём ингредиенты
Для его приготовления.

Овощей в кухне не счесть:
Тут болгарский перец есть,
Огурцы и помидоры,
Всякой зелени здесь – горы:
Лук, петрушка и укроп,
Так и просятся к нам в рот.

- Начинаем сам процесс,
Вдохновенье у нас есть.
Овощи уже помыты
И салфетками накрыты.

Порежет Зайчик огурец,
Вон, какой он молодец!
Помидор порежет Ёж,
Вот ему столовый нож.

А болгарский перчик сладкий
К нам приехал прямо с грядки.
Отдадим его Еноту,
Пусть и он начнёт работу.
Дружно принялись за дело,
И работа закипела.

Времени прошло немного,
А у них уж всё готово.
Салат украсили красиво,
Улыбнулись все счастливо.
И к витаминному столу
Пригласили детвору.

- А теперь всему народу
Расскажу про углеводы,
Про белки и про жиры –
Об этом знать вы все должны.

Всем знакомые продукты:
Мясо, овощи и фрукты,
Печенье, соки и рулеты,
И, конечно же, конфеты
Содержат их в большом количестве.
Узнаем, в чём же их отличие.

Жиры энергию несут,
Продуктам сытность придают.
Белки – строительный источник,
Наш организм построят точно!
Углеводы, как жиры,
Нам для энергии нужны.

А ещё нам всем полезны
Магний, кальций и железо,
Калий, натрий, также фосфор –
Видите, как всё непросто.
Это микроэлементы –
Рассказал вам все моменты.

А теперь пора прощаться,
Жаль, конечно, расставаться.
Жду вас завтра на обед,
А родителям - привет!

Повар

А у нас сегодня в группе
Будет новая игра:
Все девчонки – поварихи,
А мальчишки – повара.

Мы халатики надели,
Колпаки на головах.
И кастрюльки с черпаками
Разложили на столах.

Наши кубики – картошка,
А морковка – карандаш.
Даже мячик станет луком –
Будет вкусным супчик наш.

Всё посолим, помешаем,
По тарелкам разольём.
Кукол весело посадим
И накормим перед сном.

Мы сегодня поварихи,
Мы сегодня повара!
Но тарелочки помоем,
Ведь закончилась игра.
(автор неизвестен)

Повар

Дайте повару продукты:
Мясо птицы, сухофрукты,
Рис, картофель... И тогда
Ждёт вас вкусная еда.
Сергей Чертков

Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня – кузница его.

Каждое его творенье –
Просто сказка, обеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.
(автор неизвестен)



И ЕЩЁ САЗКИ...

С. Мягкова «Толстый повар»

В далеком царстве-государстве, на королевской кухне правил очень толстый повар. Мало того, что он был толстый, он ещё был и неповоротливый. Если он поворачивался правым боком – на пол летели все кастрюли, если левым – все столы были усыпаны ложками и вилками, которые падали с полок. Поэтому королевская кухня была огромных размеров. Вы спросите, почему его терпел король? Да потому, что он был необыкновенным выдумщиком и очень искусным мастером. Если повар придумывал какое-то блюдо, то оно было обязательно со своей «изюминкой». Торты, которые он пёк, таяли во рту, а в то время пока их несли, чтобы подать гостям, на них расцветали цветы и кремовые птички пели песни. Уха, была не просто уха – по краям тарелки стояли заросли камыша, а из воды торчали головки рыб, они нюхали лилии, искусно вырезанные из маленьких луковичек. Какие бы блюда не придумывал повар, всё было красивым и вкусным. Король его часто хвалил, а уж гости – те вообще были в восторге от королевских приемов.

Но повар грустил. Ему было очень тяжело. Он постоянно пробовал свои блюда. Куда-то надо было добавить соли, а где-то не хватало сахара. Повар пробовал, исправлял ошибки поварят и толстел не по дням, а по часам. Он никак не мог понять, от чего он толстеет. Самое смешное было то, что он никогда не завтракал и не обедал, а уж об ужине и говорить было нечего.

- Ну почему я такой толстый? Я совсем ничего не ем. Наверное, меня заколдовали, и я толстею просто от воздуха.

Вот как-то раз, когда повар приготовил очередной обед для королевских гостей, он уселся в огромное кресло и слёзы потекли из его, почти невидимых, глаз. Нет, он не был слепым и глаза у него были большими и красивыми, но это было когда-то. А теперь всё лицо заплывало жиром, и очень трудно было разобрать, где заканчиваются щеки, и начинается подбородок.

- Что же мне делать? – думал повар и слёзы всё сильнее и сильнее катились по его необъятным щекам и капали на пол.

- Кто здесь вылил целый ушат воды? И как я теперь должна выходить из своей норки?

Повар хотел посмотреть, кто это с ним разговаривает, но не смог наклониться вперед. Он просто застрял в кресле.

- Эй, ты кто? На моей кухне всегда чистота. Я слежу за этим и всегда после приготовления еды заставляю поварят убирать кухню. Какая вода? Может быть, где-то прорвало кран?

- Да уж, конечно, прорвало... Такой огромный и слёзы льёшь, а мне маленькой мышке, что прикажешь делать? Лодку строить или целую флотилию возводить?

На ручку кресла взобралась обыкновенная мышь.

- Чего ревёшь? Рассказывай, что случилось? – И повар, который всегда и всем улыбался, заплакал ещё сильнее и стал рассказывать мыши, как ему тяжело двигаться, и как он ничего не ест, а все равно толстеет.

- Д-а-а, - засмеялась мышка, - мне бы твои заботы. А хочешь, я тебе помогу? Но за это ты мне каждый вечер около норки будешь оставлять кусочек сыра и сухие хлебные корки.

- Я на всё согласен, - ответил повар, - помоги мне, пожалуйста, иначе я скоро просто лопну.

- Завтра, возьми одного поварёнка и пусть он целый день за тобой ходит, - пропищала мышь. - Но не просто ходит, а возьмёт с собой большое ведро и такую же ложку, как у тебя.

- Зачем? Поварята должны готовить.

- Не перебивай, а слушай. Так вот, когда ты будешь что-то пробовать, пусть поварёнок повторяет все твои действия. Только то, что будет попадать к тебе в рот, он будет выливать в ведро. Запомнил? – пропищала мышь, - а вечером поговорим.

На следующее утро повар решил последовать совету мыши. Целый день за ним ходил помощник с большим ведром и всё, что повар пробовал и глотал, он выливал в ведро. К вечеру, вы не поверите, набралось почти два ведра пищи. Вечером повар, как обычно устроился в своём кресле и стал ждать мышь.

- Привет, - и мышка устроилась на необъятном животе повара. - Ты всё сделал, как я сказала? – Да. – А где ведро, в которое складывали пищу? – Там, на столе, - ответил повар, - но там оно не одно. Их целых два.

- Замечательно, а теперь, друг мой, скажи, ты понял, в чем заключается секрет «колдовства» от которого ты толстеешь?

- Нет, - искренне удивился повар, - я сегодня совсем-совсем ничего не ел, даже чая не выпил.

Мышь расхохоталась:

- На столе стоит что? – Ведро, нет, два ведра. – В ведрах насыпано что? – Н-у-у, еда, - повар с удивлением посмотрел на мышь. – Это что? Я всё съел сам – два ведра? Интересно, как в меня всё поместилось?

- Видишь, как всё просто, мы нашли разгадку. Надо меньше есть, а лучше вообще питаться черствой корочкой хлеба и водой. Но вам, людям, этого не понять. – И мышь убежала в норку.

А что же наш повар? Во-первых, он попросил всегда вечером оставлять мышке угощение. Ушел от короля, стал мало есть, и много ходить. В скором времени его никто не мог узнать – повар превратился в красивого и подтянутого юношу. Вы спросите, а как же его талант придумывать разные вкусные блюда? Он стал писателем и теперь сочиняет кулинарные книги.

А. Новиков «Сказка о добром поваре и десяти способах приготовления сосисок»

Девочка успела подрасти, но капризы, особенно, во время еды были ужасными!

– Не хочу! Не буду, есть одну и ту же еду! Никогда! – заявила принцесса, чем довела маму до слез, а отец

Карабас пообещал поставить раскапризничавшуюся девочку в темный угол, где свил паутину королевский паук.

Дела в замке зашли в тупик: вопли из замка были слышны даже на границах королевства, а мама принцессы, женщина добрая, никак не могла успокоить ребенка.

– Поддержать принцессу пару дней голодной! – шушукались слуги – И больше никаких скандалов не будет!

Впрочем, слуги шептались тихо, чтобы король или королева не услышали, кому охота быть уволенными с почетной королевской службы?

Постепенно терпение у короля иссякло. Даже верный Кот Василий Карабасов предпочел достать Сапоги из шкафа и отправиться по, якобы, неотложным делам, а Фрукт-Объедалович улетел в лес проведать дальних родственников.

– Что же делать? – король, вспоминал свое детство на отцовской мельнице

– Мой папа держал нас, трех братьев в строгости, и никто не привередничал за столом! Может достать мне из сокровищницы волшебный ремень, исправляющий характеры непослушных детей? Мне его на крайний случай добрая фея подарила...

– А я думаю, – королева обожала ребенка настолько, что прощала ей все капризы и категорически запрещала пользоваться подарком феи в воспитательных целях – надо пригласить в замок хорошего повара!

– А где его взять? – король Карабас вздохнул. – Вот у нашего соседа, герцога, был карлик Нос, так он умел готовить. Помню, приезжал я к герцогу на обед. И что же? Теперь карлик Нос расколдован, женился, а герцог кушает одни спагетти, и те без сыра!

– Правильно! – королева с трудом успокоила ребенка, девочка благополучно уснула в своей комнате, и родители ушли в тронный зал, потихоньку прикрыв дверь. – Если поварам каждый день угрожать казнью, вместо того, чтобы платить нормальное жалованье, неудивительно, что все разбежались!

– Опять расходы! – король был скуповат, но ради ребенка был готов пожертвовать серебром из казны.

– Ну, ладно! Пусть будет повар!

– Ваше величество, – дверь в зал распахнулась, и появился Кот в Сапогах. – Вслед за Котом вошел в меру упитанный мужчина огромного роста. – Разрешите представить: пан Сквородка! Большой специалист по диетическому питанию!

Судя по довольной кошачьей морде, Кот уже успел устроить повару настоящий экзамен.

– Хорошо, главное – вовремя! – обрадовалась королева. – Мы как раз искали повара...

– Да, мне Кот говорил о вашей принцессе. Ну, что же! Я могу вам помочь! Я ведь служил младшим поваренком у самого Карлика Носа, лучшего сказочного повара всех времен и народов!

– И как же вы будете готовить разнообразные блюда для нашей малышки, – спросил король Карабас.

– А очень просто, – из самых обыкновенных продуктов, что можно достать на ближайшем рынке или в магазине «Используй то, что под рукою и не ищи в меню другое!» – говорил карлик Нос, колдуя над плитой. Сам герцог все разнообразие стола основывал на том, что покупали повара на городском рынке! Вот простой пример: молочную сосиску можно:

– раз – отварить!

Повар стал загибать свои пальцы.

– Два – разрезать сосиску на три части, поджарить на растительном масле, крестообразно надрезав кончик, с одной стороны. Подавать на стол с печеной картошкой, зеленым горошком и мелко нарезанной зеленью. Свинычьи ножки, называются!

– Три – закоптить в печной трубе на ивовых веточках.

– Четыре – нанизать на шампуры попеременно с кусочками сала и молодым картофелем и зажарить на углях.

– Пять – потушить с капустой с помидорами.

– Шесть – порезать маленькими кружочками и залить яйцом и зажарить на сковороде.

– Семь – в ту же яичницу добавить помидоры, красный репчатый лук и свежую зелень.

- Восемь – мелко нарезать сосиски в салат из вареной картошки, зеленого горошка, отварного яйца, и майонеза.

- Девять – запечь ее в булку и обозвать «хот догом».

- Десять – мелко порезать белокочанную капусту, болгарский перец, лук, помидоры, огурцы, можно добавить чуть-чуть уксуса, чтобы замариновалось все перемешать. Потом выложить на два блина, испеченных на небольшой сковородке, добавить сосиску, полить майонезом и завернуть в бумагу.

- Хватит! – обрадовался король Карабас. – Я беру вас на службу! Даю вам комнату в замке и десять серебряных монет в месяц жалованья!

- Нет, папа! Не десять монет, а одиннадцать! – раздался звонкий голосок принцессы. Она только сделала вид что уснула! Но, услышав через стенку столь серьезный разговор, не могла не вмешаться.

- И я немедленно хочу все это попробовать!

- Кстати, вот вам одиннадцатый способ приготовления сосисок, вмешалась в разговор королева: Если крестообразно надрезать сосиску почти на всю длину, а потом пожарить или отварить, получатся кальмарики!

К моменту появления повара девочка успела порядком проголодаться и уже подумывала, как бы помириться с родителями. Появление пана Сковородки было настоящим подарком, а принцесса была девочкой доброй и как раз научилась считать до одиннадцати.

- Ладно, вздохнул король, – пусть будет одиннадцать!

В этот же вечер в королевской кухне началась суматоха: Кот в Сапогах командовал слугами, а те наводили идеальный порядок. Повар исследовал дворцовые погреба, и составлял меню.

- Думаю, я смогу развернуться на всю катушку, – пан Сковородка остался доволен осмотром – принцесса, да и ее родители будут довольны!

К несчастью, он не знал о заклатье вредной феи и о том, что угодить ребенку никак не возможно.

С. Заболотная «Кулинарная сказка»

В одном городе, в обычной квартире, в уютной кухне бережно хранились одной Хозяйкой продукты – овощи и специи. Подслушали они как-то утром, что вечером хозяйка консервированием овощей на зиму собирается заняться, и стали спорить о том, кто из них в консервации важнее. Уж больно захотелось каждому из них свою значимость и превосходство над другими продуктами показать.

- Да что вы без нас? - важно покачивая плодоножками, заявили овощи. – Просто специи! При этих словах они дружно повернулись с одного на другой спелый упругий бок.

Большинство овощей Хозяйка хранила в холодильнике, и только некоторые, такие как лук и чеснок, она держала в сухом темном месте. Специи же в стеклянных баночках все были любовно расставлены проворной женской рукой в кухонном шкафчике.

- Ха, хотел бы я посмотреть, что вы станете делать зимой без уксуса? - скорчив гримасу презрения, ответил пузатый Уксус.

У него было свое особое место на самой верхней полочке кухонного шкафчика.

- Да я, да мы... мы с Лимоном подружимся, вот! – уперев лось в бока заявил Огурец.

Помидор, разместившийся с Огурцом на одной полочке холодильника, манерно похлопал себя по пунцовым щекам и добавил:

- Аспирин тоже нечего себе мужчина - очень даже помогает сохранить на зиму красоту.

Солонка и Сахарница, до этого молча стоявшие на столе, заговорщицки переглянувшись между собой, добавили масла в огонь:

- Вы все... да-да! Вы все – ничто без нас! – чуть наклонив свой царственный фарфоровый бок, заявила Солонка, притопнув от раздражения днищем.

А Сахарница, выглядывая из-за солонки и заливаясь радостным смехом, тут же добавила:

- Ой, не могу! Держите меня семеро! Нашли с кем воевать! – при этом она немного просыпала сахарный песок на стол.

Морковь, Свекла и Лук, молча наблюдавшие за разгорающимся спором, решили тоже вставить свое слово:

- Больно нужно! Я с госпожой Морковью и в сушеном виде зимой существовать могу! – при этом Свекла жеманно чуть приобняла свою закадычную подружку.

- Ха-ха-ха! Могут они, как же! Кто бы заливал? Вот я – да! Сам себе господин и начальник, - легко закружившись в танце, ответил ей Чеснок.

Его хозяйка почему-то любила держать в чулке и подвешивать на крючок.

Лук, громко шурша и рассыпая свою шелуху, забурчал:

- Это без меня, без царя Лука, ни одно блюдо на кухне не готовится! Я, только Я могу заставить проливать нашу Хозяйку слезы! Да что там Хозяйку – всех присутствующих!

Гвоздика гневно стукнулась головой об стеклянный бок баночки и запищала:

- Ладно, на счет тебя, Лук, соглашусь – твоя правда, но пусть Свекла сейчас нам тут не привирает, что сушат ее для зимних блюд...

- Ага, врет, как по маслу едет, - подал свой басок Душистый перец, - смириться с нашим превосходством никак, бедняга, не может.

- Да... Да... Да как вы смеете! Что вы знаете о большой кухне, несчастные жители склянок! – Свекла от возмущения покрылась капельками воды.

- Не трать силы на рабов людских привычек, сестричка! - Морковь презрительно сморщила свой носик-хвостик. – Они просто никогда не пили ничего из горячих напитков.

Морковка со Свеклой очень гордились тем, что их Хозяйка на зиму сушила, а после делала вкусный отвар, очень похожий по вкусу и цвету на кофе.

Лавровый лист сонно высунулся из своего бумажного домика и, зевая, спросил:

- О чем спорим, господа?

Тут все овощи и специи дружно загалдели, зашумели - кто упал, кто перевернулся. На шум пришла Хозяйка:

- Ой, что стряслось в мое отсутствие? – Хозяйка обвела растерянным взглядом царивший на кухне беспорядок: сахар просыпался, гвоздика на столешнице валялась, а у уксуса вообще крышка открытой оказалась. - Ну-ка, выветрился или нет? Хотя... у меня же лимон в холодильнике есть, да и лимонной кислоты пакетик в шкафчике лежит. Заменяем! А то хоть за новыми специями в магазин беги, без них же ни одной баночки не закроешь.

Горестно покачав головой, Хозяйка принялась за работу. Через каких-то полчаса все спорщики оказались плотно прижатыми друг к другу в прозрачном плену банки.

- Я смотрю – наши ряды поредели, - вздохнул раздетый и разутый Чеснок, - да и Свеклы с Морковкой что-то не видать. Неужели и вправду в заготовке на зиму не нуждаются?

- Кстати, Лука тоже среди наших противников нет, - подытожила Гвоздика.

- Ребята, наша взяла - ни Сахара, ни Соли, ни Уксуса среди специй с нами в банке не видать! - начал Огурец, но его кто-то резко оборвал.

На ворчащие, шуршащие, скрипящие овощи вдруг полился кипяток, с очень знакомым привкусом.

- Ура! Сахар с Солью снова с нами, - обрадовался Перец.

- А я? Как можно не узнать мой вкус и запах? – обиделся, присоединяясь к своим друзьям, Уксус.

Но уже через секунду все запахи и вкусы смешались: овощи пропитались специями, специи проникли в овощи. Хозяйка завершила консервирование овощей на зиму и поставила банку на темную нижнюю полку.

После этого случая овощи со специями больше никогда разговора на тему первенства на кухне не начинали, а стали мирно друг с другом на кухне жить, да людей всякими вкусностями одаривать.

Источник:

Алябьева Е.. Ребенок в мире взрослых. Рассказы о профессиях
Шорыгина Т. Профессии. Какие они?

Алябьева Е. Поиграем в профессии. Занятия, игры, беседы с детьми 5-7 лет
online-публикации статей, журналов