

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребёнка – детский сад № 57 «Аленушка»  
города Рубцовска**

**Конспект занятия в рамках дня открытых дверей:  
«Все работы хороши, выбирай на вкус».  
Тема: «Вареники с сюрпризом»**

Подготовила:  
воспитатель первой  
квалификационной категории  
Рыбалко Любовь Михайловна

22.05.2019

# Конспект занятия в рамках дня открытых дверей: «Все работы хороши, выбирай на вкус». Тема: «Вареники с сюрпризом»

**Тема:** «Вареники с сюрпризом»

**Форма:** Информационно – практический.

**Дата проведения:** 22.05.2019.

**Цель:** Ранняя профориентация. Формировать интерес к знаниям по «кулинарии». Познакомить с историей блюда вареники.

**Комплексные задачи:**

- 1.Познакомить воспитанников с видами теста и способами его приготовления.
- 2.Научить готовить ленивые вареники с начинкой.
- 3.Сформировать знания, а также умения готовить блюда из пресного теста.
- 4.Научить соблюдать технику безопасности на кухне.
- 5.Развивать внимательность в работе.
- 6.Воспитать аккуратность, опрятность в работе, воспитывать культуру труда.

**Участники практикума:** воспитанники группы № 10.

**Оборудование:** компьютер, проектор, презентация «Виды теста. Приготовление вареников». Продукты, спецодежда, инвентарь.

**Ход занятия:**

**1 Этап. Введение в тему.**

Я вареники леплю,  
Я вареники люблю,  
С творогом люблю, с клубникой,  
С мясом, с вишнями, с черникой,  
С ежевикой и морошкой,  
Но сильней всего  
– С картошкой!  
Ох, вареники с картошкой  
В кипятке плывут бочком,  
Вкусно машут гребешками,  
Пахнут жареным лучком!  
Я вареники леплю  
– Всех на свете накормлю!  
Налетайте с вилкой, с ложкой  
На вареники с картошкой!

**2этап. История блюда.**

**Вареники** – это блюдо, пришедшее из украинской национальной кухни. Когда на Руси готовили пельмени, казаки украинские уплетали вареники с картошкой за обе щеки со сметаной, шкварками и жареным луком.

**На Украине прошёл даже чемпионат по скоростному поеданию вареников.** Победителем стал 25-летний житель Львовской области. Тарасу Дзюбе удалось съесть 100 вареников с картошкой за 5 минут 22 секунды! Вареники воспеты в произведениях Николая Гоголя «Вечера на хуторе близ

Диканьки или Ночь перед Рождеством» (видеоролик с фильма «Вечера на хуторе близ Диканьки» где толстый Пацюк, с аппетитом ест вареники). Вареники с сюрпризом готовят в канун Старого Нового года уже очень много лет. Но и на любой другой праздник тоже можно приготовить такое блюдо. Обычно, человек, которому подают блюдо, даже не догадывается о том, какая там может быть начинка. В этом и есть сюрприз. Самое главное, что каждая начинка что-то символизирует. Людям нравится думать о том, что съев вареник со смысловым сюрпризом, его жизнь изменится к лучшему.

А вот и их значение:

*Мясо – счастье и благополучие.*

*Сыр – денежный приз.*

*Пишено – постоянные хлопоты.*

*Семечки – долгосрочное планирование.*

*Рис – финансовое благополучие.*

*Творог – верные друзья.*

*Укроп – крепкое здоровье.*

*Хлеб – сытость в новом году.*

*Изюм-радость.*

### **3 этап. Практический.**

И вот, я вам сегодня хочу предложить побыть сегодня **поварами**.

Но сначала нужно помыть руки с мылом, **надеть спецодежду**, убрать волосы под колпак.

На столах уже приготовлено все необходимое для работы.

- Берем небольшой кусок теста, делаем из него «колбаску»
- колбаску раскатываем скалкой в длинную полоску
- берем маленькую ложку и накладываем изюм в тесто
- затем заворачиваем, скрепляем края, получилась такая колбаска
- теперь берем нож (пластмассовый) и разрезаем на три кусочка
- теперь каждый кусочек скатываем в шар и выкладываем на лист посыпанный мукой, чтобы не прилипло тесто.

Теперь отнесем вареники на кухню. Тетя **Вали Малыхиной** – Ксения Евгеньевна -повар у нас на кухне, она сварит для нас вареники и вы попробуете что получилось.

(Дети относят вареники на кухню)

### **4 этап. Викторина.**

Пока готовится наше блюдо, мне бы хотелось устроить **Викторину**: «Вареники с сюрпризом».

Сначала задаю вопрос первой команде, если она не отвечает, то вторая может ответить. За каждый правильный ответ команде присуждается один балл. В конце викторины жюри подсчитывает баллы и объявляет результаты.

1. Искусство приготовления пищи? (Кулинария)

2. Назовите овощ, который выращивают на Руси с давних пор, название происходит от латинского «голова»? (Капуста)

3. Большое кондитерское изделие? (Торт)
4. Перечень блюд в кафе? (Меню)
5. Листовой овощ или холодное блюдо? (Салат)
6. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий? (Тесто)
7. Крышки у кастрюли во время варки нужно открывать на себя? (от себя)
8. Когда необходимо производить очистку электрической плиты: при включенной электроплите или при отключенной электроплите? (откл)
9. Что должен сделать повар- перед работой? (помыть руки, надеть спецодежду организовать рабочее место)
10. Как приготовить тесто для вареников? (мука, вода, соль, яйцо)
11. Как сварить вареники? (Кипятим воду. Бросаем в крутой кипяток. Варим помешивая, до полного всплытия, но главное не переварить)
12. Какое бывает тесто? (Дрожжевое тесто, Бисквитное тесто, Слоеное тесто, Заварное тесто, Песочное тесто, Сдобное, пресное тесто.)

Сегодня мы готовили из пресного теста.

Ваши мамы и бабушки с большим удовольствием пекут торты, калачи, булки, варят вареники. Значит, их мы тоже можем назвать поварами. Возможно, что кто-то из вас в будущем станет поваром или кондитером, а может быть шеф-поваром известного ресторана.

#### **5этап. Пробуем готовое блюдо.**

Итак, наши вареники готовы, давайте их попробуем! Вареники можно полить сметаной, домашним соусом-майонезом, иногда даже просто соевым соусом поливаю или посыпаю зеленью, если они не сладкие. Если вареники сладкие, можно залить вишневым соком или посыпать сахаром.

Ребята, вам понравилось быть поварами? Вкусные вареники получились?  
(ответы детей)

#### **6этап. Рефлексия.**

1. Обсуждение качества готовых блюд, их внешнего вида.

2 Мытье посуды и уборка рабочих мест.

**Анализ работы, вручение медалей «Веселые повара».**

