

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
центр развития ребёнка – детский сад № 118 г. Сочи**
354200, г. Сочи, ул. Партизанская,16 тел./факс (8622) 270-25-07ИНН 2318020034,
ОГРН 1022302795130, e-mail: primaryschool118@edu/sochi.ru

**Конспект занятия по программе
«Дошколятам об этномире народов Причерноморья Кубани»**

Тема: «Солнечная Греция»

«Греческая кухня»



**Автор: Коваленко Л.М.,
педагог дополнительного образования**

2020 г., г. Сочи

Конспект занятия

Тема: «Греческая кухня»

Дата проведения занятия: _____

Группа: подготовительная к школе.

Оборудование:

Для детей – иллюстрации по теме занятия, видеозапись танца сиртаки.

Для педагога – авторская компьютерная презентация, *слайд №41*.

Приоритетная образовательная область: познавательное развитие.

Интеграция образовательных областей: социально – коммуникативное развитие; речевое развитие.

Цель: познакомить ребят с некоторыми особенностями греческой кухни, традиционными блюдами.

Задачи: ознакомить дошкольников с греческими особенностями питания. Развивать интерес ребят к национальным блюдам. Рассказать о приготовлении некоторых традиционных греческих блюд.

Планируемые результаты: понимание детьми важности знания национальных особенностей питания. Обогащение словарного запаса новыми терминами, связанными с познавательной деятельностью по данной теме. Понимание ребятами понятий «национальная кухня, традиционные блюда».

I. Создание мотивационного поля (организационный момент).

- Все люди любят вкусно покушать. При этом народы разных национальностей и стран часто готовят блюда по своим особым рецептам.
- Такие блюда называют национальными. Мы с вами уже говорили о блюдах русской кухни, кубанских казаков, армян, адыгов. И они отличались продуктами, которые традиционно употребляют эти народы, способами приготовления.
- Сегодня будем вести разговор о греческой национальной кухне. Мы с вами уже знакомы с обычаями этого народа, его устным народным творчеством, танцами, песнями, музыкальными инструментами...
- Конечно, во время нашего заочного путешествия, впечатление о стране будет не полным, если не попробовывать национальную кухню Греции. Греки любят, а главное, умеют готовить, превращая национальные греческие блюда в произведения искусства.
- Сегодня мы с вами совершим мысленную экскурсию в Грецию.

II. Актуализация знаний и затруднение в образовательной деятельности.

- А вы пробовали греческие национальные блюда?
- Знаете, что любит готовить этот народ?
- Какие продукты особенно любят в Греции?
- Какие блюда готовят по праздникам и в будние дни?
- На все эти вопросы постараемся сегодня получить ответы.

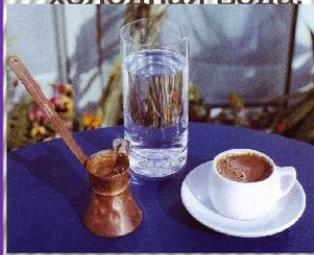
III. Открытие детьми нового знания (новых понятий, терминов).

- Что же очень любят греки?

В Греции очень уважают и почитают хлеб и воду.

Различные сорта свежеспечённого хлеба — непременно дополнение к каждому блюду.

А для того, чтобы выразить свое уважение гостю, проявить гостеприимство, ему перед трапезой обязательно подаётся холодная вода.



- Трапеза (еда) в жизни греков занимает очень важное место. Для них это и отдых от работы, и общение с родными, друзьями, и вся жизнь... Во время обеда обычно собирается вся семья, люди обсуждают дела, новости.

- Еда греков обязательно содержит **много овощей, морепродуктов, мяса, сыра фета**, И всё это щедро заправляется прекрасным оливковым маслом, соком лимона. Греки любят добавлять в еду разные приправы, специи.



Запечённые овощи



Морепродукты

Об оливковом масле и оливках.

- Греки считают оливки даром богов, подарком судьбы. Оливки считаются драгоценным продуктом. Вырубка оливковых деревьев в Древней Греции наказывалась даже смертной казнью. Сейчас оливковое масло употребляется в семьях в большом количестве почти во всех блюдах. И не зря. Вкус блюд становится лучше, да и сами блюда такие полезны.

- Греки много едят с вечера, ложатся спать поздно. А на утро готовят мало. Любят сыр, блюда с сыром. Очень любят кофе.



Оливки



Кофе

Мусака – распространённое греческое блюдо. Это слоёная запеканка из баклажанов и других овощей. Тех, что есть в это время года.



- Часто и много греки употребляют **молочных продуктов** – йогурт, козье молоко, сыр фета и брынза фета.



Греческий салат, сыр «Фета»



Йогурт греческий



Брынза



Салат с брынзой

- Культура национальной греческой кухни основана на главном правиле – не нужно усложнять. Хорошее блюдо, по мнению греков, готовится быстро и легко, именно поэтому мясо предпочитают просто запекать любым удобным способом. *Традиционные греческие блюда из мяса:*

- «Бризолес» — сочное, ароматное мясо на кости;
- «Сувлаки» — компактные шашлычки;



- «Гирос» — блюдо в лепешке, сходное с шаурмой, но отличное тем, что в нем присутствует картошка фри.

Морепродукты.



Популярные блюда:

- осьминоги: запеченные или отварные;
- кальмары: традиционные запеченные и жареные с сырной начинкой;
- креветки: жареные или тушеные;
- традиционные мидии на пару или в томатно-сырном маринаде.

IV. Самостоятельное применение нового знания на практике.

- Я назову вам разные виды растительного масла, а вы выберете то, которое так любят греки.



Подсолнечное масло



Кедровое масло



Льняное масло



Кукурузное масло

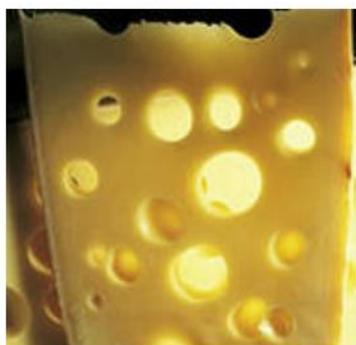


Оливковое масло



Облепиховое масло

- Куда добавляют греки оливковое масло? Вы его пробовали?
- Здесь несколько сыров. Я их назову. А какой из этих сыров греческий, и его греки очень любят и прекрасно делают.



Швейцарский сыр



Голландский сыр



Чеддер сыр



V. Рефлексия (итог).

- Ребята, попробуйте, если ещё не пробовали и оливковое масло, и сыр «Фета»...Хотя у нас ещё продаётся сыр «Сиртаки», который добавляют в греческих салат.

- Ну, очень вкусные блюда у греков! Если вы с родителями поедете в эту замечательную страну или у вас в Сочи есть друзья греки, то обязательно узнайте об их любимых блюдах.

До свидания, до новых встреч!

