

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
центр развития ребёнка – детский сад № 118 «Исток»  
муниципального образования городской округ  
город-курорт Сочи Краснодарского края**

354200, г. Сочи, ул. Партизанская, 16 тел./факс (8622) 270-25-07 ИИН 2318020034,  
ОГРН 1022302795130, e-mail: primaryschool118@edu/sochi.ru

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

**Тема: «Край родной – казачий край»**

**«Кухня казаков»**



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

**2023 г., г. Сочи**

## Конспект занятия

**Тема:** «Кухня казаков»

**Дата проведения занятия:** \_\_\_\_\_

**Группа:** подготовительная к школе.

### **Оборудование:**

*Для детей* – фотографии, рисунки, иллюстрации по теме занятия. Книги и открытки с рецептами кубанской кухни.

*Для педагога* – интерактивная доска, авторская компьютерная презентация, слайд №16.

**Приоритетная образовательная область:** познавательное развитие.

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

**Цель:** познакомить ребят с кубанской кухней и некоторыми рецептами традиционных блюд.

**Задачи:** познакомить с особенностями кубанской кухни, развивать интерес к блюдам кубанской кухни и желанию их приготовить.

**Планируемые результаты:** понимание детьми важности знания традиционных блюд родного края, их разнообразия и полезности экологически чистых продуктов Кубани. Обогащение словарного запаса новыми терминами, связанными с познавательной деятельностью по теме занятия.

### **I. Создание мотивационного поля (организационный момент).**

- Добрый день, ребята! Сегодня у нас занятие по интересной для взрослых и детей вам теме. Чтобы разобраться в этой теме у нас есть фотографии, рисунки, книги.

– Начнем с рассмотрения фотографий на нашей презентации. Вы можете назвать тему занятия по иллюстрациям? (Педагог даёт пояснения)

- Ребята, выясним, какие блюда на вашем столе дома. (Дети отвечают)

- А в других городах, станицах края ваши родные и знакомые какие готовят блюда? (Дети вспоминают)

## II. Актуализация знаний и затруднение в образовательной ситуации.

- Скажите, ребята, вы любите вкусно покушать? Почему именно вкусно? (Дети рассуждают)
- Да, блюда вкусные мы кушаем с желанием, с аппетитом.
- Но ещё бывают продукты полезные и не полезные для здоровья. Вы об этом слышали? (Дети отвечают)
- Всегда ли вкусные продукты бывают и полезными? (Дети предполагают)
- Какие, по вашему мнению, продукты полезны для здоровья, а какие вредны? (Дети предполагают)
- Все ли продукты можно вырастить на огородах, в садах, на фермах?
- Некоторые продукты делают с применением химических добавок, которые улучшают вкус, но вредны для нашего здоровья. Это надо знать и помнить.
- Сегодня мы постараемся ответить на эти вопросы, узнать о разных блюдах, которые готовили на Кубани раньше и готовят в настоящее время.

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

- А сейчас ближе познакомимся с различными блюдами кубанской кухни.
- Казаки очень любили есть *каши, лапшу, хлеб и пироги*. Запивать еду любили вишнёвым морсом или квасом. Многие семьи часто готовили голубцы и холодец. Готовили на десерт арбузный мёд.



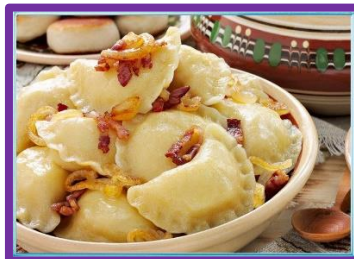
- Всегда на Кубани был и есть обычай подавать в любое время года к обеду и ужину *тщательно обмытую и очищенную зелень* (в зависимости от сезона: *петрушку, укроп, салат, мяту, базилик, зелёный лук*). Вместе с зеленью подаются *редис, целые помидоры, огурцы*.



- Всегда любимым кушаньем была каша из тыквы. Традиционные обед всегда начинался с борща. К борщу отношение на Кубани особенное.

- Суп-лапша, картофель в мундире, *яйца, сало, борщи, молочные блюда* - важная часть каждодневного рациона.

- Разнообразна кухня и супами. Особенно популярны борщи, рассольники с фасолью, летом – окрошки на кефире и квасе.



- А праздничные блюда у казаков были очень разнообразными. Выпекали каравай, оформляли его красиво. Пекли пирожки, кулебяки. Ставили на стол сметану, молочные продукты. Всегда на столах были мясные и рыбные блюда.

- Кубанская кухня богата разнообразными способами кулинарного приготовления овощей, фруктов и даже ягод: вареная тыква, жареные стебли



молодого чеснока, фаршированные баклажаны, запеченные яблоки, соленые (моченые) арбузы и виноград...

- Что еще характерно для Кубани – так это смешение кулинарных традиций. Кубанские казаки – выходцы с Украины, украинские галушки и «варенычки» (вареники) – родом оттуда. Но для кубанцев это блюда исконные, свои. С юга Кубань граничит с Кавказом – чебуреки, самса, шашлыки – тоже привычные и родные. Узбекский плов готовят в каждом доме просто потому, что это сытная и вкусная еда.

- Очень разнообразна кухня на Кубани. Богат наш край фруктами, овощами, зерновыми культурами. Животноводство тоже хорошо развито. Куры, утки, свиньи, коровы в промышленном и частном производстве.



- В каждой семье есть свои рецепты приготовления самых разнообразных блюд. Вы, ребята, с удовольствием следите за тем, как бабушки и мамы готовят всякие вкусные блюда, а потом их пробуете.

- Очень любят на Кубани кукурузу, орехи и семечки подсолнечника. Из подсолнечника и кукурузы делают ароматное растительное масло, которое добавляют во многие блюда, особенно в салаты. Это полезно и детям, и взрослым. А сейчас наступило время отдохнуть и сделать физкультминутку.

### **Физкультурная минутка**

#### **«Во дворе растёт подсолнух»**

Во дворе растёт подсолнух.

Утром тянется он к солнцу. (Дети встают на одну ногу и тянут руки вверх)

Рядом с ним второй, похожий,

К солнцу тянется он тоже. (Дети встают на другую ногу и снова тянут руки вверх)

Вертим ручками по кругу.

Не задень случайно друга!

Несколько кругов вперёд,

А потом наоборот. (Вращение прямых рук вперёд и назад)

Отдохнули мы чудесно,

И пора нам сесть на место. (Дети садятся)

- Закончили физкультурную минутку и переходим к следующему заданию.

#### **IV. Самостоятельное применение нового знания на практике.**

- А сейчас устроим аукцион. Вы будете вспоминать и перечислять названия разных блюд их вашей домашней кухни. (Дети называют)

- А теперь расскажите, как ваши родные готовят еду, а вы сможете всем нам дать рецепт, как приготовить то, что вы знаете и любите? (Дети вспоминают, делятся своими знаниями)

- Педагог подводит итоги, благодарит выступивших ребят.

#### **V. Рефлексия (итог).**

- Ну вот, и подошло к концу наше занятие.

- Сегодня вы познакомились с кухней жителей нашего края.

- Какое блюдо вам больше всего нравится?

- Хотели бы вы научиться хорошо готовить?

- Постарайтесь дома узнать у мамы и бабушки секреты их любимых блюд и потом с нами поделиться на занятии.

- До новых встреч!

