**Досугово - тематическая площадка «Город мастеров»**

**2 день. Кулинар.**

Профессии бывают разные, и ассоциации с этими профессиями у нас могут возникать абсолютно разные. Попробуйте назвать:

самая зелёная профессия (садовник, лесник)

самая детская (воспитатель, помощник воспитателя)

самая смешная (клоун)

самая зубастая (стоматолог)

самая начитанная (библиотекарь)

самая смелая (милиционер).

А сегодня мы с вами познакомимся с самой сладко профессией! Как думаете, с какой?! Конечно, это профессия «КУЛИНАР»!

1. **Историческая справка.**

Кулинар, он же повар, он же кондитер, он же морской кок и военный кашевар, кухарка и стряпуха, шеф-повар – все это слова-синонимы к определению повара.

Как же появилась эта профессия?!  Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией. Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы, но люди не были поварами, а кулинария еще не считалась искусством. Просто к людям стало приходить понимание того, что есть разные варианты одного и того же «продукта», и что он становится вкуснее. Так и начала зарождаться профессия.

Долгое время приготовление пищи было делом сугубо семейным. Ведала им, как правило, наиболее старшая по возрасту женщина в семье, которая передавала свой опыт следующему поколению.

Профессиональные повара впервые появились при дворах, а затем уже в монастырских трапезных. Во времена Киевской Руси повара находились в услужении княжеских дворов и богатых домов. В некоторых из них было даже несколько поваров.

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.

В 1816 году в России, в Москве была издана первая национальная поваренная книга под названием «Русская повария».

Существует одна интересная притча о важности профессии кулинара. Давайте прочтем ее и узнаем об этом.

1. **Притча о профессии повара "Почему ученик вернулся» (предложить для прочтения ДЕТЯМ)**

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал: – Учитель – нужнее всего. Без образования прогресс остановится. – Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ. – Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ. Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома. – Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара. – Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди готовь обед, – рассердился хозяин. Ученик молча вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам. Хозяин нашел другого слугу.

Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: «Поварское дело – не ремесло, а искусство ». Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик. – Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.

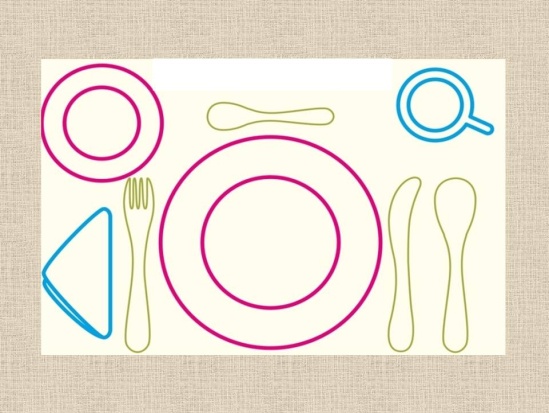
Обсудить прочитанное.

1. На самом деле профессия повара или кулинара очень важна, поскольку от того, что мы кушаем, зависит и наше настроение, и самочувствие.

А в обязанности самого кулинара входит не только качественное и полезное приготовление блюда, но и уход за кухонными принадлежностями, выбор и сочетание различных продуктов, а также красивое оформление блюда и стола.

И раз уж мы сегодня пробуем себя в новой профессии, давайте вспомним правила этикета – **просмотр** обучающих видеороликов **«Правила этикета за столом», «Сервировка стола».**

1. **Практическое занятие «Сервировка стола»**



Сначала ребятам предлагается расставить столовые приборы по тренировочному макету, затем они должны выполнить это самостоятельно (можно с пояснениями)

1. **Активные подвижные игры «Вкусный обед», «Съедобное-несъедобное»**

А теперь мы проверим, умеете ли вы готовить, и какое блюдо у вас может получиться.

Каждый вытягивает листочек с названием продукта.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Картофель | Морковь | Свекла | Сельдь соленая | Яйцо |
| Молоко | Лук | Помидор | Огурец | Капуста |
| Квас | Колбаса | Соль | Масло растительное | Сахар |
| Сгущенное молоко | Вода | Курица | Картофель | Зелень |

**Варианты блюд:** сельдь под шубой, винегрет, борщ, салат, омлет, окрошка, блины, пюре с курочкой …

Ведущий называет блюдо, дети с нужными названиями продуктом бегут в обруч-кастрюлю (проверяем, исправляем, хвалим)

1. **Мастер-класс «Складывание салфеточки»**



1. **Творческая мастерская «Печенье с шоколадной крошкой»**

А знаете ли вы, ребята, что сегодня отмечается очень необычный праздник?! Называется он – День печенья с шоколадной крошкой.

Как аппетитно! Давайте и мы с вами создадим свой кулинарный шедевр.

Дети получают раскраски – печеньки. Могут их просто раскрасить, можно украсить нарезанной бумажной крошкой или пластилином.

1. **ДЗ – оформить «Семейный рецепт» (по желанию)**

Принести плюшевого питомца на среду