

КУБАНСКИЕ БЛЮДА

Проектная деятельность подготовительной группы №4

Подготовила

воспитатель БДОУ МО Динской район «Детский сад №37»

Семенова Анна Александровна



Вид проекта: информационно - познавательный, творческий.

Продолжительность: краткосрочный (2 недели).

Участники проекта: дети подготовительной группы, воспитатели, родители.

Цель проекта:

Выяснить, какие блюда являются кубанскими.

Задачи проекта:

1. Развивать познавательный интерес к истории своего народа.
2. Воспитывать у детей любовь к своей малой Родине – Кубани.
3. Расширить знания детей о разнообразии Кубанской кухни.
4. Активизировать родителей к совместной продуктивной деятельности.

Проблема:

Угасающий интерес подрастающего поколения к истории своего народа, кубанской культуре.

Предполагаемый результат: книга «Кубанские блюда» как итог совместной творческой деятельности участников проекта.





Говоря о кулинарных традициях Кубани нужно понимать, что они неразрывно связаны с историей этой земли – с казачьей историей. Кубань – российская житница, оплот казачества.





**КУБАНСКАЯ КУХНЯ –
кухня
кубанского казачества,
основу которой в свое
время составили блюда
украинской и русской
кухонь.**

1 этап – Подготовительный

«Кубанский уголок подготовительной группы №4»





Кубанский быт



Знакомство с историей Кубани



«КУБАНСКАЯ ХАТА»











Способы приготовления пищи, посуда, утварь





« Рецепты вкусной и здоровой пищи Кубанской кухни»!



2 этап – Практический

Просмотр видео презентации «Кубанская (казачья) кухня, рецепты вкусной и здоровой пищи».



Тестоластика: «Пельмешки нашей группы».





Рисование: «Моё любимое блюдо».



**Сюжетно-ролевая игра «Семья»,
«Кубанская Ярмарка», «Поварята», «Столовая»,
«Казачки и казаки».**





**Взаимодействие с родителями:
Семейные фотографии с приготовленным кубанским
блюдом (или любимым блюдом из кубанских продуктов)**



КУБАНСКИЕ ШТРУМБЫ

Приготовить тесто как на пельмени.

В фарш добавить мелко нарезанный лук, соль, специи.

Тесто раскатать тонким пластом, выложить фарш и равномерно распределить.

Закрыть рулетом и нарезать на столбики 3-4 см.

Обжарить на сковороде с двух сторон до румяности.

Затем сложить на противень, залить томатом и поставить в разогретую духовку на 25-30 минут.



Вареники с яблоком









Старомышастовская









3 этап – Заключительный

- Анализ полученного материала по проекту
- Монтаж презентации проектной деятельности
- Оформление книги

«Кубанские блюда подготовительной группы».

Продукты проектной деятельности:

Книга «Кубанские блюда подготовительной группы».

Атрибуты «Пельмешки из соленого теста» к сюжетным играм «Кулинария», «Магазин», «Столовая», «Кафе».

Презентация детьми своих любимых блюд.

Презентация проекта «Кубанские блюда».

