

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 144»  
КОМИНТЕРНОВСКИЙ РАЙОН  
ГОРОД ВОРОНЕЖ

**ИНТЕГРИРОВАННАЯ  
ОРГАНИЗОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**Тема: «ЩИ ДА КАША – ПИЦЦА НАША»**

**(старшая группа)**

**Подготовила и провела:**  
воспитатель  
Проскурина О.П.

## Тема: «Щи да каша – пища наша»

Интеграция образовательных областей: «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Социально-коммуникативное развитие», «Художественно-эстетическое развитие»

Цель: - воспитывать интерес к познанию истории и культуры Воронежского края; углублять представление об особенностях жизни русского человека внутри семьи.

Задачи: - продолжать знакомство детей с русскими обычаями и традициями, домашней утварью и ее назначением, традиционными блюдами на крестьянском столе;

- продолжать обогащать словарный запас, развивать связную, грамматически правильную речь детей;

- расширять знакомство с произведениями устного народного творчества, учить понимать его юмор, ценить меткость пословиц и поговорок, развивать художественный вкус детей;

- углублять представления о свойствах и отношениях объектов окружающего мира (форме, цвете, размере, пространстве, величине);

- более подробно знакомить с работой женщины: приготовление пищи, выпекание хлеба, учить уважительно относиться к тому, кто готовит пищу,

- стремиться к тому, чтобы дети получали удовольствие от народной песни, игры, пляски, хоровода.

Словарная работа: похлебка, чугунок, ухват, кочерга, горница

Предварительная работа: чтение русских народных сказок, беседы о традиционной русской кухне, об отношении к еде, рассматривание картин знаменитых русских художников, чтение пословиц и поговорок, загадывание загадок, знакомство с комнатой крестьянского быта, помощь маме и бабушке в приготовлении пищи дома.

Материалы и оборудование: русская печь, ухват, кочерга, кухонная утварь, деревянный стол, лавки, овощи, крупы, соль, сухофрукты, мед, тыква; музыкальные инструменты: деревянные ложки, трещотки.

### *Образовательная деятельность:*

Муз.рук. - Сегодня у нас гости. Поздоровались. Ребята, а хотите сами стать гостями? Как это? Да очень просто! Нужно самим отправиться в гости. Я приглашаю вас в комнату крестьянского быта к нашей старой знакомой тетушке Серафиме. Вы знаете, что она нам всегда рада. Погостим, побеседуем, узнаем что-нибудь новое интересное из жизни крестьян Воронежской губернии. Отправляемся в гости? Да... (дети проходят в центр зала, где располагается русская печь, стол с кухонной утварью, лавки)

Детей встречает хозяйка избы в костюме жительницы Воронежского края.

Хозяйка - Здравствуйте, гости дорогие, детушки малые! (Дети здороваются с хозяйкой). Проходите в горницу. Как вовремя вы зашли ко мне. Я как раз занимаюсь приготовлением обеда для моей семьи. Поможете мне в этом важном деле? (Дети – Да, поможем). Очень хорошо. До вашего прихода у меня была одна помощница, а теперь вон сколько! А хотите знать, кто моя помощница? (Ответы детей). Я загадаю загадку, а вы отгадайте. Хорошо?

«Наша толстая Федора наедается не скоро,  
Но зато когда сыта от Федоры теплота» (Ответы детей: печь)

«В избе стоит изба из кирпича, то холодна, то горяча» (Печь)

Да, мои юные помощники, это печь. «Кормилицей», «матушкой» ласково называли печь крестьяне, ведь она и в самом деле кормила людей – в ней пекли хлеб, варили еду. Вот и мы с вами сегодня будем готовить щи. Поможете мне? (Ответы детей) Тогда, прежде чем браться за приготовление пищи, нужно что-то сделать... (Дети – помыть руки) Правильно, руки должны быть чистыми. Вот рукомойник, полотенце. (Дети моют руки). Когда не было водопровода, люди с помощью рукомойника мыли руки и умывались. Проходите к столу, садитесь на лавки. Сегодня я буду готовить на обед щи – самое любимое и привычное блюдо русских людей. Скажите, ребята, а вы едите щи? Ваши бабушки и мамы готовят такое блюдо? (Ответы детей). Тогда вы точно знаете, что нужно для приготовления щей. (Ответы детей). А теперь мы посмотрим, как вы знаете овощи.

Хозяйка ставит на стол корзину, прикрытую полотенцем, и предлагает детям по очереди на ощупь определить овощ, загадать о нем загадку. Когда дети отгадают загадку нужно достать овощ и показать. *Дидактическая игра.*

«Сто одежек И все без застежек» (Капуста)	«И кругла, и крепка Темно-красные бока С хвостиком смешная Сладкая такая. И годится на обед И в щи, и в винегрет» (Свёкла)	«Вырос на грядке, Характер его гадкий: Куда ни придет, Всех до слез доведет» (Лук)
---	--	--

«Кругла, да не месяц, Желта, да не масло Сладка, да не сахар, С хвостом, да не мышшь» (Репа)	«Как на нашей грядке Выросли загадки Сочные, да крупные, Вот такие круглые. Летом зеленеют, К осени краснеют» (Помидоры)	«Неказиста, грязновата, А попадет на стол она Сразу скажут все ребята «Ох рассыпчата, вкусна» (Картошка)
--	--	--

«Золотая голова -  
Велика, тяжела,  
Золотая голова – отдохнуть прилегла.  
Голова велика, только шея тонка»  
(Тыква)

Хозяйка с детьми определяют, что из овощей годится для борща, а что нет. Хозяйка предлагает измельчить овощи и сложить в чугунок. Дети выполняют *пальчиковую игру.*

Мы капусту рубим, рубим,	(движения рук ребром ладоней)
И морковку трем, трем,	(кулаком правой руки трем по ладони левой)
Мы свеколку режим, режим,	(ребром правой руки стучим по ладони левой)
В щи ее кладем.	(руками показываем на чугунок)
Мы картошку чистим, чистим,	(правой рукой гладим кулак левой)
Помидорчик трем, трем,	(кулаком правой руки трем по ладони левой)
И лучок мы режим, режим,	(ребром правой руки стучим по ладони левой)
В щи его кладем.	(руками показываем на чугунок)
Хорошенько щи посолим	(трем пальцы в щепотках)

И нальем воды, (имитируют руками обхват кринки и наклон)

Чугунок мы в печь поставим, (имитируют движения рук с ухватом)

Будем ждать еды!

Хозяйка складывает порезанные овощи в чугунок, наливает из кринки воды, солит, размешивает ложкой.

Хозяйка: Вот и все готово, осталось поставить чугунок в печь. А как мы будем ставить, с помощью чего? (Ответы детей) Хорошо. А вот вам и загадка:

«Бычок рогат, в руках зажат, еду хватает, а сам голодает» (Ответы детей: ухват)

Хозяйка: Правильно. В горячую печь руками чугунок не поставишь – обжечься можно. Вот для этого и служит ухват. Кто у нас самый сильный, самый крепкий? Ведь это не простое дело – чугунок в печь ставить. Чугунок тяжелый, печь горячая. Молодец, справился с задачей. А теперь второе блюдо нашего обеда.

«В чугунок крупу насыпают, водой холодной заливают

И ставят в печь вариться. Что может получиться?» (Ответы детей: каша)

А какие каши вы любите? (Ответы детей) Вот видите как много блюд из крупы. Каша была одним из основных кушаний русских людей. Она наравне со щами стала чуть ли не нашим национальным символом. Кашу готовили и в будни, и в праздники. Не даром говорилось: «Щи да каша – пища наша!» А вот и загадки:

«В поле сережки на тоненьких ножках» (Ответы детей: овес)

«Сидит желтенькая мышка в золотой кубышке» (Ответы детей: пшено)

«Коричневую крошку поварят немножко,  
Маслом приправят, кто съест – похвалит» (Ответы детей: гречка)

«В поле - метелкой, в мешке – жемчугом» (Ответы детей: пшеница)

Хозяйка ставит на стол баночки с крупами: овсом, пшеницей, гречкой, пшеном, еще с горохом, бобами; сушеными фруктами: яблоками, вишней, грушей.

Хозяйка: Молодцы, правильно отгадали мои загадки. А знаете ли вы пословицы и поговорки о каше?

Дети: «Каша – матушка наша»,  
«Сам кашу заварил, сам и расхлебывай»,

«Щи да каша – пища наша»,  
«Кашу маслом не испортишь»,  
«Если про кашу не забудешь, здоровым будешь»,  
«Разговорами каши не сваришь»,  
«Где щи да каша – там место наше»,  
«Когда каша в печи стоит, не страшен мороз, что на дворе трещит»,  
«С ним каши не сваришь».

Хозяйка: Вот пришло время и кашу варить из пшена. Какая каша получится? (Ответы детей: пшенная) Прежде нужно помыть крупу. Наша уже помыта. Высыпайте ее в чугунок, посолите. А что же нужно добавить в кашу, чтобы она стала сладкой? (Ответы детей: сахар) А вот и не угадали! Раньше русские люди вместо сахара использовали мед, свежие и сушеные фрукты, ягоды. Даже тыква годилась для этого. Каша с тыквой – очень полезный и вкусный продукт. Добавляем в нашу кашу сухие фрукты, ягоды. Достаточно. А теперь чугунок ставим в печь. Закрываем заслонкой, чтобы жар из печи не выходил. А пока наш обед готовится, можно и немножко отдохнуть.

Дети исполняют песню «Каша», подыгрывают себе на музыкальных инструментах, танцуют.

Хозяйка: Спасибо, дорогие помощники. Не утомились? Понравилось у меня в гостях? А я вам гостинцы припасла. Печь моя «кормилица» уж больно чудные пирожки печет! Вот они теплые, румяные, ароматные! А с какой начинкой – вы узнаете, когда будете кушать их в группе. (Дети уходят) А для наших дорогих гостей я тоже приготовила угощение! Приятного аппетита. Кушайте, гости дорогие!