

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение №1
«Красная шапочка» ЯМР

Мастер – класс для детей старшего возраста.

Тема: «Квашение капусты»

Возраст детей 5-6 лет

Составили:
Воспитатели группы:
Ю.Н. Морева,
Е.А. Шарипова

Р. п. Красные Ткачи, ноябрь 2020 год

Мастер – класс для детей старшего возраста.

Тема: «Квашение капусты»

(возраст детей 5-6 лет)

Подготовили и провели:

Ю. Н. Морева

Е. А. Шарипова

Участники: группа «Ежата»

Материалы и оборудование:

Презентация: слайды, экран, проектор.

Кочан капусты, сырая морковь, соль.

Нож кухонный, ножи пластмассовые, терка ручная, терка механическая.

Кастрюля, миски, разделочные доски, гнет, груз, чистое полотенце.

Салфетки, блюда, вилки.

Квашеная капуста.

Цель:

Формирование у детей знания с истории возделывания и использования капусты, с разными вариантами квашения капусты у разных народов.

Задачи:

Познакомить с кухонными предметами, используемыми в процессе обработки овощей (нож, терки, разделочные доски, кастрюли, гнет, груз)

Формировать практические навыки обращения с ножом. Совершенствовать речевые навыки.

Воспитывать познавательный интерес к процессу квашения, вызвать положительные эмоции от трудовых действий и результата труда.

Предварительная работа:

Рассматривание кулинарных книг с кухнями разных народов, фотографий с изображением блюд. Беседы с детьми о способах приготовления разных блюд, кулинарных рецептах. Рассказы о некоторых традициях и культуре еды у разных народов.

Ход мастер-класса.

1 часть.

Пригласить детей и предложить сесть на ковер перед экраном.

2 слайд. Загадка.

С королевой овощей

Подружитесь поскорей!

На столе не будет пусто,

Если вырастет (капуста)

3 слайд. Страницы истории. Капуста на Земле известна очень давно. Люди попробовали капусту, и она пришлась им по вкусу

Тогда они собрали семена и стали специально выращивать ее на грядках и готовить из капусты разные блюда.

До сих пор капуста занимает важное место в национальных кухнях разных народов. Ее любят в Белоруссии, Украине, Азербайджане и многих других странах.

4 слайд. В нашей русской кухне она занимает одно из первых мест. Из нее готовят щи, солянки, борщ, пекут пироги с капустой.

Вопрос к детям: Поднимите руку, кто из вас пробовал борщ, щи и другие блюда из капусты?

А еще именно русский народ первый придумал солить капусту - «квасить», чтобы сохранить ее на всю зиму, и до самой весны использовать ее в еду.

6 слайд. Хранили квашеную капусту в больших деревянных дубовых бочках.

Вопрос к детям. Что значит дубовых, кто знает? (ответы детей)

Да, бочки делали из дуба, из дубовых досок.

7 слайд. Созревала капуста в середине осени. В конце сентября месяца. Кочаны капусты срезали, снимали верхние зеленые листья (их скармливали домашним животным), а очищенную капусту мелко резали. Ее заготавливали много, поэтому принимали в этом участие все члены семьи.

На Руси была традиция рубить капусту всем вместе, в одно время. И устраивать по этому случаю праздники.

- Знаете, как назывались эти праздники - «КАПУСТНИКИ». Целых две недели в начале октября длились эти праздники.

Люди радовались урожаю, шутили, пели песни и рубили капусту.

Потом ее перетирали с солью, а чтобы она была вкуснее и выглядела аппетитнее, добавляли тертую морковь, и другие приправы.

В Белоруссии, например, добавляют в капусту семена тмина или укропа,

В Карелии – клюкву,

А в Грузии и Азербайджане добавляют свекольный сок. И капуста становится яркого сиреневого цвета.

Квашеная капуста очень вкусная и полезная для здоровья. В ней много витаминов. Поэтому из нее часто готовят разные салаты.

А вы любите квашеную капусту, салаты и другие блюда из нее?

Физминутка.

Сидит на грядке модница,

Не счесть ее одежды,

Но все они похожие –

Нет ни одной застёжки!

Давай ее попробуем –

Вкусна! Но столько хруста!

И по бокам похлопаем

И скажем все Капуста!

А теперь мы будем учиться солить капусту.

2 часть.

Вопросы к детям:

- Какие овощи лежат на столе? (капуста, морковь)

- Раз мы собираемся солить, то какая приправа нам еще нужна? (соль)

- Чем можно, мелко нарезать капусту? (ответы детей)

- Нож должен быть острый. Резать капусту мы будем на специальной разделочной доске, чтобы не испортить (не поцарапать) стол. Проверьте, у всех есть разделочные доски, ножи.

Есть еще один бытовой предмет, помогающий крошить капусту быстрее, называется – терка.

Сначала мы разрежем кочан капусты на части. Каждый из вас получит лист капусты. Каждую часть капусты мы будем резать отдельно. (Вы свои капустные листья – ножом, а я – на терке). Прежде чем работать ножом, давайте, вспомним меры безопасности обращения с ножом. Нож – острый режущий предмет, обращаться с ним надо как? ... осторожно. Размахивать можно? Нельзя, можно порезаться, или ранить соседа. У ножа есть ручка и лезвие. Держать нож надо за ручку, лезвием от себя.

Возьмите нож в правую руку, и попробуйте порезать, свой капустный лист на мелкие части.

(Трудовые действия детей) Получилось. Отложите нож в сторону.

Теперь положим нашу капусту в миску, добавим немного соли и, по очереди, помнем ее руками. Капуста должна выделить немного сока. А теперь, внимание сюда.

2 шаг. Это морковь. Мы будем ее добавлять к капусте. Что с ней надо сделать? (помыть и почистить.) Чтобы натереть морковь, мы используем другую терку. Это механическая терка. Она более безопасная, чем эта, для капусты. Я приглашу сюда помощников (4е человека, по очереди вращают ручку терки).

3 шаг. А теперь, всю нашу капусту и морковь мы кладем в большую кастрюлю. Давайте, вспомним как мы солили капусту. (все встают)

Мы капусту рубим, рубим.

Мы морковку трем, трем.

Мы капусту солим, солим,

Мы капусту жмем, жмем.

А теперь капусту надо плотно умять, утрамбовать, чтобы выступил сок. Сверху надо положить гнет, используем для этого пластмассовую тарелку, а чтобы наша капуста вся была покрыта соком, на гнет положим груз. Используем для этого тяжелую металлическую болванку. В деревнях на Руси кладут крупный гранитный камень – булыжник. Сверху кастрюлю накроем салфеткой, чтобы не попал мусор, а воздух, наоборот, проходил к капусте, крышкой нельзя накрывать, а то капуста задохнется, и будет иметь неприятный запах. Теперь ее надо поставить в теплое место и подождать 3-4 дня, чтобы она закисла, через четыре дня капуста будет готова.

А теперь пока наша капуста солится – квасится. Мы поиграем. Помните, где клюква растет? В лесу, на болоте.

(пока идет игра, накрыть столы –тарелки, вилки. Поменять кастрюли под салфеткой, поставить кастрюлю с квашеной капустой)

Есть старинная русская народная игра - «У медведя, во бору», знаете ее?

Давайте, выберем считалкой, кто будет медведем.

За стеклянными дверями

Стоит мишка с пирогами,

Здравствуй, Мишенька – дружок,

Сколько стоит пирожок?

Пирожок – то стоит три,

А водить – то будешь ты!

Мы немного изменим слова текста.

По болоту мы пойдем

Много клюквы наберем.

А медведь не спит

Он на нас глядит,

А потом как зарычит.

Возвращаемся в группу. Занимаем свои места.

Фокус покус, тру- ля- ля. Появись, капуста квашеная! Давайте хором скажем заклинание.

(снять салфетку с кастрюли с капустой)

Как вы думаете, что мы сейчас будем с ней делать? (предположения детей)

Есть. Мы сейчас попробуем, что получилось.

- Приятного аппетита!

Вкусная получилась капуста? Теперь вы знаете и умеете готовить старинное русское блюдо – «капуста квашеная (кислая)». Вам понравилось? Мне тоже понравилось, как вы умело обращались с ножами, выполняя работу.