

# ***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 казачки».**





## 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.  
Место раскатать тонким пластом, выложить фарш и равномерно распределить.  
Закрыть рулетку и нарезать на столбики 3-4 см.  
Обжарить на сковороде с двух сторон до румяности.  
Далее 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».

