

# ***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».

