

Готовим винегрет





Цель: Закрепить знания детей о свойствах овощей, в каком виде употребляются в пищу человеком, понятие «овоци».

Задачи: Активизировать словарь детей за счёт слов, обозначающих свойства и признаки овощей.

Формировать у детей навыки безопасного обращения с опасными предметами в быту, умения правильно ими пользоваться (шинковать овощи).

Развивать умения различать овощи по внешнему виду (свежие, варёные, солёные), узнавать их на вкус.

Воспитывать аккуратность во время работы.



Ю. Тувим. «Овощи».



Хозяйка однажды с базара пришла,
Хозяйка с базара домой принесла:

Картошку,
Капусту,
Морковку,
Горох,
Петрушку и свеклу.

Ох!...

Вот овощи спор завели на столе –
Кто лучше, вкусней и нужней на земле:

Картошка?
Капуста?
Морковка?
Горох?
Петрушка иль свекла?

Ох!..

Хозяйка тем временем ножик взяла
И ножиком этим крошить начала:

Картошку,
Капусту,
Морковку,
Горох,
Петрушку и свеклу.

Ох!..

Закрыв крышкою, в душном горшке
Кипели, кипели в крутом кипятке:

Картошка,
Капуста,
Морковка,
Горох,
Петрушка и свекла.

Ох!..

И суп овощной оказался не плох!

Какие витамины содержатся в овощах?

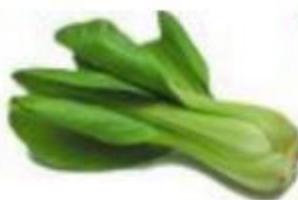
Витамин А

Содержится в моркови, помидорах, красном перце и др.



Витамин С

Содержится в капусте, салате, зеленом горошке и фасоли, редисе, картофеле и др.



Витамин К

Больше всего его содержится в шпинате, салате, помидорах и др.

Витамин В

Содержится в горохе, фасоли, шпинате, и др.



Витамин Р

Содержится в моркови, красном перце, в зелени петрушки, шпинате, помидорах



Д/и «Овощи для винегрета»



Д/и «Инструменты для приготовления винегрета»



Что нужно для варки овощей?



Техника безопасности

Правила техники безопасности при работе ножом

1. Не размахивать ножом;
2. Не держать нож лезвием вверх;
3. Резать ножом только на разделочной доске.



Сама к плите не прикасайся,
Лучше взрослых дождайся!



dreamstime.com

Гигиена



Вымыть руки с мылом

Надеть фартук



Спрятать волосы под косынку

Овощи нарезать кубиками



Всё смешать



Ещё добавить



Винегрет готов



Помыть грязную посуду



Сервировка стола





**Приятного
аппетита!**