

«Кулинария в саду и дома»-

Центр КУЛИНАРИИ

ГАДОУ № 53 группа «Светлячок»

Педагоги - Хинейко М. В.
Крашеницына Т.Г.

Знакомьтесь — Центр Кулинарии.



Центр Кулинарии– представляет детям возможность исследовать некоторые материалы, попробовать новые блюда, научиться готовить.

- Дети узнают о культурных традициях семьи, других народов;
- Дети получают представление о питании, приготовлении пищи;
- Пополняют свой словарный запас;
- Узнают о количествах и измерении, понятие дроби, чувство времени, форма, цвет, размер, учатся сравнивать, предлагать гипотезы.
- Дети формируют координацию, контроль тонких движений, аккуратность в работе, действовать по очереди, готовить сообща.
- Дети в центре развивают чувства :вкус, обоняние, зрение, осязание.

.

НАШИ альбомы и рецепты.



Мы изучаем «вкус» и пользу витаминов.



Любим готовить и угощаться!



Советуем приготовить дома с мамой.

Серия : «Забавные бутерброды»

Правила безопасности:

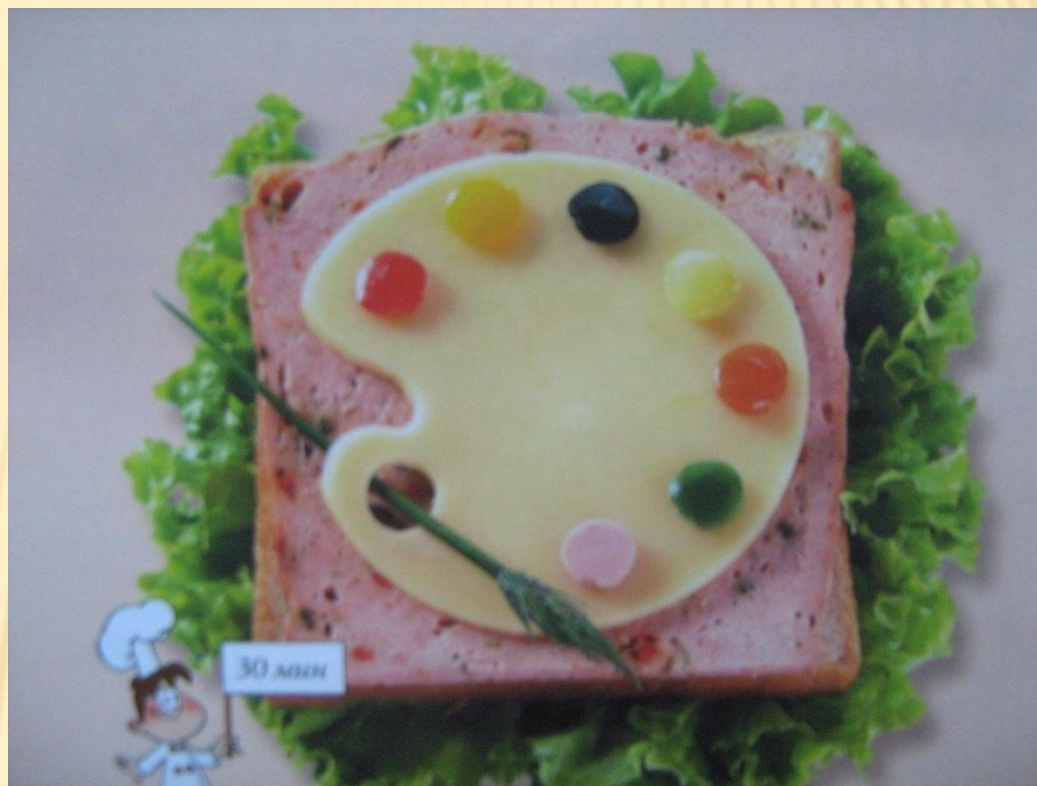
- Готовить вместе со взрослыми.
- Перед приготовлением - вымыть руки с мылом.
- Надеть фартук и колпак на голову.
- Быть осторожными с режущими предметами.

Бутерброд «Палитра»

- Продукты:--1 ломтик сыра,
-1 ломтик колбасы;
-5 кусочков сладкого перца,
разного цвета, чёрная
маслина;
-1 пёрышко лука, веточка
укропа;
- 1 лист зелёного салата,
-сливочное масло,
- тостерный хлеб.

Приготовление:

Из сыра вырезать
«палитру»,положить на смазанный
маслом хлеб и колбасу. Вырезать кружочки
из перца – «краски», в лук вставить
укроп-это «кисточка». Положить
на лист салата.



Бутерброд « Морковная грядка».

Продукты: -1 ломтик хлеба,
-1 ломтик плавленого сыра, 33
молодые консервированные
морковки,
-3 веточки укропа,
-сливочное масло или
майонез.

Приготовление:
Тостерный хлеб намазать маслом,
сверху-сыр, уложить порезанную
пополам морковку. Вставить
«хвостики»-укроп в морковку.



Бутерброд «Заяц»

Продукты: -1 ломтик хлеба,
-1 ломтик варёной колбасы,
-1 ломтик сыра для тостов,
-1 зелёная горошина.
-1 чёрная маслина,
-1 кусочек варёной моркови,
--веточка укропа,
-- 1лист салата, майонез.



Приготовление:

Из ломтика варёной колбасы

Вырезать два больших кружочка и
маленький(разрезать по полам).

Хлеб намазать майонезом,

Положить сыр, выложить туловище, голову.

Два овала-лапки, два овала пополам- ушки.

щёчки—это сыр, глазки-горошинки нос-маслинка.

Бутерброд «Виноград»

- Продукты:-1 ломтик хлеба,
-1 ломтик плавленого сыра,
-консервированный зелёный горошек,
-сливочное масло,петрушка.

- Приготовление:
- Ломтик хлеба намазать маслом, сверху положить сыр.
 - Выложить на бутерброд горошек в форме виноградной грозди. Приставить веточку петрушки.





Приятного аппетита!!!