«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.

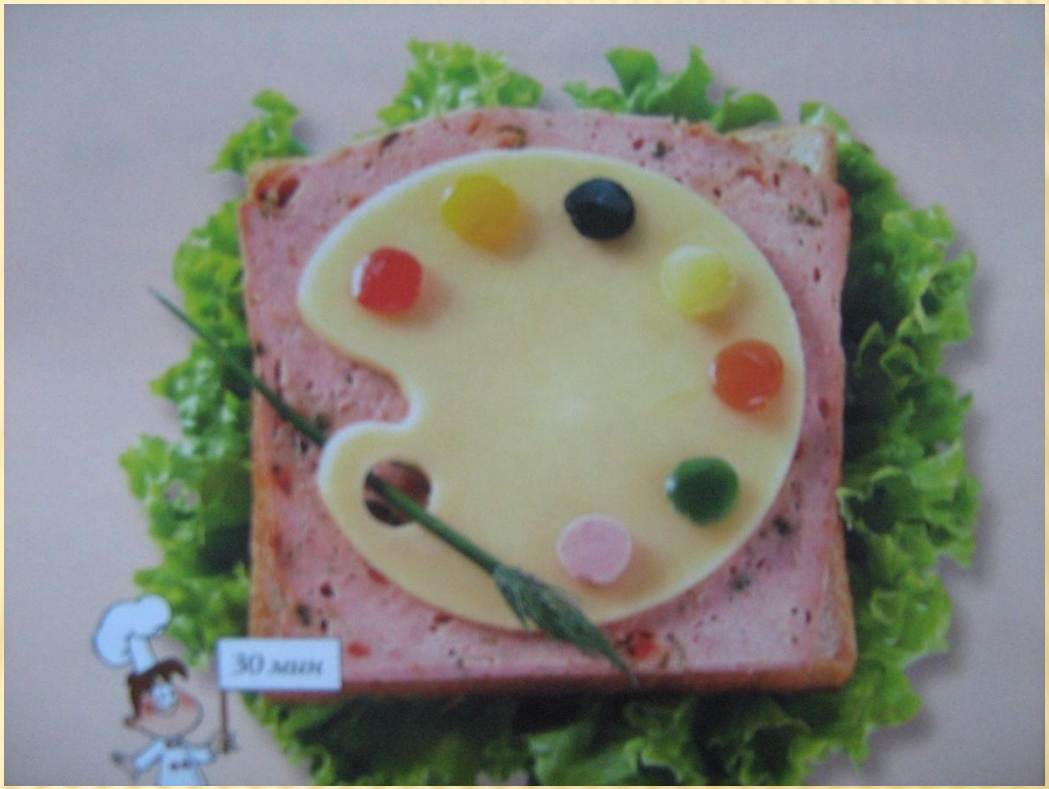
Серия : «Забавные бутерброды»

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,з3 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 плавленного 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!!!