РУССКИЕ БЛИНЫ

«ПОЗНАВАТЕЛЬНО - ПРАКТИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ»

Воспитатель: Романенко Валентина Ивановна

**Комплексное занятие «Русские блины»**

**(практическо-познавательная деятельность, развитие речи, математика, естественнонаучные представления)**

Программное содержание: Закреплять у детей умение работать с тестом.

Познакомить с новой технологией приготовления теста

для блинов, с продуктами, входящими в его состав и

последовательность их закладки. Закрепить свойства

муки.Упражнять в количественном счете до10. Умение

согласовывать числительные с существительными

Поддерживать интерес к данному виду деятельности.

Вызвать желание сделать приятное для всех.

Воспитывать гостеприимство, интерес к обычаям

русского народа.

Словарная работа; венчик, жидкое, крутое, сыпучая.

Материал: фартуки, косынки /колпачки/, сито, мука, корзинка с яйцами, молоко, соль, подсолнечное масло, сметано, сода, клеенка на стол, чашка, деревянная ложка, венчик, масло сливочное, сахар, ножи, поднос для блинов.

Ход занятия:

- Дети, вы уже знаете, что последняя неделя февраля посвящена народному празднику- Масленице- праздник веселый, озорной, отчаянный, праздник прощания с зимой и встречи весны. И обязательно - русские блины.

Но сначала давайте вспомним, что мы уже с вами делали из теста.

/ угощение к празднику - песочное печенье, "вареники с сюрпризам и/

- Ребята, а какие продукты и сколько мы клали в тесто для печенья?

/ 3 яйца, 1 пачка маргарина или слив, масла, чайная ложка соды, уксус, 1 стакан сахара, 4 стакана муки, щепотка соли/

- Дети, вспомните, а какие продукты и сколько мы клали в тесто для вареников?

/1 стакан молока, 1 яйцо, щепотка соли, мука- 5 стаканов/

* А сегодня мы с вами будем готовить тесто для блинов.
* Кто из вас скажет, как надо приготовиться к работе с тестом?

/ помыть руки, надеть фартуки , косынки/

* А зачем это надо делать?
* Сейчас мы с вами пройдем в казачью комнату.

/ все продукты приготовлены на столе/

- Дети, посмотрите внимательно и скажите, какие продукты нам понадобятся для приготовления теста для блинов?

/ мука, яйца, сахар, соль, сметана, сода, молоко/

- С чего мы начнем с вами работу?

/ просеять муку/

* Катя, просеивай муку. Что тебе для этого понадобится? / сито/
* Дети, а какая мука?

/белая, сухая, сыпучая, пшеничная/

А теперь, ребята, надо в чашку разбить 4 яйца. Костя принеси из корзинки 4 яйца. Дети, а вы знаете, как надо нести яйца? Почему? Никита, сколько яиц принес Костя?

Никита и Юля, возьмите ножи и разбейте скорлупу яиц, содержимое положите в чашку.

Дети, по сколько яиц разбили Никита и Юля? / по 2 яйца/

Посмотрите, какого цвета желток? А белок?

Поэтому они и называются желток и белок.

Антон, насыпь 1/2 стакана сахара.

А сколько это значит 1/2 стакана?

Сколько ложек сахара насыпал Антон?

Дима, перемешай яйца с сахаром хорошо.

А теперь, ребята, надо влить 2 стакана молока, насыпать щепотку соли, соды на кончике ножа.

Катя, лей молоко. Сколько молока ты нальешь?

Дети, а какое молоко? / белое, жидкое, вкусное, коровье/

Никита, насыпь соли. Сколько соли ты насыпаешь?

Маша, а ты насыпь соду. Сколько соды надо насыпать в тесто?

Дети, посмотрите внимательно и скажите, что крупнее сода или соль?

Ребята, чтобы блины были вкусные, надо в тесто положить 2 ложки сметаны.

Какими ложками можно положить сметану?

Даша, положи сметану.

Сколько ложек сметаны положила Даша?

А теперь, ребята, все содержимое надо хорошо перемешать деревянной ложкой.

/воспитатель аккуратно мешает, показывает детям и

предлагает попробовать помешать/

Ребята, а чего же еще не хватает у наев тесте?/муки/

Муку надо сыпать осторожно, помешивать аккуратно, чтобы не разбрызгивалось тесто. Начнем сыпать по одному стакану, а когда тесто будет готово, посчитаем, сколько муки насыпали.

Саша, сыпь первый стакан, /воспитатель аккуратно мешает/ А теперь ты, Маша. А теперь ты, Никита.

Дети, а какое должно быть тесто для блинов жидкое или крутое?

Дети, посмотрите, а надо ли в наше тесто еще лить молоко?

/если густое, налить еще стакан молока, если нет, то хорошо вымешивать.

Воспитатель убирает ложку и теста и показывает венчик/

Как хозяйки называют этот (предмет) инструмент?

/ показывает способ работы с ним. Предлагает детям продолжить мешать тесто, пока не станет однородная масса без крупинок муки/

Ребята, чтобы блины не приставали к сковороде в тесто льют 2 столовые ложки

подсолнечного масла.

Катя, налей аккуратно масло.

Антон, а ты еще раз хорошо взбей тесто.

Ну вот тесто наше и готово. Дети, а какие продукты мы сюда положили? /перечисляют/

А сейчас наше тесто мы отнесем на кухню и наши повара испекут нам блины. А

сковородки, наверное уже готовы, стоят раскаленные и ждут работу.

Дети, а как зовут наших поваров?

/ Анна Васильевна,

/дети идут на кухню с воспитателем. Просят поваров испечь блины. Повар печет 2-3 блина при детях/

Ребята, я хочу вам напомнить, что хозяева приглашают на блины гостей. А у нас

есть гости? Давайте их пригласим.

Дети: Анна Васильевна, мы вас приглашаем на блины! А пока блины будут печься, мы с вами пойдем готовиться к празднику.

**Утренняя гимнастика по мотивам устного народного творчества.**

(старший возраст)

**Эй. лошадки, все за мной. Поспешим на водопой!**

(зовет ведущий ребенок. Дети заходят в зал по канату и ребристой доске,проговаривая чистоговорку: От топота копыт пыль по полю летит.

тихо, средне, громко)

**Едут лошадки по дорожке.** (идут шагом друг за другом вперед)

**Там где ухабы - перепрыгивают.**

(прыжки с продвижением вперед)

**Где лужи - объезжают.**

(бег «змейкой»)

**Где ровная дорожка - бегом.**

(бег по кругу)

**Вот по лесу мы гуляем**

**За природой наблюдаем.**

(ходьба по кругу)

**Вот летит, жужжит пчела Она мед нам принесла.**

(поочередно круговые движения рук - траектория полета пчелы)

**Слева птичка, справа птичка.**

**Там снегирь, а здесь синичка.**

(руки на пояс,повороты туловищавлево, вправо)

**Здесь полянка, мягче шелка - Оглянись, оглянись.**

(дети садятся на пол)

**Вот бегут муравьи, Посчитайте: раз, два, три.**

(руки в упоре сзади, поднимание ягодиц)

**К речке быстро мы спустились,**

**Наклонились и умылись.**

(сидя, ноги врозь. Наклоны к носкам ног).

**До чего ж трава высока: То крапива, то осока.**

(дети встают с пола)

**Ноги выше поднимай И траву переступай.**

(ходьба с высоким подниманием согнутых в коленях ног)

**Хорошо мы погуляли И букет цветов нарвали.**

(упражнение на дыхание с подниманием рук вверх)

**Ну что, дети, отдохнули? Пора и в путь дорогу.**

**Ну а путь наш недалек. Он лежит через мосток.**

(ходьба по гимнастической скамейке, руки в стороны.)

**Вот река широка и глубока Не достанешь до дна.**

**А водица вкусна? Пейте! Хороша водица! Постучим копытцем!**

(короткие прыжки только на носках)

**Эй, лошадки, все за мной! Поскакали домой!**

(зовет ведущий ребенок)

Все дети: ГОП-ГОП-ГОП-ГОП-ГОП.

(дети бегут галопом, потом переходят на шаг,

проговаривая чистоговорку : От топота копыт пыль по полю летит.

(тихо, средне, громко)

Выходят из зала

