

Конспект занятия «Квашение капусты» в старшей группе детского сада

Конспект занятия «Квашение капусты» в группах «3 и 4 детского сада

Цели: Познакомить с технологией приготовления **квашеной капусты**.
Научить детей замечать изменения в ходе закваски **капусты**.

Задачи

Образовательные:

-закрепить приметы осени, помочь понять, что осень-время сбора урожая;
-уточнить представления об овощах, о месте их произрастания, о деятельности людей осенью

(заготовках овощей на зиму);

-познакомить с разнообразием видов **капусты**, ее полезными свойствами и значением в здоровом питании человека;

-прививать интерес к театрализованно-игровой деятельности;

- активизировать речь детей, умение делать выводы;

- углублять знания детей о русском фольклоре, народном и православном календаре;

Воспитывающие: воспитывать бережное и уважительное отношение к еде.

Воспитывать внимательность, аккуратность, осторожность при работе с тяжелыми и острыми предметами, воспитывать усидчивость, настойчивость.

Развивающие:

развивать речь - учить делать умозаключения и выводы, активизировать словарь детей.

Материал

кочаны свежей **капусты** (белокочанной и краснокочанной, морковь, тёрка, соль.

картинки с изображением разных видов **капусты**,

корзинка с овощами (*картофель, морковь, лук*)

Предварительная работа:

-рассматривание фотографий и иллюстраций с различными видами **капусты** и полезных продуктов;

-отгадывание загадок;

-чтение художественных произведений об овощах;

-разучивание стихов;

-рисование и лепка овощей.

Ход занятия

Воспитатель: «Что за скрип? Что за хруст?

Это что ещё за куст?

Как же быть без хруста,

Если я (*капуста*).

Воспитатель: **Капуста** – очень полезна для нашего организма. Калий укрепляет наши мышцы и помогает работе сердца. Кальций делает наши кости крепкими. А витамины? Когда к концу зимы количество витаминов в пище уменьшается, люди начинают болеть.

Воспитатель: а что мы должны делать, чтобы не болеть?

Дети: (*Спорт, витамины*)

Воспитатель: вот тут и приходит на выручку **капуста**, ведь она не переводится круглый год. Главный витамин – аскорбиновая кислота (*витамин С*) – сохраняется в **квашеной капусте так же**, как в живом кочане. Салаты из свежей **капусты**, да и **квашеной**, сохраняют почти все свои питательные и лечебные свойства.

Воспитатель: сейчас какой месяц?

Ответы детей

Воспитатель: А какой мы праздник знаем в октябре?

Дети: «*сбор урожая*»

Воспитатель: правильно! А что за урожай собираем?

Ответы детей

Воспитатель: В народе про октябрь есть такие пословицы: Октябрь-капустник, пропах капустой.

Сентябрь пахнет яблоками, а октябрь – **капустой**.

Пословицы и загадки детей:

Воспитатель: но если держать **капусту свежей**, с осени, то она не долежит у нас середины зимы.

Воспитатель: Что же тогда нам делать?

Кто даст совет?

Дети:

Воспитатель: заквасить, правильно.

Пальчиковая гимнастика:

Кто квасил **капусту**? Давайте вспомним как это делается?

Мы **капусту рубим**, рубим! (*2 раза*)

(ребенок изображает рубящие движения топор, двигая прямыми ладошками вверх и вниз)

Мы **капусту режем**, режем! (*2 раза*)

(*ребром ладошки водим вперед и назад*)

Мы **капусту солим**, солим! (*2 раза*)

(собираем пальчики в щепотку и делаем вид, что солим **капусту**)

Мы капусту жмем, жмем! (2 раза)
(энергично сжимаем и разжимаем кулачки)
Мы морковку трем, трем! (2 раза)

(правую ручку сжимаем в кулачок и двигаем её вверх-вниз вдоль прямой ладони левой руки, изображая терку).

Воспитатель: Вот и вспомнили как квасить **капусту**.
А вот и наша **капустка**.

Воспитатели с детьми одевают фартуки и косынки.

Два воспитателя подзывают и рубят с детьми **капусту**.

Трем на терке морковь.

Каждый ребенок сыпет по горстке каменной соли.

Отжали ручками **капусту**.

Воспитатель: Кто знает. Почему руками отжимаем **капусту**?

Ответы детей

Воспитатель: потому что вкладываем свою душу в приготовление и думаем о здоровье близких. И **капуста получится вкусная, сочная и полезная**.

С детьми поем песню про качены **капусты**. «Ах какие качены.»

И водим хоровод.

Готовую **капусту** даем посмотреть и понюхать детям.

Воспитатель: А теперь наша **капуста** постоит в кастрюле несколько дней. Впитает соль, даст сок, отдохнет и будет готова.

В течение трёх дней дети наблюдают за изменением **капусты в банке**.

Воспитатель: Какое блюдо мы вместе приготовили?

Ответы детей

Воспитатель: теперь нам и нашей семье обеспечены витамины на всю зиму! Готовую **квашеную капусту** по порциям раздаем в каждую семью.

НАША
ФОТОГАЛЕРЕЯ



