

ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ

- Иллюстрации
- Познавательная информация • Конспекты занятий
- Развивающие задания
- Игра «Лото»
- Карточная викторина

Издательство «Страна Фантазий»





ТАРЕЛКА

ТАРЕЛКА

Интересно, что тарелка появилась значительно позднее вилки и ножа. В 8 веке в королевских дворах Европы еда накладывалась в углубления, вырезанные в дубовых столах. В 13 столетии аристократы клали еду на круглые куски хлеба. И только в 14-15 веках во Франции впервые появляются тарелки из олова и дерева. Первые тарелки мало чем напоминали современные, они даже имели четырехугольную форму.

Любопытно и то, что само слово «тарелка» было заимствованно из немецкого языка, оно пришло на смену древнему слову «миска».

В доме русского крестьянина кроме горшка и миски практически не было другой посуды. Заменой тарелки на Руси служили большие ломти хлеба - обедающий клал на них густую кашу, куски мяса и рыбы. Затем эти «хлебные тарелки» обычно съедались, а в богатых домах раздавались нищим или выбрасывались собакам. Настоящие тарелки появились на Руси в 16 веке. Но они не сразу получили широкое распространение и вначале входили в быт только наиболее состоятельных людей.

Современные тарелки производятся из глины, дерева, металла, пластмассы и даже бумаги.

Традиционная форма тарелок - круглая, но есть тарелки овальной, квадратной, прямоугольной, треугольной и неправильной формы.

Все современные тарелки делятся на глубокие и мелкие. В глубоких подают суп, а в мелких - второе, салаты, десерты. Тарелки бывают белые, однотонные, разноцветные, с рисунками.

Часто тарелки используют для создания картин. На тарелках рисуют великолепные пейзажи, натюрморты, портреты знаменитых людей. Есть коллекционные тарелки, сувенирные и подарочные тарелки. Из таких тарелок обычно не едят - ими любуются.



ЧАЙНИК

ЧАЙНИК

На Руси чайник появился раньше чая. Только назывался он «сбитенник», и варился в нем исконно русский согревающий напиток на основе меда - сбитень. Сбитенник внешне был очень похож на чайник, но внутри у него помещалась труба для закладки угля. Поэтому когда из Китая был привезен диковинный напиток - чай, посуда тут же нашлась - и для кипятка, и для заварки. Долгое время чайник был медным или жестяным. Были и чугунные чайники. Потом в обиход вошли алюминиевые - сначала простые, а позже электрические чайники.

Прародителем современного чайника можно считать и самовар.

Чайник состоит из емкости для воды, носика, ручки и крышки. Хотя есть модели и без крышки. Вода в них наливается через носик.

Сам чайник, как правило, имеет форму цилиндра или полушария. Величина чайников измеряется объемом вмещающейся в него жидкости. Самые маленькие чайники - сувенирные, помещаются на ладони, они предназначены для украшения интерьера. Чайники для кипячения воды имеют объем от 1,5 до 5 литров.

Чайники могут быть окрашены в любые цвета. Бывают белые чайники с цветным или однотонным рисунком.

Чайники используются для подогревания и кипячения воды. Для заваривания чая служит специальный заварочный чайник. Кроме того, чайники могут применяться для ингаляций, для чего в носик вставляется воронка из плотной бумаги и больной дышит паром отвара лечебных трав.



ГРАФИН И СТАКАН

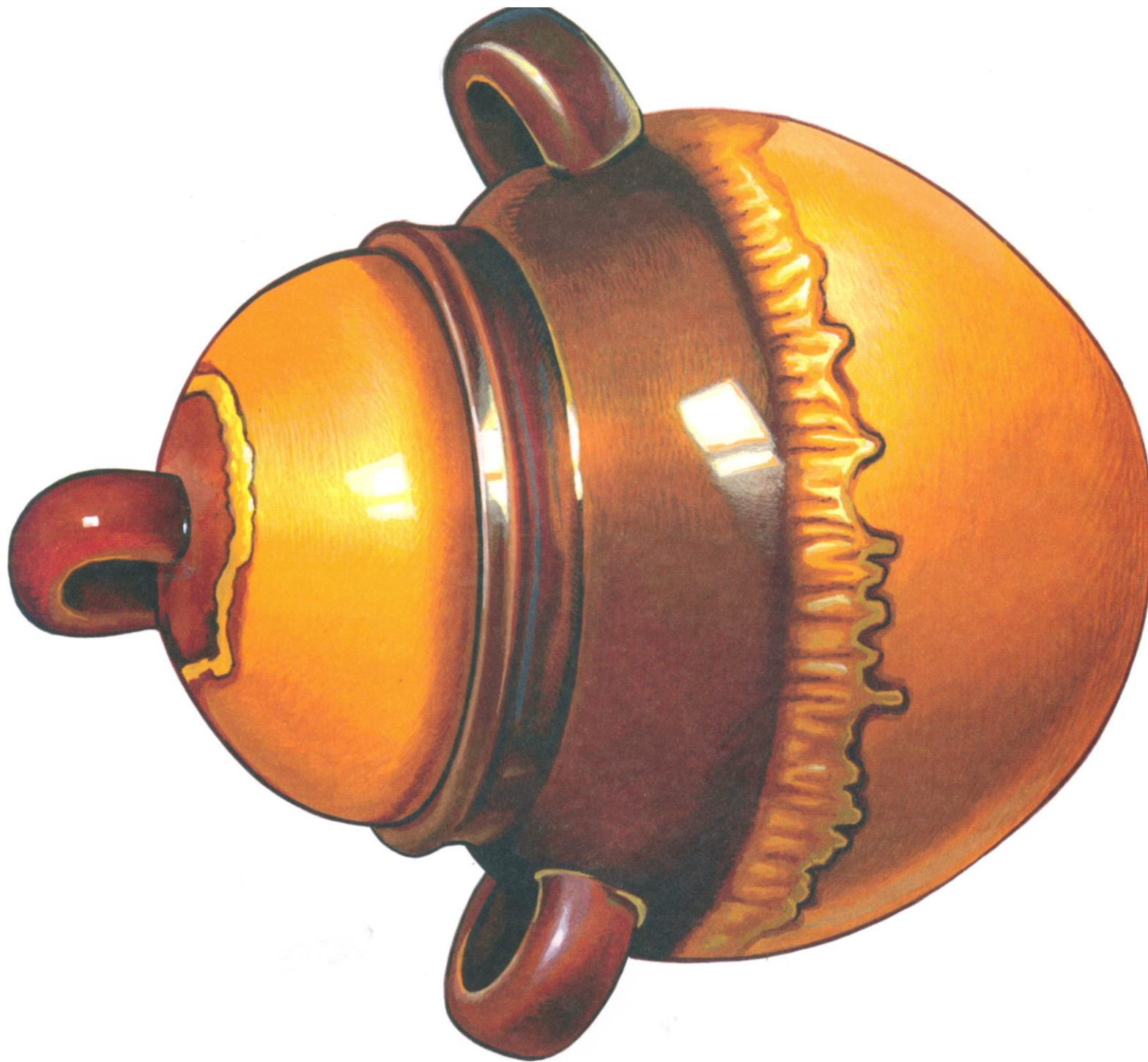
ГРАФИН И СТАКАН

Стакан предназначен для питья. Стаканы чаще всего делаются из стекла. В английском, немецком, французском языках стакан называется тем же словом, что и стекло. Однако бывают и пластмассовые, а также бумажные стаканы. Стакан может быть и металлическим. Бывают стаканы прозрачные и непрозрачные, многоразовые и одноразовые. Бывают даже складные стаканы — их любят туристы, путешественники, охотники. Встречаются даже съедобные стаканы: например, вафельный стаканчик с мороженым.

Стакан не имеет ручек. Форма у стакана близка к цилиндру или усечённому конусу. Обычно стаканы имеют объем 200 и 250 миллилитров.

Напитки для разлития в стаканы часто подаются в графине. Графины также производят из различных материалов - стекла, хрусталя, металла, пластмассы. Керамические графины называют кувшинами, и у них редко бывает крышка. У современного графина интересная родословная. В Древней Руси его место на столе занимала ендова - широкая миска с открытым узким и длинным сливным носиком. Сегодняшний «хранитель напитков» ничуть не похож на свою приземистую прародительницу. Графин высок и строен. Среди прочей посуды на столе он возвышается, как граф - возможно, отсюда пошло его аристократическое название.

Графин имеет крышку и ручку. Он предназначен для подачи к столу воды, сока, морса, лимонада и других холодных напитков. Вместе с графином стаканы создают дружное стеклянное семейство.



КЕРАМИЧЕСКИЙ ГОРШОЧЕК

КЕРАМИЧЕСКИЙ ГОРШОЧЕК

В Древней Руси не было слова «посуда». То, из чего можно было есть, называли «судно». А то, из чего можно было пить, называли «сосуд». Очень часто, например, слово «сосуд» употреблялось как общее название столовой посуды.

Горшки и котлы были в те времена основной утварью для приготовления пищи. Форма горшков была хорошо приспособлена для варки еды в русской печи. В печи сосуды с пищей находились на одном уровне с горящими дровами и обогревались не снизу, а сбоку. Поэтому нижняя часть у горшка узкая, а к середине он расширяется. Горшок, поставленный в печь, обкладывали вокруг нижней узкой части дровами или углями. Он оказывался охваченным жаром со всех сторон. Доставали горшок из печи специальной рогатиной - ухватом. В русской избе было много разнообразных горшков - для варения каш, похлебок, щей, ухи, кипячения воды и молока.

Горшки в семье берегли. Если вдруг горшок давал трещину, его оплетали берестой и использовали для хранения продуктов. Про такой горшок даже придумали загадку: «Был ребенок - не знал пеленок, стар стал - пеленаться стал».

С горшком было связано множество поверий. В народном фольклоре прослеживается связь между судьбой горшка и человека. В народных сказаниях горшок выступал как сосуд, в котором могла накапливаться волшебная сила.

Горшок состоит из полый емкости, иногда с ручками и крышкой. Форма горшков - шарообразная или слегка вытянутая.

Глиняную посуду, предназначенную для приготовления пищи, можно использовать в электрических и газовых духовках. Рекомендуется ставить ее в нагретую духовку и постепенно повышать температуру, необходимую для приготовления блюда. Посуду из глины нельзя ставить на открытый огонь.

Пользуясь глиняной посудой, нужно помнить о том, что пористая глина впитывает запах пищи, который может сохраняться даже после мытья. Поэтому для разных блюд лучше иметь отдельный горшок.



СКОВОРОДА

СКОВОРОДА

Сковорода предназначена для жарки и тушения пищи. Сковороды делают из металлов: чугуна, алюминия, нержавеющей стали.

Чугунная посуда появилась в далекой древности. В России производство чугуна началось в 16 веке.

Несмотря на то, что чугунные сковороды самые древние, многие до сих пор считают их самыми лучшими. Дело в том, что чугун за счет своей пористой структуры прекрасно сохраняет высокую температуру после нагревания. Это позволяет приготовляемым продуктам испытывать эффект «русской печи». Когда блюдо не просто нагревается до определенной температуры, но и томится. Вдобавок чугун обладает естественными антипригарными свойствами, которые со временем только усиливаются. Помимо этого чугунная посуда практически вечная. Не случайно наши бабушки так хвалят свои любимые чугунные сковороды. Ну и, конечно, посуда из чугуна неприхотлива, ухаживать за ней совсем не сложно.

Конкуренцию чугуну составила посуда с тефлоно-вым покрытием. История тефлона такова: незадолго до второй мировой войны в лабораториях американской фирмы «Дюпон» был создан тефлон - исключительно стойкий к кислотам и щелочам, высоким температурам и к тому же удивительно скользкий материал.

Его попробовали применить в разных областях, но настоящую известность тефлон приобрел при изготовлении посуды с антипригарным покрытием. К скользкому тефлону почти невозможно что-либо прилепить, даже если очень захотеть. Тефлоновые сковороды сразу полюбили хозяйки всего мира. Но тефлон очень капризен. Во время приготовления пищи нужно использовать деревянные лопаточки и ложки, чтобы не поцарапать покрытие. Тефлоновую посуду нельзя сильно нагревать. Сковороды с поврежденным тефлоновым покрытием нужно без сожаления выбрасывать. Готовить в поцарапанной сковороде опасно, так как в пищу при этом могут попасть ядовитые вещества.

Почти все сковороды оснащены одной или двумя ручками и крышкой. Есть модели со съемной ручкой.

Традиционная форма сковороды - круглая. Но современные производители используют разнообразные формы - круглые, овальные, квадратные и прямоугольные с закругленными углами.

КАСТРЮЛЯ



КАСТРЮЛЯ

Кастрюли обычно используются для варки жидких блюд и тушения. Первые кастрюли появились в России лишь в начале 18 века, они были завезены из Европы Петром Великим. Делались они из чугуна. До этого в арсенале у русских поваров имелись лишь глиняные горшки и чугунные котлы. В конце 18 века появились железные кастрюли с длинной ручкой - прародители нынешних сотейников. В начале 19 века сразу в нескольких странах Европы появились первые эмалированные кастрюли. Нержавеющая сталь -основной материал, из которого сегодня производится профессиональная посуда для плит - была изобретена в 1921 году во Франции.

В конце прошлого века у кастрюль появились новые, чудесные качества. Так, ручки к кастрюлям стали приваривать. До этого они крепились на винты или клепки. Однако технология сваривания такова, что ручки на огне не раскаляются. Крышки стали максимально плотно прилегать к кастрюле, а для выхода пара в них есть отверстия. Ручки на крышках также не нагреваются,

что очень важно для хозяйки. Особой радостью для поваров и хозяек стало антипригарное покрытие.

Кастрюли делают из нержавеющей стали, чугуна, алюминия и медного сплава. Эмалированные кастрюли применяются в основном в домашних условиях, на ресторанных кухнях они почти не используются. Эмаль слишком подвержена трещинам и не выдерживает жесткой профессиональной нагрузки.

Как правило, кастрюля представляет собой емкость с ручками и крышкой. Кастрюли делают в форме цилиндра. Величина этой посуды измеряется количеством литров жидкости, которая в нее может войти. Самые маленькие кастрюли имеют объем пол-литра. А самые большие - до 50 литров -используются в столовых.

Кастрюли могут быть окрашены в любые цвета. Однотонные кастрюли часто имеют красивый рисунок. У каждой хозяйки есть любимая кастрюля. В такой кастрюле по какой-то причине все получается вкуснее - такие вот чудеса!



ЧАШКА И БЛЮДЦЕ

ЧАШКА И БЛЮДЦЕ (ЧАЙНАЯ ПАРА)

Чашка и блюдце созданы друг для друга. Их называют чайной парой. Первые чашки для чая не имели ручек. Когда в 1731 году известный скульптор Иоганн Кэндлер не нашел ни одной чашки с ручкой, чтобы удобно попить чаю, то решил эту проблему сам. Кэндлер не только «приделал» ручки ко всем новым чашкам, но и придумал целое направление в дизайне чайной посуды. Тогда ручка стала еще и элементом украшения.

В Европе не использовали блюдце. Этот предмет сервировки пришел из Китая, где чай пили из низких пиал.

Когда у чашки появилось блюдце, стало модным пить из него чай. Так горячий напиток быстрее остывал. В то время блюдце было глубоким, его конструкция заимствовалась у китайской пиалы. Позже блюдце стало плоским, и любители чая стали просто ставить на него чашку.

Чашка обычно имеет форму полусферы. Блюдца чаще бывают круглой формы, хотя могут быть и квадратными, и многоугольными.

Чайные пары часто украшаются рисунками, росписью и узорами. Из чашек пьют горячие напитки: чай, кофе, какао. В восточной культуре распространена чашка без ручки - пиала.

Блюдце нужно, чтобы расплескавшаяся невзначай жидкость не растеклась по столу. Также из блюдца иногда пьют горячие напитки, чтобы не обжечься.



ДУРШЛАГ

ДУРШЛАГ

Главное в дуршлаге - это дырочки. Ведь дуршлаг используется для того, чтобы отделить пищу от воды, в которой она варилась.

Дуршлагги изготавливают из лёгкого металла, а иногда из пластмассы.

Первые дуршлагги на Руси, если верить словарю Даля, называли трушлаками.

Существует множество легенд о возникновении дуршлага. Вот одна из них. Однажды две итальянские женщины поспорили - чей же это ковшик валялся на улице. Ковш оказался подписанным, и нужно было вернуть его хозяйке. От злости вторая женщина многократно продырявила ковш ножом и вернула соседке. Женщина взяла, казалось бы, безнадежно испорченную посуду и сказала: «Я найду этому применение». И стала через продырявленный ковш отбрасывать спагетти.

Дуршлаг - очень древняя посуда. Им пользовались еще в античности. Нехитрая кухонная утварь послужила прототипом для создания многих важных вещей - кольчуги древних воинов, шлема для фехтования, ситечка в кухонной раковине, теннисной ракетки.

В Московском Алмазном Фонде хранится редчайший 152-дырочный дуршлаг 17-го века.

Обычные кухонные дуршлагги имеют объем от 2 до 8 литров. Дуршлагги в кафе, ресторанах и столовых гораздо больше: от 10 до 50 литров. Форма емкости дуршлага обычно круглая. Но есть и дуршлагги конической формы.

Дуршлагги обычно окрашивают в неяркие тона - белый, голубой, розовый, бледно-зеленый.

Дуршлаг широко используется на кухне при приготовлении, например, макарон, круп, картофеля. Также дуршлаг отлично подходит для промывания ягод, грибов, мелких фруктов и овощей, а также для отцеживания творожной сыворотки.



КРУЖКА

КРУЖКА

Кружку используют для питья. В нее можно наливать кофе, чай, молоко, сок, воду, газировку, квас. Любые напитки! Кружка соответствует своему названию, она - круглая.

Производятся кружки из глины, керамики, фарфора, стекла, пластмассы, бумаги, дерева и металла. Во времена фараонов, королей и рыцарей кружки делали из драгоценных металлов - серебра и золота. Издавна считается полезным пить воду, которая постояла в серебряной посуде. В металлических кружках можно кипятить воду, такими кружками охотно пользуются туристы, рыбаки, солдаты. Легендарным стал образ фронтовой кружки: она алюминиевая, помятая, прошедшая с бойцом тяжелые военные испытания.

Кружки могут быть любых цветов и оттенков, с рисунками и без. Одни предпочитают большие кружки, другие - поменьше. Кружки делают абсолютно разными - на любой вкус и цвет. Даже круглая форма кружки уже не канон.

Кружка может быть квадратной, треугольной или даже в форме сердечка.

Средняя кружка вмещает в себя 300-350 миллилитров жидкости.



САЛАТНИК

САЛАТНИК

Салатник - широкая чашка для салата. Салатники появились гораздо позже, чем салаты. В старину салат подавали на стол в большой миске, и вся семья черпала из нее, поскольку тарелок еще не было. После появления тарелок миски стали использовать для подачи блюд, в том числе и салатов. С развитием кулинарного искусства появились салатники, ведь красивые салаты нужно было подавать в красивой посуде. В 18-19 веках салатники производили из фарфора, дерева, металла, стекла. В 20 веке появились салатники из пластмассы.

Салатники могут быть практически любой формы - округлые, квадратные, конусообразные, с волнистыми краями. В зависимости от материала и стиля салатники могут быть прозрачными, белыми или цветными. Стекланные салатники могут быть украшены резными узорами. Деревянные и фарфоровые салатники могут быть красиво расписаны.

Салатники используют не только для подачи салатов. С давних времен в салатниках подавали соленья, грибы и маринады. В салатниках с крышками можно не только подавать блюда на стол, но и хранить их в холодильнике.

Найди пять отличий



Занятие по ознакомлению с окружающим миром в подготовительной к школе группе

Тема: История посуды

Цель: Познакомить детей с историей различных видов посуды. Обобщить знания детей о назначении различных видов посуды, материалах и способах ее производства. Развивать познавательные способности, память, мышление, воображение, речь. Воспитывать уважительное отношение к труду взрослых.

Ход занятия:

— Ребята, давайте вспомним увлекательную и поучительную сказку К.И. Чуковского «Федорино горе». Что случилось с героиней этой сказки? Правильно, от неё убежала вся посуда. А вы помните, почему это произошло? Бабушка Федора не ухаживала за своей посудой, не мыла, не чистила, не хранила в должном порядке. Как вы думаете, достойна ли посуда уважительного к себе отношения? (Ответы детей.) Как вы думаете, когда появилась первая посуда? Правильно, очень давно. Поначалу древние люди обходились без посуды. Овощи и фрукты ели сырыми, а мясо жарили на огне и ели его руками. Но очень скоро они поняли, что это не очень удобно. Как вы думаете, почему? (Еда с огня очень горячая, и нужно съесть сразу все, ведь положить остатки приготовленной еды было некуда.) Но у разных видов посуды своя история. И перед тем как познакомиться с происхождением некоторых видов посуды, давайте выясним, какие предметы относятся к посуде. Итак, мы уже знаем, что посуда — это предметы для приготовления, приёма и хранения пищи. Есть также декоративная посуда, которая предназначена для украшения интерьера. (Вазы, тарелки, блюда и др.)

Назовите предметы, которые используются для приготовления пищи и напитков. (Кастрюли, сковороды, формы для выпечки, заварочные чайники, кофеварки, пельменницы, пароварки и др.) Какая посуда используется в момент приёма пищи? (Тарелки, миски, блюда, салатницы.) Что мы применяем для питья и напитков? (Чашки, кружки, стаканы, рюмки, бокалы, стопки, фужеры, графины, кувшины, бутылки, термосы.) Какая посуда используется для хранения пищи? (Банки, сырники, масленки, хлебницы и др.) Что относят к столовым приборам? (Ложки, вилки, ножи и т.п.)

Есть еще вспомогательные предметы сервировки, кто знает, что к ним относится? (Подносы, блюдца, конфетницы, вазы и др.)

Вот как много разной посуды существует. И вся она может быть изготовлена из различных материалов. Из каких? (Из дерева, глины, стекла, металлов, пластмассы, бумаги, камня.) Как вы думаете, какая посуда появилась первой? История посуды уходит своими корнями в глубь веков, ее богатую родословную окружают всевозможные легенды и мифы, а также занимательные исторические описания. Считается, что первая посуда появилась примерно семь тысяч лет назад. Лепили ее из простой глины и вручную. Со временем люди поняли, что не любая глина подойдет

для изготовления прочной посуды. Тогда в нее стали добавлять другие вещества. Так появилась керамика. Что касается стекла, то его применяли еще в Древнем Египте. Однако подлинного расцвета стекольное производство достигло в более поздний период. Нельзя обойти вниманием и Китай, где был придуман и долгое время хранился в тайне рецепт фарфора. Давняя история у деревянной посуды. Горшки и миски — первая посуда в Древней Руси. Делали их из дерева, а позднее из металла. Долгое время на кухне царствовал горшок — прямой предшественник современной кастрюли. Размеры горшков были самыми разными. Различались горшки и по внешней отделке. Более нарядными были те из них, в которых пища подавалась на стол. Интересно, что чем выше становился в городах и деревнях уровень гончарного мастерства, тем меньше внимания уделялось внешней отделке горшков. Однако, несмотря на свою универсальность, горшку трудно было удовлетворить многочисленные кулинарные запросы. Тогда и пришли к нему на помощь всевозможные кастрюли, противни и сковороды. Много вы узнали о посуде, много еще предстоит узнать, поэтому предлагаю немного отдохнуть и поиграть.

Физминутка

Стояла корзинка на полке без дела. (Присесть, округлить руки — изобразить корзину.)

Скучала, наверно, все лето она. (Наклоны головы, вправо-влево.)

Вот осень пришла, и листва пожелтела. (Встать, изобразить ветви деревьев.)

Собрать урожай наступила пора. (Потянуться, изобразить срывание фруктов с деревьев.)

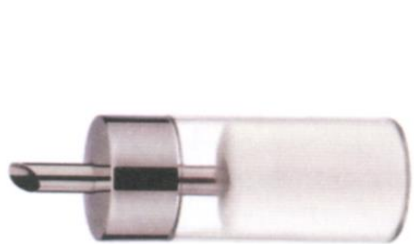
Корзинка довольна, (Руки округлить перед собой, кивать головой.)

она удивилась, (Развести руки.),

Что так много фруктов в саду уродилось! (Подняться на носочки, показать руками большой круг.)

Интересная история и у столовых приборов. Например — обыкновенный столовый нож. Наши далекие предки не делали различия между боевым, охотничьим, хозяйственным или столовым ножами. Каждый носил свой нож за поясом и использовал его для разных целей. Специальные столовые ножи вошли в обиход только в 16 веке, но и они имели острый, как у кинжала, конец. Говорят, что закруглить концы ножей, дабы их не пускали в ход во время обеденных ссор, будто бы велел Наполеон. Довольно почтенный возраст имеет и столовая ложка. Ложки, как и ножи, часто носили при себе в особых футлярах, либо просто за поясом или голенищем сапога. Вилка — самый молодой из столовых приборов. Даже за царским столом в 17 веке пользовались только ножом и ложкой. Первые вилки были с двумя зубцами и имелись только у очень состоятельных людей. Народ начал пользоваться вилок лишь в 19 веке.

(Далее можно рассказать детям об истории различной посуды, описанной в пособии.)



- Сосчитай, какой посуды больше, чайной или столовой.
- Расскажи, из чего сделан каждый предмет, как он используется.
- Придумай рассказ, в котором будет использовано как можно больше названий различной посуды.

Ответы на вопросы карточной викторины

1. Какая посуда используется для хранения пищи?

(Банки, сырницы, масленки, хлебницы, бочки, кадки и др.)

2. Назовите предметы, которые используются для приготовления пищи и напитков.

(Кастрюли, сковороды, формы для выпечки, заварочные чайники, кофеварки, пельменницы, пароварки и др.)

3. Какая посуда используется в момент приёма пищи?

(Тарелки мелкие, глубокие, миски, блюда круглые, овальные, селедочницы, вазы для бульона, супа, компота, подливочники, салатники, менажницы (для гарнира), шпротницы и др.)

4. Что мы применяем для питья и размещения напитков?

(Чашки, кружки, стаканы, рюмки, бокалы, стопки, фужеры, графины, кувшины, бутылки, термосы.)

5. Что относят к столовым приборам?

(Ложки, вилки, ножи и т.п.)

6. Как называются предметы посуды для специй?

(Солонки, горчишницы, перечницы, уксусницы.)

7. Назовите примеры декоративной посуды.

(Вазы, тарелки, подносы и др.)

8. Из каких материалов производят посуду?

(Из дерева, глины, стекла, металлов, пластмассы, бумаги, камня.)

9. В посуде из каких материалов можно готовить пищу горячим способом?

(В посуде из металлов, глины и жаропрочного стекла.)

10. Какой формы могут быть тарелки?

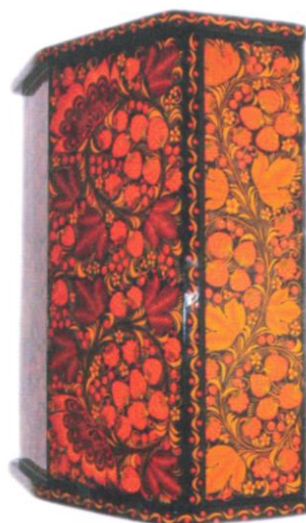
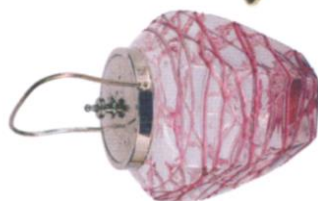
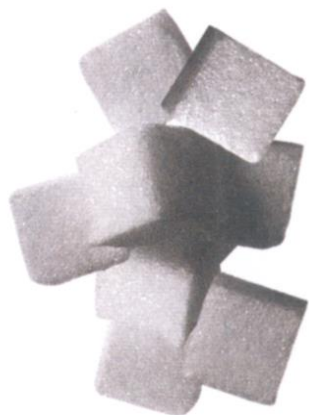
(Круглые, овальные, квадратные, треугольные.)

11. Назовите чайную и кофейную посуду.

(Чайные чашки с блюдцами, кофейные чашки, кружки, стаканы, пиалы, чайники заварные, кофейники, масленки, сливочники, сухарницы, вазы для варенья, блюдца для варенья.)

12. Назовите русские народные промыслы, изготавливающие посуду.

(Гжель, хохлома, жостово, городец, мезенская роспись, полх-майдан, урало-сибирская роспись.)



Названия некоторых предметов посуды образованы от названий продуктов. Как называются предметы посуды, предназначенные для этих продуктов? Найди их и правильно назови.

Занятие в средней группе по ознакомлению с окружающим миром и развитию речи

Тема: Тарелочка

Цель: Познакомить детей с разнообразием и назначением тарелок. Развивать внимание, воображение, речь, память. Воспитывать уважительное отношение к труду взрослых. Ход занятия:

В гости к детям приходит грустный мальчик (кукла), приносит тарелку с кашей.

— Здравствуйте, ребята! Меня зовут Коля, и я очень расстроен. А вы как поживаете?

— Здравствуй, Коля! Мы хорошо поживаем, и настроение у нас хорошее. А ты чем расстроен?

— Сейчас я вам расскажу стишок о своей проблеме.

На дне тарелочки моей. Не должен он обидеться,

Живет веселый гномик. Расстроив бабу Дашу.

Он любит маленьких детей, Красивую тарелочку

Но спрятан его домик. Она мне подарила.

И чтобы с ним увидеться, И кашку очень вкусную

Мне нужно съесть всю кашу. На завтрак мне сварила.

— И чем же ты расстроен? У тебя есть такая замечательная тарелочка, а в ней вкусная каша.

— Я не люблю кушать кашу. Вот если бы спрятать в доме все тарелочки, может, бабушка перестанет варить кашу.

Ведь в кружку кашу не нальешь, и из кастрюльки ее есть неудобно.

— Но ведь из тарелочек едят не только кашу. Тарелки бывают разные. Есть мелкие тарелки для вторых блюд, глубокие — для первых. Есть маленькие тарелки для десертов — пирожных, тортов, желе и других сладостей. Ребята, расскажите Коле, для чего нужны тарелки. (Из тарелок удобно кушать разные блюда. Дети рассказывают, что они едят из тарелок.)

— Ребята, скажите, какой формы чаще всего бывают тарелки. (Круглые.) Правильно, но бывают тарелки и других форм, например, овальные, квадратные, треугольные. (Желательно показать образцы.)

— Кто из вас знает, из каких материалов могут быть сделаны тарелки? (Дети отвечают.) Правильно, тарелки могут быть сделаны из различных материалов: из глины производят фарфоровые тарелки, делают тарелки из пластмассы, железа, дерева и даже из бумаги. Для того чтобы появилась на свет одна тарелка, множество людей прикладывают к этому свой труд, поэтому их нужно беречь, ведь многие из них очень хрупкие и легко ломаются. (Показать разные тарелки, дать возможность детям их обследовать, сравнить тактильные ощущения.)

— А какого цвета могут быть тарелки? (Ответы детей.) Действительно, чаще всего тарелки производятся белого цвета, но они могут быть и любых других цветов — желтые, синие, зеленые, красные, даже черные и прозрачные. Белые тарелки часто украшают цветными узорами. (Рассмотреть образцы.)

— А на моей тарелочке нарисован гномик, но его не видно, потому что мне не хочется есть кашу, — снова загрустил Коля.

— Коля, чтобы тебе немного развеселиться, а детям отдохнуть, предлагаю поиграть в игру. Давайте представим, что мы гуляем по парку.

Физминутка.

Я гуляю по дорожке, (Шаги на месте.)

А кузнечик скачет рядом. (Подскоки на месте.)

Наклонюсь, возьму в ладошки, (Наклониться, «взять кузнечика».)

Здесь скакать ему не надо. (Погрозить пальчиком.)

Пусть сидит он лучше в травке, (Шаги на месте, ладошки «держат кузнечика».) Там с ним будет все в порядке! (Наклониться, «отпустить кузнечика».)

— Ах, как мы хорошо погуляли! Коля:

— У меня даже аппетит появился. Пойду-ка я домой кашу кушать! И бабушка обрадуется, она ведь так старалась мне вкусную кашу сварить. До свидания, ребята!

— До свидания, Коля! А мы еще немного поиграем, только теперь в слова. Ведь со словом «тарелка» можно поиграть. Я буду задавать вам вопросы, а вы отвечайте. Как можно ласково назвать тарелку? (Тарелочка.) А много тарелок? (Тарелки.) Молодцы. А теперь я буду начинать предложение, а вы его заканчивайте, но не забывайте о том, что в предложении должно говориться о тарелке.

В магазине продается много ... тарелок.

Мама налила суп в глубокую ... тарелку.

Бабушка положила ягоды в маленькую ... тарелочку.

Я люблю красивую ... тарелкой.

Мы сегодня много узнали о ... тарелке.

— Вот и закончилось наше занятие. Теперь вы гораздо больше знаете о тарелках. И я надеюсь, будете бережно к ним относиться.

(После этого занятия можно провести занятие по любой продуктивной деятельности по данной теме.)



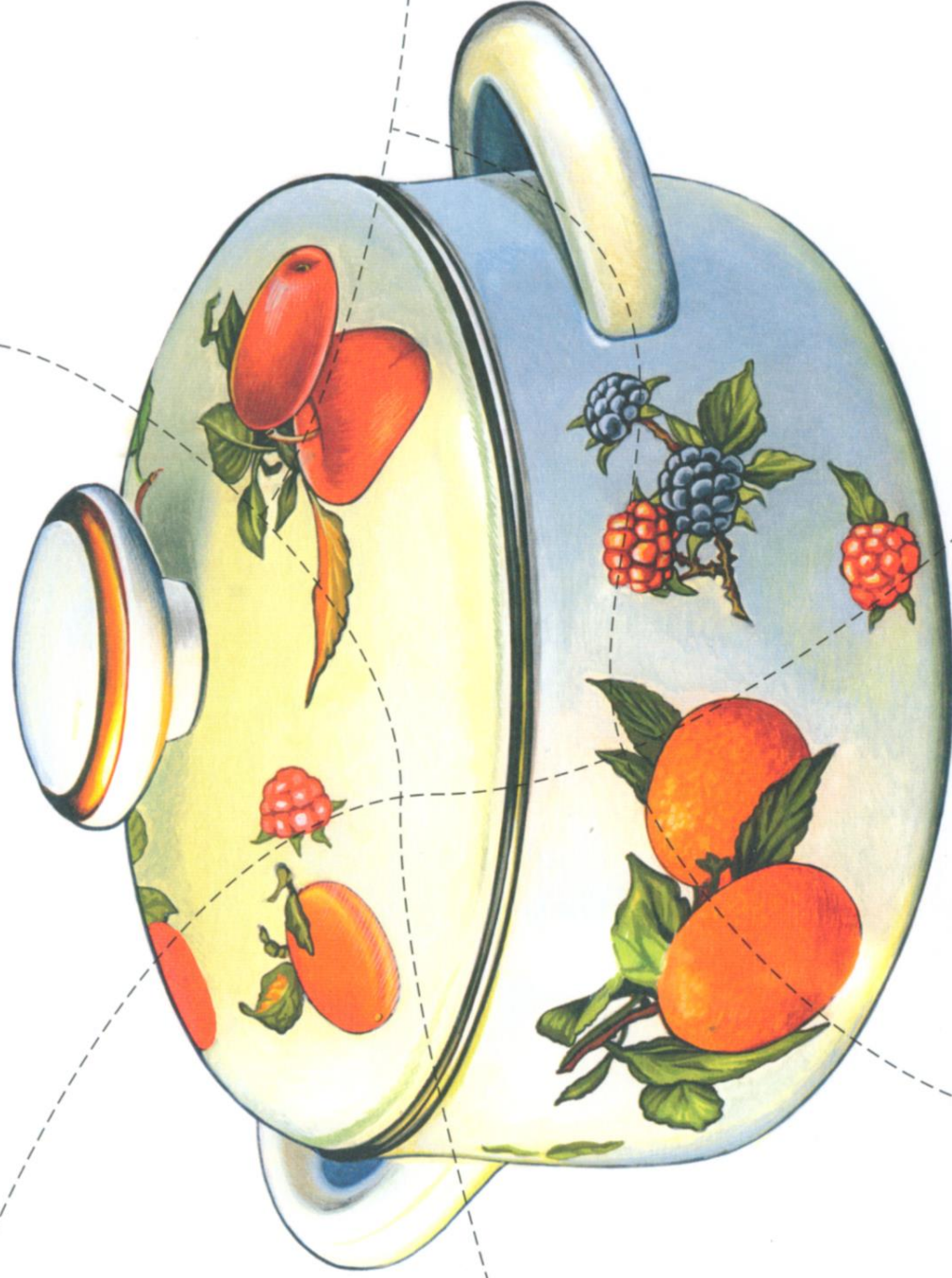
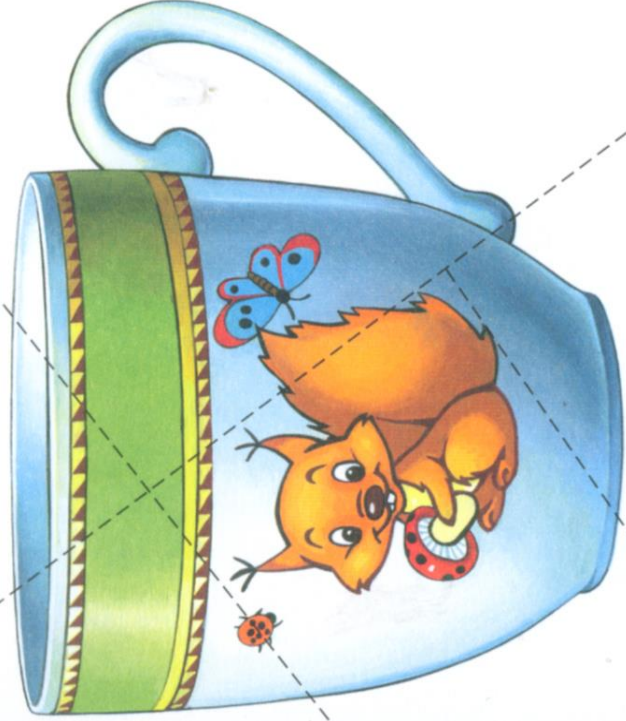
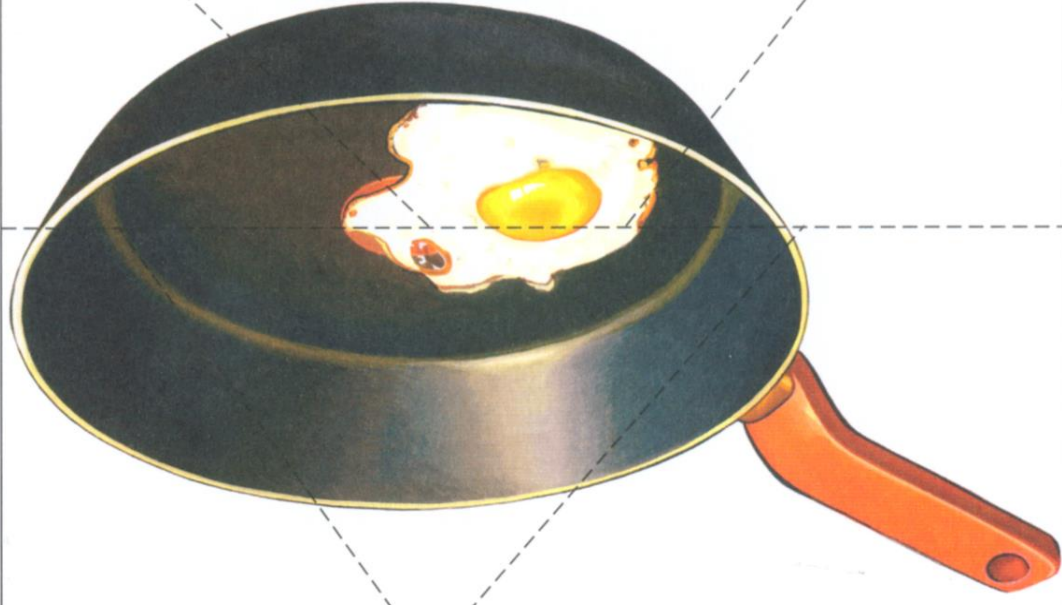
Какая посуда используется для хранения пищи?	Что мы применяем для питья и размещения напитков?	Назовите примеры декоративной посуды.	Какой формы могут быть тарелки?
Назовите предметы, которые используются для приготовления пищи и напитков.	Что относят к столовым приборам?	Из каких материалов производят посуду?	Назовите чайную и кофейную посуду.
Какая посуда используется в момент приёма пищи?	Как называются предметы посуды для специй?	В посуде из каких материалов можно готовить пищу горячим способом?	Назовите русские народные промыслы, изготавливающие посуду.



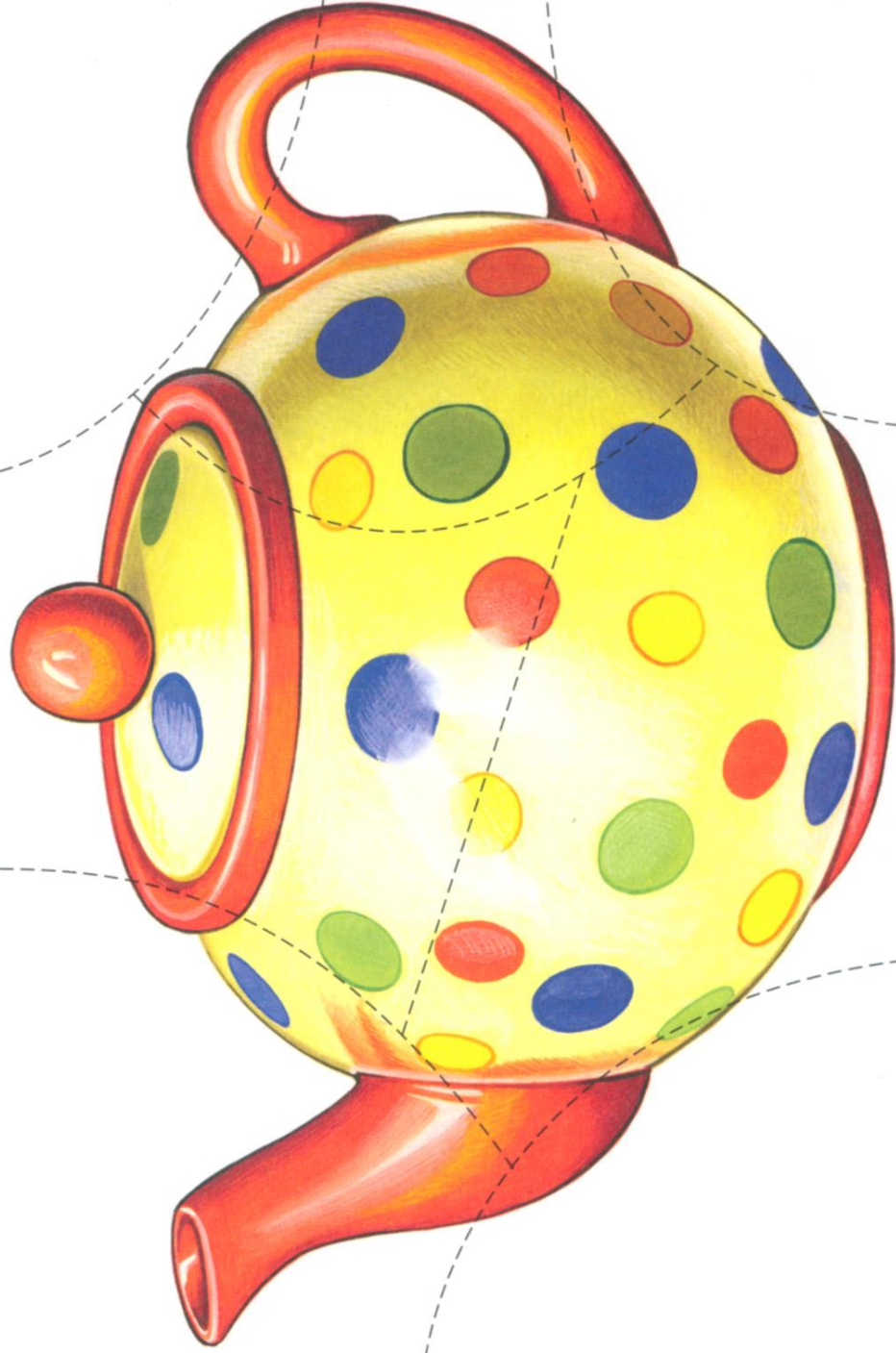
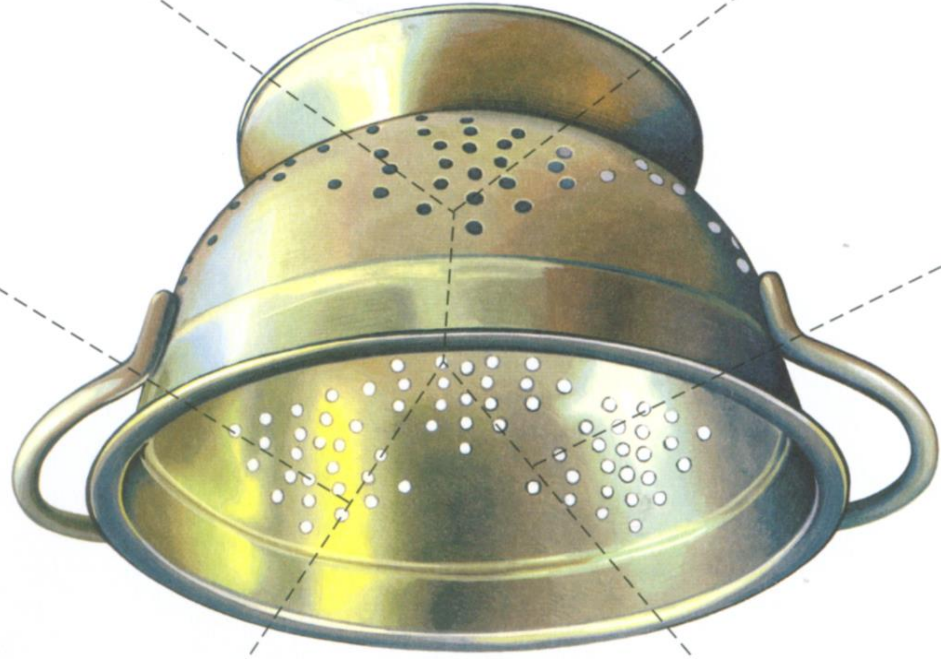
ЛОТО. Посуда



Разрезные картинки. Сложи картинку







Разрезные картинки. Сложи картинку

