**НОД в подготовительной группе**

**«Мы готовим винегрет!»**

**Задачи:**

1. Формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами (нож) в быту.   
2. Развивать умение правильно пользоваться ножом (шинковать овощи, фрукты).   
3. Учить различать овощи по внешнему виду (свежие, солёные, варёные), узнавать на вкус.   
4. Воспитывать аккуратность во время работы.

1. **История винегрета**

*Название "винегрет" появилось в царствование Александра I.  
Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем, наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: "Винегр?" (по-французски vinaigre - уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "Винегрет, винегрет..." Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.*

**Ход**

**Воспитатель:**

Ребята, сегодня я вас снова приглашаю превратиться в поварят. Но сейчас мы с вами отправимся в необычное место. И это место называется «Столовая - Винегрет»

Помните стихотворение:

Хозяйка однажды с базара пришла,

Хозяйка с базара домой принесла:

Картошку, капусту, морковку,

Горох, петрушку и свеклу. Ох!

**Воспитатель**: Ребята, а вы знаете, что это такое? (показываю на стол)

**Дети**: Это овощи.

**Хозяйка:** Правильно. Где растут овощи?   
**Дети**: В огороде.

**Воспитатель**: Для чего нужно есть овощи? И как мы их можем употреблять в пищу?

**Дети**: Овощи очень полезные, в них много витаминов, которые помогают нам не заболеть.Овощи можно есть сырыми, жареные, отварные и тушеные.

**Воспитатель**: Все верно! И сегодня у нас в меню вкусное и очень полезное блюдо - винегрет. А сначала, пожалуйста, послушайте стихотворение про мальчика, который решил приготовить для мамы салат.

Я сегодня на обед

Приготовлю винегрет

Сам. Без всякой помощи

Буду резать овощи.

Потихоньку. Понемножку.

Кожуру тяну с картошки –

Мы ее варили. Целиком.

В мундире.

Свеклу чищу и морковь

Кап. Упала каплей кровь

Но стою спокойно я:

Это кровь – свекольная.

Если я всхлипнул вслух,

То всему виною – лук.

Вот водой - умоюсь

Сразу успокоюсь.

Как дорежу огурец,

Мама скажет:

«Молодец!»

**Воспитатель**: Вы запомнили, как мальчик делал винегрет? Расскажите мне.

Дети отвечают.

**Воспитатель**: А теперь, ребята, пройдите к столам.

Перед вами лежат овощи. В каком виде?

**Дети**: Овощи отварные.

**Воспитатель:** Какие овощи пригодятся для этого салата?

**Дети:** Свёкла, морковь, картофель, лук, огурец, горох.

**Воспитатель**: Ребята, как же мы будем делать винегрет? Рассмотреть алгоритм подготовки рабочего места: доска, нож, тарелка, ложка, овощи.

**Дети**: Нужно мелко нарезать овощи.

**Воспитатель:** Какой опасный предмет нам пригодится для этого?

**Дети:** Нож.

**Воспитатель:** Назовите правила обращения с ножом.

**Дети:**

Не размахивать ножом.

Не трогать пальцами лезвие ножа.

Резать ножом только на разделочной доске, чтобы не поцарапать и не испачкать стол.   
Если нужно что-нибудь отрезать, держать левую руку подальше от лезвия ножа.   
Пользоваться ножом можно только и под присмотром взрослых.   
**Воспитатель:**Ребята, что ещё необходимо сделать перед тем, как начать готовить салат?

**Дети:** Одеть перчатки, надеть фартук и косынку.

**Воспитатель**: Для чего их надевают?

**Дети**: Чтобы не испачкаться.

**Воспитатель**: Правильно.

Практическая часть:

Дети вытаскивают карточки с изображением овощей, которые они будут нарезать для салата. Подготавливают рабочее место – доски разделочные, ножи, тарелка для кожуры и тарелка для нарезанного овоща.

Приготовление винегрета под руководством воспитателя.

Заключительный этап:

Накрываем стол: тарелки, ложки. Все нарезанные овощи дети соединяют в одну большую тарелку. Перемешивают, поливаем растительным маслом.

Проходит дегустация.

Мы повторили, где растут овощи, кто их выращивает. Узнали, что овощи бывают сырые - из них готовят супы, жаркое. Варёные - из них делают салаты.

Угощаем гостей.