УПРАВЛЕНИЕ

ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ

СЕРГИЕВО-ПОСАДСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**"ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №60"**

**ПРОЕКТ**

**с родителями детей второй группы раннего возраста**

**"Каша - матушка**

**наша"**

Разработала воспитатель Магомедова И.С..

г. Хотьково

2020

**Актуальность темы проекта:**

В наше время стали забываться традиции русских людей. В старину даже был праздник каши. У русских князей существовал обычай – в знак примирения с врагом варить кашу. Без каши мирный договор считался недействительным. С тех пор про несговорчивых людей и говорят «С ним каши не сваришь». В наше время стали меньше ценить значение каши для здоровья людей и стали меньше ценить труд людей, выращивающих злаковые для народа.

И в детском саду и дома нам часто говорят: «Ешьте больше каши, будете здоровы», Не будешь есть кашу, силы не будет». Да и в детском саду я часто вижу, как дети уносят кашу обратно, а нам очень часто дают в детском саду кашу. Вот я и подумала: «Действительно ли так полезны каши, как говорят взрослые?». Я решила выяснить этот вопрос. Может быть это правда? Ведь часто вредным для организма бывает что-нибудь очень вкусное, полезным – вкусное не всегда.

**Тип проекта:** познавательно- творческий.

**Участники проекта:** дети второй группы раннего возраста, воспитатели группы, родители воспитанников.

**Срок реализации проекта:** краткосрочный (2 недели)

**Цель проекта:**

Расширить представления детей о видах каш, круп, их значении для здоровья человека.

**Задачи:**

1. Расширить представление детей о каше как о традиционном русском блюде, его пользе для здоровья;

2. Познакомить с тем, откуда каша на стол пришла, откуда берется крупа;

3. Научить в игровой форме варить кашу;

4. Активизировать и обогатить словарный запас детей;

5. Воспитывать уважение к людям труда, к труду людей, которые выращивают злаковые культуры;

6. Воспитывать бережное отношение к своему здоровью.

**Алгоритм разработки проекта**

Подготовительный этап

1. Выбор темы проекта

2. Определение целей и задач,  составление плана работы.

3. Подбор материала, уточнение имеющейся информации.

Практический этап /формирование специфических знаний, умений, навыков/.

- беседы; решение проблемных ситуаций; дидактические игры и упражнения;

- чтение художественной литературы( рассказы, сказки, потешки);

- пальчиковая гимнастика;

Заключительный этап

**Предполагаемый результат:**

-Понимание детьми ценности каши, важности труда людей, растящих злаки.

-Представления детей о технологии приготовлении каши.

**Взаимодействие с родителями:**

- Консультация для родителей «Значение каши в жизни человека», «Ай да, каша – пища наша»

**Каши детского сада**

**Рисовая каша**



**Каша "Дружба"**

****

**Гречневая каша**

****

Каша из гречки.  
Где варилась?   
В печке.  
Сварилась, упрела,  
Чтоб Оленька ела,  
Кашу хвалила,   
На всех разделила…

**Каша пшенная**

****

Мышка в кружечке зеленой   
Наварила каши пшенной.  
Ребятишек дюжина  
Ожидает ужина.  
Всем по ложечке досталось.  
Ни крупинки не осталось!

**Каша овсяная**

****

Овсяная **каша** стоит на столе,  
Её приготовила бабушка мне.  
Смотрела в одной передаче она  
Какой в самом деле быть каша должна.  
Без соли, без сахара, без молока  
Её я попробовал только слегка.  
Овсяную кашу я ложкой мешаю  
И долго серьёзно над нею размышляю.  
И выход нашёлся довольно простой  
Как сделать тарелку с овсянкой - пустой:  
Налил молока и добавил варенья.  
Овсяная каша теперь - объеденье!

**Кукурузная каша**

****

**Манная каша**

****

Манная **каша**  
В кастрюльке кипела,  
Каша плевалась,  
Каша шипела,  
Каша ворчала,  
Каша пыхтела  
И норовила сбежать  
То и дело…

**Вкусная пшенная каша**

****

**от семьи Коростиных**

Не на блюдце, не в стакане,   
А известно точно нам,   
Что в тарелочке стеклянной,   
Проживали Ам и Ням.   
Помогали дружно Дане,   
Пшенную кашу кушать по утрам:   
Ам - за папу, Ням - за маму,   
И за бабушку Ам-Ням.

Рецепт вкусной пшенной каши

Пшено - 2 стакана

Вода - 4 стакана

Соль - 1 ч. ложка

Сахар - 2 ч. ложки

Сливочное масло -30г

****

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!!!!**

**«Кашка манная от Чаечки»**



Семья Тихоновой Пелагеи

У нашей бабушки Гали есть коровка в деревне по имени Чайка. Очень вкусное молочко она нам дает: белое и полезное! А из этого молочка мы варим по утрам любимую Пелагушину кашку – манную. И называем ее «кашкой от Чаечки».

У нашей бабушки Галины

Есть корова Чайка,

Ласковая, добрая, как ее хозяйка.

Чайка травушку жует,

Молочко потом дает.

Дружно мы его все пьем:

И про Чаечку поем

«Му-му-му как вкусно!

Это же по русски!

Утром рано мы встаем

Едим кашу, все втроем!



Рецепт простой: Чайкино молоко вскипятить, подсолить, манную крупу тоненькой струйкой засыпать, несколько минут варить, помешивая. Затем в тарелочки разлить, по кусочку сливочного масла в кашку положить и свежим сахарным песочком посыпать.



Приятного аппетита!