**СОГБОУ «Сафоновский детский дом – школа для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»**

Утверждаю:

Ио директора СОГБОУ «Сафоновский детский дом – школа»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Шершнёва Е.А.

Практическое занятие по программе: «Жить здорово»(2016 – 2017 уч.г.)

«**Мастер – класс по приготовлению Холодного борща**».

Подготовила и провела воспитатель 1 квалификационной категории

Сивцова Лилия Валерьевна.

01.04.2017 г

**«Мастер – класс по приготовлению Холодного борща».**

**Цель:**

Создать условия при которых воспитанники научатся приготовить, оформить и подать блюдо « Холодный борщ»:

**познавательная** - ознакомить воспитанников с технологией и историей

приготовления борща;

**воспитательная** - воспитание психологии общения, эстетических

понятий, любознательности, бдительности в

соблюдении требований безопасности труда;

**развивающая** - развитие творческих способностей и мышления,

развитие памяти, познавательной активности.

**обучающая** – научить готовить и подавать блюдо « Холодный борщ »

**Тип мероприятия**: комбинированный.

**Метод проведения**: словесный, практический, информационно –сообщающий, наглядный.

**Технологии :** личностно - ориентированная, ИКТ, практическое обучение, групповая.

**Дидактический материал:** презентация «Приготовление холодных супов»

Оснащение :инвентарь, кухонная посуда, посуда для подачи, продукты.

**Технические средства:** ноутбук , телевизор.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Просмотр презентации: «Приготовление холодных супов»

2.Подготовить рабочее место, продукты, посуду.

3.Промыть и очистить овощи.

4.Нарезать свежие огурцы, редис соломкой.

5.Хорошо промыть укроп, петрушку, зелёный лук и нашинковать.

6.Отварить куриные яйца, охладить и очистить.

7.Заранее вскипятить и охладить воду.

8.Приготовить холодный борщ.

9.Пдведение итогов,рефлексия.

**Оформление блюда для подачи**: борщ холодный - в тарелку положить отварное яйцо, налить борщ, положить сметану и посыпать зеленью.

**Указания к проведению работы.**

Обратить внимание на правильную нарезку овощей.

**Правила личной гигиены.**

1.Необходимо следить за чистотой рук.

2.При приготовлении пищи одевать специальную одежду ( фартук, колпак или косынку).

3.Нельзя вытирать руки об одежду.

**Техника безопасности.**

При работе с ножом следить за тем, чтобы не было порезов, а при ранении необходимо не только остановить кровотечение, но и защитить рану от загрязнения, наложив на неё повязку.

**Из истории:**

На Руси слово "борщ" появилось задолго до этого популярного блюда. Согласно словарю Фасмера, первоначальное его значение – борщевик, а сегодняшнюю "похлебку из красной свеклы" стали так называть потому, что раньше ее варили из борщевика.

Происхождение борща неизвестно, вероятнее всего, он появился на территории, которую занимала ранее Киевская Русь, и ныне получил наибольшее распространение и разнообразие.

В России упоминается в памятниках XVI—XVII веков. Очерки о нём можно встретить в новгородских ямских книгах за 1586—1631 годов. Также в XVI веке борщ настойчиво рекомендует Домострой. Интересно, что это блюдо очень любили Екатерина II, Александр II, балерина Анна Павлова.

**Холодный борщ-Холодник.**

Холодный борщ готовят преимущественно весной/летом. Основу его составляет маринованная либо варёная свёкла, свежие огурцы, редис, в некоторых регионах добавляют кефир (либо аналогичные кисломолочные продукты), все прочие ингредиенты добавляют сырыми — свежую зелень укропа, зелёного лука, петрушки, чеснока. После приготовления добавляют сметану, круто сваренные яйца. Едят охлаждённым, нередко с варёным картофелем вместо хлеба.

**Ход работы.**

Итак ребята ,мы повторили с вами правила техники безопасности и личной гигиены, вспомнили историю борща. Теперь мы переходим к теме нашего занятия « Мастер – класс по приготовлению «Холодного борща».

**Для этого нам потребуется:**

* Заранее вскипячённая и охлаждённая вода;
* Маринованная свёкла;
* Сваренные и охлаждённые яйца, колбаса ( сосиски, куриное мясо и т.д.);
* Вымытые и высушенные свежие овощи и зелень : огурцы, редис, петрушка, укроп, лук;
* Горчица, хрен – васаби, майонез (сметана) для заправки борща;
* Соль, перец, лимонная кислота, сахарный песок.



**Практический показ нарезки овощей, яиц, колбасы соломкой:**

* очищенные овощи, колбасу нарезают на тонкие пластинки, кладут одну на другую, нарезают поперёк на соломки длиной 4-5 см, сечением 0,2 х 0,2 см;



* яйца сварить ,охладить ,очистить ,отделить белок от желтка (желток отложить, он пригодится для приготовления заправки для борща), нарезать соломкой.



**Для заправки** смешиваем: хрен –васаби , горчицу ,растёртые яичные желтки и сметану.



Все нарезанные ингредиенты тщательно перемешиваем, добавляем соль, сахар, специи по вкусу, заливаем заранее вскипячённой и охлаждённой водой смещенной с маринованной свёклой. Затем добавляем заправку для холодного борща и нарезанную зелень.



Готовое блюдо тщательно перемешиваем и подаём к столу со сметаной в порционных тарелках.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

**Используемая литература:**

**1**. Максим Сырников . « Настоящая русская еда».

Издательство: Эксмо, 2010 г. Суперобложка, 320 стр.

**2**. Юлия Высоцкая. «Едим дома круглый год» серия: «Едим дома» .

Издательство: Эксмо, 2007 г. Твёрдый переплёт, 352 стр.

**3**.Петр Гришин. «Приготовление пищи». Жанр: «Кулинария»

Издательство: Лениздат. 1959 г., 324 стр.

**Интернет – ресурсы:**

Фестиваль педагогических идей – режим доступа: http//festival.lSeptember.ru