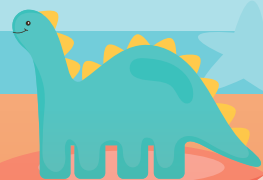
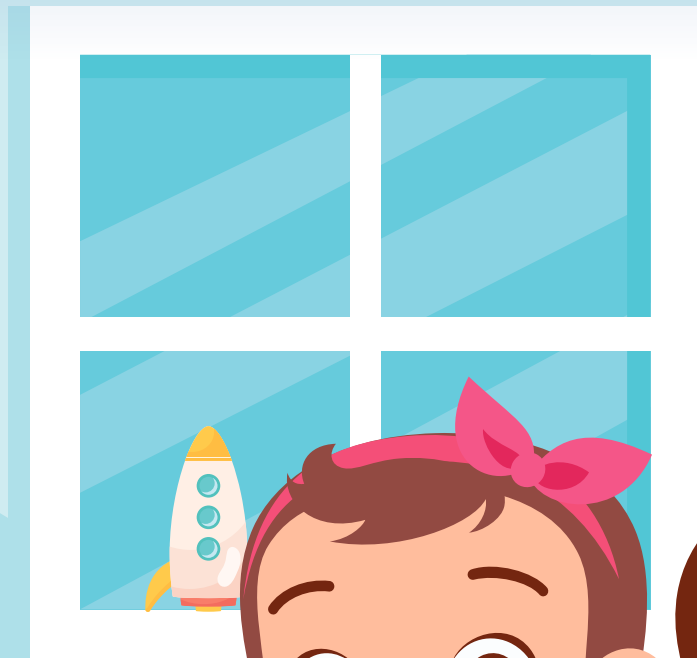




СИСТЕМА
Методист детского сада



КАША – КОРМИЛИЦА НАША



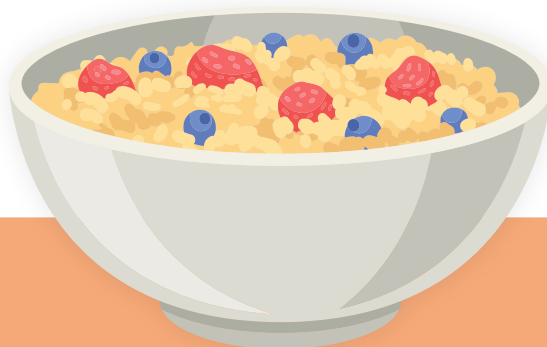
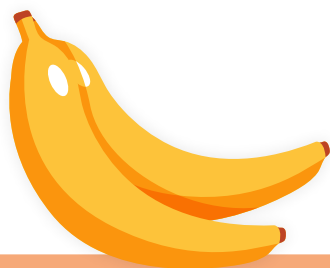
ИСТОРИЯ ПРАЗДНИКА И ПОПУЛЯРНОСТЬ КАШИ В РАЗНЫХ СТРАНАХ



Каши — традиционные блюда кухонь многих народов мира. Они продолжают оставаться популярными на протяжении уже более тысячи лет. Считается, что праздник зародился в Великобритании, где овсяная каша до сих пор является традиционным завтраком.

В культуре русского народа, в его кулинарных традициях каша занимает особое место. Неслучайно есть поговорка «Щи, да каша — пища наша».

В том или ином виде кашу готовят фактически в каждой стране мира. Например, в Молдавии и Румынии гостей спешат накормить мамалыгой — это каша из кукурузной муки. Итальянцы любят поленту.



КАК ПОДРУЖИТЬ ДЕТЕЙ С КАШЕЙ



Расскажите ребенку, какую кашу вы любите, как вам ее готовила ваша мама. Познакомьте с различными видами круп. К примеру, разложите на столе рис, гречку, кукурузу и дайте ребенку пощупать их. Предложите дошкольнику пофантазировать и представить, что можно добавить в кашу.

Чтобы сформировать у дошкольника представление о пользе блюда, посмотрите мультфильмы, почитайте сказки. Например, мультфильмы «Горшочек каши» (1984), «Богатырская каша» (1987), «Каша из топора» (1982), сказку «Мишкина каша» (Н.Н. Носов).

Также поиграйте в игру «Где какая крупа». Разложите на столе знакомые купы и накройте их тканью. Далее попросите ребенка на ощупь угадать, где какая крупа.



ГОТОВИМ КАШУ ВМЕСТЕ С РЕБЕНКОМ



Один из способов убедить ребенка попробовать кашу — подключить к готовке. Сначала попросите ребенка выбрать, какую кашу он хотел бы приготовить. В процессе готовки предложите дошкольнику вместе перемешивать кашу в кастрюле.

На этапе сервировки блюда предложите дошкольнику добавить в нее свои любимые фрукты. А чтобы каша выглядела привлекательней, из фруктов с помощью готовых формочек можно вырезать разные фигурки: кружки, звездочки.

