**Сценарий развлечения совместно с родителями**

ШОУ "**Кулинарный поединок**"

Для детей старшего возраста.

Цель: формировать готовность родителей к сотрудничеству с педагогами детского сада.

Задачи:

* Закрепить знания воспитанников по кулинарии через выполнение конкурсных заданий.
* Повышение интереса к кулинарии и национальной кухне.
* Воспитание чувства ответственности, коллективизма, уважения друг к другу.
* Выявление лидерских качеств учащихся.
* Развитие умений работать в команде.
* Установление тесных дружеских связей внутри коллектива детей.

Оборудование:

 Столы

Интерактивная доска

Листы бумаги, ручки

Продукты для бутерброда.

 Муляжи овощей. Для приготовления борща

Предварительная работа:

Эмблемы для команд и спецодежда.

Отгадывание кроссвордов и ребусов о продуктах или еде.

Разучивание танца «Пельмешки», песни «Я захотел устроить бал….»

Рассматривание кулинарных книг, картинок по теме.

Чтение литературы «Столик накройся» Братьев Гримм, русской народной сказки «Вершки корешки», «Два жадных медвежонка», и т.п.

**Ход мероприятия:**

**Ведущая1**: Добрый день! Мы рады приветствовать вас на самом удивительном, вкусном и не предсказуемом ШОУ «Кулинарный поединок».

**Ведущая2:** Нас с вами ждут интересные кулинарные задания, интеллектуальные вопросы, на которые вы должны будете отвечать командами.

**Ведущая1**: Вашему вниманию представляем участников поединка:

**Ведущая2**:

**Ведущий1:**

Пусть будет аппетит приятным
А блюдо вкусным, ароматным.
И аппетитная еда
Съедаться будет без труда.
**Ведущая2:**

Не случайно мы продолжили наше приветствие с этого стихотворения.

Мы хотели разыграть ваш аппетит. Точнее, аппетит жюри.

**Ведущий1:**

С удовольствием представляем наше жюри …

**Ведущая2:**

**Ведущий1: и так мы начинаем**

**1Конкурс представление команд.**

 Каждой команде нужно посовещаться и придумать название команды и приветствие.

(время – 3 минуты)

**Ведущий2**: Команды, представьтесь, пожалуйста.

(оценивается единая форма, наличие отличительных знаков).

**Ведущий1: наш следующий конкурс называется «Кладезь мудрости». Конкурс на знание русских пословиц и поговорок о еде.**

**Я начинаю, а вы заканчиваете: *например (***Щи да каша –… (пища наша).

( если команда не знает, ответ может переходить другой команде)

 **Ведущий1: кашу маслом… (*не испортишь*).**

 **Ведущий2: плох обед, если... (*хлеба нет*).**

 **Ведущий1: не красна изба углами, (*а красна пирогами*)**

 **Ведущий2: без капусты (*щи не густы)*.**

 **Ведущий1: был бы пирог, (*найдётся и едок*)**

 **Ведущий2: гриб да огурец (*в животе не жилец*)**

 **Ведущий1:** **аппетит приходит (*во время еды*).**

 **Ведущий2:** **ешь больше, а (*говори меньше*).**

**Ведущий2:** **Молодцы!**

**Ведущий1:** Слово жюри

(ведет подсчет набранных баллов за два первых конкурса)

**Ведущий2:** Молодцы! Вот и подошли мы к житейским вопросам, вернее секретам. Именно так называется наш следующий **конкурс «Житейские секретики».** Потому что, чтобы понять все тонкости ведения домашнего хозяйства, нужно знать кое-какие хитрости…и вы нам поможете эти хитрости вспомнить.

**Ведущий1:** прошу ответить на вопросы.

**ВОПРОСЫ КОНКУРСА:**

**Ведущий** 1. **Как узнать, испекся ли пирог? (**проткнуть деревянной полочкой или ножом если тесто не прилипает то пирог готов)

**Ведущий** 2. **Как почистить лук, чтобы не текли слезы**?( резать лук возле проточной воды постоянно смачивая нож, холодной водой)

**Ведущий** 1. **Что нужно сделать, чтобы яйцо при варке не лопнуло?** (их нужно класть в только холодную воду (а не в кипящую, как многие делают), затем после закипания воды, газ нужно убавить на самый минимальный и варить минут 5-10. **в воду нужно добавить немного соли)**

**Ведущий** 2. **В какую воду надо спускать мясо, чтобы правильно сварить его, сохранив все его питательные вещества?**

(Если необходим вкусный, наваристый бульон, то продукт заливается холодной **водой** и ставится на огонь)

**Ведущий**1. **Какое молоко следует добавить в картофельное пюре? И почему?**

(Горячее, потому что от добавления холодного молока картофельное пюре приобретёт серый оттенок).

**Ведущий** 2 **Что нужно добавить в воду, чтобы картофель сварился быстрее?** Почему?

(Немного масла. Масло на поверхности воды образует пленку, которая сдержит испарение и заставит воду закипеть раньше).

**Ведущий1:** пока жюри подводит итоги, объявляем музыкальную паузу.

 Приглашаем участников на танец «Чищу банан»

 **Ведущий2:** слово жюри

(жюри подводит итоги)

**Ведущий1:** ах, каких мне выбрать овощей

Для салата, винегрета и для щей?

Как мне только разобраться и понять,

Что мне для обеда выбирать?

 **И так, следующий наш конкурс: «Варим борщ» (для детей)**

По сигналу ведущего, участники команд дети по очереди заполняют содержимое кастрюли: всё, что нужно для приготовления борща

(ведущие относят кастрюли с овощами жюри для оценки)

**Ведущий 2: продолжаем наше ШОУ следующий конкурс «А знаете ли вы?»**

(Ведущий читает описание блюда аучастники определяют как, оно называется. За каждый правильный ответ команда получает один балл)

**Ведущий1:** это одно из самых древних блюд, они популярны со сметаной, мясом, творогом, грибами, красной икрой. А любители сладкого едят их с вареньем или со сгущенкой, заворачивая начинку внутрь или окуная в нее, аккуратно свернутый треугольником. **(Блины)**

**Ведущий 2:** это традиционное русское блюдо принято готовить с начинкой из нескольких видов фарша, смешанных с мелко нарезанным луком. Обычно это сочетание мяса говядины и свинины, а также баранины и реже птицы. На стол принято подавать горячими вместе со свежей сметаной и разного рода соленьями. **(Пельмени)**

**Ведущий1:** это блюдо, готовят всего из нескольких ингредиентов — творога, яиц, муки и сахара. Аппетитные и сытные с золотистой корочкой — это идеальный завтрак в любой день недели. Их подают, как и блины, со сметаной, вареньем или джемом, а также медом. **(Сырники)**

**Ведущий 2:** это блюдо из ячменя, овсянки или пшена с молоком. Наиболее современные — из риса и гречки. В классическом виде подают с маслом. Едят не только на завтрак, но и как гарнир на обед или ужин. **(Каша)**

**Ведущий1:** это блюдо готовят на квасе или на кефире,

 входят свежие овощи, вареный картофель и яйца, а также мясо или колбаса. Это блюдо довольно простое и не требует закупки особых продуктов, а с его приготовлением справится любая хозяйка. Весной и летом ее с удовольствием едят не только взрослые, но и дети. (**Окрошка)**

**Ведущий 2:** это блюдо чаще всего готовят из сома, леща, щуки или ерша. Впрочем, можно приготовить на основе практически любого вида рыбы. Главное — это не забыть добавить к нему лук, свежий укроп или петрушку. С зеленью она получится еще более вкусной. **(Уха)**

**Ведущий1:** это простое и сытное блюдо стало очень популярно с появлением первых мясорубок. Для того, чтобы сделать больший объем фарша, в них добавляют сухари и разные крупы. Помимо этого они пользуются спросом с разного рода начинками. Например, из овощей или сыра. В классической версии их подают с разного рода гарнирами и салатами. **(Котлеты)**

**Ведущий 2:** еще одно традиционное блюдо русской кухни, которое ассоциируется по большей части с Россией. Это обязательное сладкое угощение из теста с изюмом, украшают белковым кремом и яркой посыпкой, которое является важным христианским символом. **(Пасха )**

**Ведущий1:** пока жюри проверяет ингредиенты для борща и подсчитывает баллы за два конкурса, мы посмотрим

Выступление участников. Танец «По показу» (Пельмешки)

**Ведущий2: Молодцы.**

**Ох, и надо ж умориться…**

**Что ж, пора и подкрепиться.**

**Собирай, честной народ,**

**Делать вкусный бутерброд.**

А мы продолжаем и наш следующий **конкурс *«*Бутербродных дел мастера».**

**Ведущий1:**

Перед вами одинаковый набор продуктов. Вам через 7 минут надо представить на суд жюри и зрителей блюдо с бутербродами.

**Оценивать блюдо жюри будет по следующим критериям:**

• Качественная нарезка продуктов

• Оригинальность оформления

• Аппетитный вид

• Соответствие названия блюда его оформлению.

Оценивается блюда по 2 балла за каждый бутерброд.

**Ведущий 2**: пока наши конкурсанты работают, предлагаем зрителям отгадать стишки-загадки.

Стишки - загадки.

**Ведущий 2**:

Главный фермер – дядя Вова

Подоил с утра корову,

Ведь она траву легко

Превращает в ….***молоко***.

 **Ведущий1:**

Молоко на всей планете

Любят взрослые и дети.

Если не сварить с ним кашу,

Скиснет, будет - … ***простокваша***.

**Ведущий 2**:

С простоквашей все не просто.

Нужно пить ее для роста.

А не любишь, бабушка

 **Ведущий1:**

Испечет … ***оладушки***.

У оладьев есть дружок.

Он похож на пирожок.

Творог в нем сидит как пленник,

А зовут его … ***вареник.***

**Ведущий 2**:

Всяк вареник вверх всплывает.

Каждый повар точно знает,

Что все это не игра –

Доставать его … ***пора.***

 **Ведущий1:**

После этой ванны странной

Окунется он в … ***сметану***.

**Ведущий 2**:

Ах, сметана! Блюд царица!

С ней и суп и борщ годится.

И в сметану влюблены

Все, от взрослых до … ***детворы***

**Ведущий1:** молодцы зрители быстро и ловко давали ответы. Посмотрим, как дела у наших участников. **Бутерброды готовы.**

(передают для оценки жюри и угощают зрителей) зрители угощаются наслаждаются.

**Ведущий2:** а мы продолжаем наше шоу. У каждой хозяйки есть своё любимое блюдо и вкусная изюминка его приготовления о которой сейчас мы и знаем.

**Ведущий1:** Заключительный конкурс **«Кулинарный шедевр»**

Команды представляют свои кулинарные шедевры. «Домашнее задание» и номинируют приготовленное блюдо дома.

**Ведущий 2 : Пока жюри оценивает кулинарные шедевры наших команд, предлагаем нашим зрителям показать свои знания**

Вопросы

- Какой хлеб пекут на Пасху? (Кулич)

- Что принесла Красная Шапочка своей бабушке? (Масло, пирожок)

- Если поскрести по сусекам, помести по амбарам, что можно испечь? (Колобок)

- Из какого корнеплода получается сахар? (Свекла)

- В какой сказке для спасения от Бабы Яги героям пришлось выпить молочного киселька? (Гуси-лебеди)

- Каким овощем был мальчик Чиполлино? (Луком).

**Ведущий**1:

Уважаемые участники конкурса, просим вас выйти на середину зала. **Ведущий**2:

Зрителей - поприветствовать наших участников аплодисментами. Предоставляется слово жюри.

**Жюри подводит итоги** каждого конкурса и общий итог. Командам выдаются грамоты и презенты.

**Ведущий2:** вот и подошел к концу наш поединок.

**Ведущий1:** мы благодарим вас за участие.

**Вкусный пирог**

*Музыка С. Коренблита, стихи Д. Хармса*

Скачать ноты [«Вкусный пирог»](https://e.profkiosk.ru/eservices/service_content/file/cbf149c1-5653-46cb-a944-99efc27dfa62.pdf;Korenblit%20S.,%20KHarms%20D.%20Vkusnyjj%20pirog.pdf)

Я захотел устроить бал,
И я гостей к себе… *(позвал.)*

Купил муку, купил творог,
Испёк рассыпчатый… *(пирог.)*

Пирог, ножи и вилки тут —
Но что-то гости… *(не идут.)*
Я ждал, пока хватило сил,
Потом кусочек… *(откусил.)*

Потом подвинул стул и сел
И весь пирог в минуту… *(съел.)*

Когда же гости подошли,
То даже крошек… *(не нашли.)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Название блюда | Внешний вид блюда | Устная речь | Дегустация | Общее кол-во баллов |
|  Домашнее задание |   |   |   |   |   |
| Витаминный салат |  |  |  |  |  |