**ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СОЦИАЛЬНОГО**

**ОБСЛУЖИВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ,**

**ОСТАВШИМСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ,**

**"ЁЛКИНСКИЙ ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ"**

ОКПО 53531588 ОГРН 1026100705487 ИНН/КПП 6103005121/ 610301001

ул. Тимирязева 1, х. Ёлкин Багаевский р-н Ростовская обл. 346621

тел. 8(86357)41536 Е-mail dd\_elkin@rostobr.ru

Открытое мероприятие «Оливье – шоу»

(Кружок «Учимся готовить»)

 Подготовила: воспитатель СВГ №1

 Осипова Галина Александровна

Цель: формирование навыков самостоятельного приготовления пищи; сформировать  необходимый запас жизненных умений и навыков,  позволяющих успешно адаптироваться и интегрироваться в социуме.

**Задачи:**

* Отрабатывать навыки общения и  активного слушания, учить грамотно отвечать на вопросы и умело презентовать готовое блюдо.
* Поддерживать потребность в самостоятельности, доброжелательности, желание оказать  помощь другу или взрослому человеку.
* Развивать творческие способностей, умения находить оптимальные решения и применять их.
* Совершенствовать практические навыки: эстетика приготовления, оформления пищи; гигиенические требования обработки, приготовления пищи; знание и соблюдение техники безопасности при работе с острыми и режущими инструментами.

Открытое мероприятие «Оливье – шоу»

(Кружок «Учимся готовить»)

Добрый день дорогие ребята и взрослые! Я рада приветствовать Вас на нашем мероприятии.

Сегодня мы с вами отправимся в путешествие, а название нашего мероприятия «Оливье — шоу», не случайно.

Вот, послушайте…

100 рецептов каждую минуту
В интернете предлагают мне.
Но опять на праздник почему-то
Хочется салата «Оливье».
А француз, придумавший однажды,
Для аристократов свой рецепт,
И не мог себе представить даже,
Что с ним будет через много лет.
Это неизменное желанье,
В чем-то странным выглядит – и пусть…
«Оливье» — салат-воспоминанье!
Новогодний и домашний вкус.
В разных странах – разные застолья,
Много блюд красивых на столе.
Все прекрасно выглядит, зато я,
Буду есть любимый «Оливье»!
Положу к себе в тарелку горку!
И добавлю ложечку еще!
Без салата жить, бывает, горько.
Съел салат — и сразу хорошо! (Петр Давыдов)

Ход занятия.

 Сегодня, как вы догадались, мы с вами поговорим и даже приготовим, а потом, конечно и съедим салат «Оливье».

 Почему Вы спросите именно «Оливье»? Да, потому – что скоро Новый год, и какой же праздничный стол без этого угощения?

 А Вы знаете, почему именно «Оливье» называется знаменитый салат, и какие ингредиенты были в нем изначально (ответы воспитанников).

 Немного истории: Люсьен Оливье, младший из трёх братьев Оливье, с которого началась история салата, будучи совсем молодым, поехал на заработки в Москву. Как и многие французы, он надеялся применить свои кулинарные способности в стране, всегда с почтением относившейся к французской кухне. В то время как его братья готовили для французских гурманов, Люсьен открыл свой ресторан Эрмитаж. Француз готовил знакомые с детства блюда и поначалу этот бизнес приносил значительный доход, этому успеху немало способствовал «семейный» рецепт-усовершенствование майонского соуса или майонеза. Но всё преходяще в этом мире, и постепенно одного лишь соуса для успеха заведения стало мало. Вкус его быстро приелся, а изменчивая мода качнулась в сторону худосочных бледных барышень, красоте которых, естественно, мешали аппетитные и высококалорийные соусы Оливье. Нужно было срочно что-то придумать. И тогда Люсьен Оливье придумал новый салат, подлинное произведение искусства. Вкус его был настолько изысканным, что это мгновенно принесло французу славу великого повара, а начинавшая было, угасать популярность его ресторана вспыхнула с новой силой.

 Вот рецепт классического «салата Оливье», приготавливаемого в лучшие времена в ресторане Эрмитаж (восстановленный в 1904 году по описаниям одного завсегдатая ресторана):

Филе двух отваренных рябчиков;

Один отваренный телячий язык;

Около 100 граммов паюсной черной икры;

200 граммов свежих листьев салата;

25 отваренных раков или один большой омар;

200-250 граммов мелких огурчиков;

Полбанки сои кабуль (паста из сои);

2 мелко порезанных свежих огурца;

100 граммов каперсов;

5 мелко нарубленных, сваренных вкрутую яиц;

Заправка соусом Провансаль.

Вот такой крутой рецепт и довольно дорогой

На протяжении многих веков человечество накапливало огромный опыт в области приготовления пищи. У каждого народа кулинарное искусство имело свои традиции, национальные вкусы и характер. Это отразилось в народной мудрости (в пословицах, поговорках), в афоризмах великих людей.

Задание: Кто больше назовет высказываний, пословиц и поговорок о еде.

 «Аппетит приходит во время еды»

«Были бы щи, а лапоть найдется»

«Голод – не тетка, а мать родная»

«Война войной, а обед по расписанию»

«Когда я ем, я глух и нем»

«Хлеб – всему голова»

«Ужин не нужен - был бы обед»

«Щами мир стоит»

«Щи поел, словно шубу надел»

«Овощи – кладовая здоровья»

«Изба красна углами, а стол пирогами»

«Любовь и голод правят миром»

«Зелень на столе – здоровье на 100 лет»

Молодцы ребята

 **Ну, а мы с вами отправимся в путешествие, чтобы собрать ингредиенты для современного рецепта салата**

Загадки про ингредиенты в салат Оливье

Возле дома, меж кустов,
В поле, в грядке, вдоль лесов,
Растет важная культура,
С крепкой, плотною фактурой.
Клубни все мы соберем,
Высушим и приберем,
Будем кушать до весны,
Яства из нее вкусны…(Картошка)

Из земли растёт коса.
Потяни за волоса.
Трудно вынуть клин из грядки,
Даже с помощью лопатки.
Накопал пучок корней
Отнеси домой скорей.
Сок полезный приготовь,
Если вырастил…(Морковь)

Висят лодочки на ветке,
Рядом с небольшой беседкой.
В каждой лодочке отряд,
Вереницей все сидят.
Скоро лодочки поспеют,
Незаметно пожелтеют.
Треснут и бойцы с куста
Разбегутся кто куда.
Чтоб с земли не подбирать,
Нужно лодочки сорвать.
Урожай с куста не плох…
Что собрали мы?…(Горох)

Может и разбиться,
Может и свариться;
Если хочешь, в птицу
Может превратиться (Яйцо)

Одно яйцо варится 4 минуты. Сколько минут будут вариться 5 яиц?

С вожделением ножик беру,

Открываю я белую дверь,

Просыпается по-утру,

Во мне очень голодный зверь.

Беру розовую и прохладную,

Отрезаю большой кружок,

И на хлебушек её укладываю,

Ну и сверху ещё кусок.

Пусть за мясо она и не тянет,

Не говяжья она, не свиная,

Всё равно моим завтраком станет,

Иногда сойдёт и такая...

В праздник может на стол нарезаться,

В её вкусе бывает краса,

Важно ею не переедаться.

Вот такая она... (Колбаса)

Он зелёный, он хрустящий,
Натуральный – настоящий!
В банке он лежал в рассоле,
И теперь в нём много соли.
Ну а свежим – в огороде
Этот овощ мы находим.
Посадил весной отец –
Наш любимый … (Огурец)

- Давайте ещё раз повторим, из каких овощей будем делать салат «Оливье».

- *Картошка, морковь, огурец, горох.*

- Какие продукты нам ещё необходимы для приготовления салата «Оливье».

- *Колбаса, варёное яйцо, майонез.*

- Правильно. Все овощи, мясо и яйцо я уже отварила.  Солёный огурец и майонез есть. Что нужно сделать с варёными овощами, чтобы начать готовить салат?

- *Их нужно почистить и нарезать.*

*Какие есть способы нарезки:*

 *Кубиками, соломкой, брусочками, кольцами, полукольцами, кольцами, полукольцами*

Каким способом мы воспользуемся сейчас

- Нарезка мелкими кубиками примерно одного размера

Сейчас мы повторим  инструктаж по технике безопасности:

* Подготовить рабочее место.
* Надеть фартуки.
* Вымыть руки.
* Продукты резать ножом только на разделочной доске.
* Нож передавать, держа его за лезвие.
* При работе с ножом не ставьте близко пальцы к лезвию.
* Во время работы нельзя ходить по комнате с инструментами в руках.

Можно приступать к практической работе

- Какова последовательность приготовления салата «Оливье».

         **Нарезать варёный картофель кубиками.**

**         Нарезать колбасу кубиками.**

**         Нарезать маринованный огурец кубиками.**

**         Нарезать морковь кубиками.**

**         Нарезать варёное яйцо.**

**         Добавить к овощам консервированный зелёный горошек.**

**         Добавить майонез, всё перемешать.**

Осталось самое главное: приготовить салат Оливье (команды на скорость выполняют это задание, угощают зрителей, жюри оценивает конкурс). Подведение итогов.