



Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной?



Пословицы и поговорки.



С ним каши не сваришь.

Одному и у каши не спору.

Щи да каша – пища наша.

Заварил кашу, так
не желей масла!

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Отгадай загадку



Золотая монетка в землю упала,
Зелёной былинкой взошла,
Ласковым солнышком согрелась,
Летним дождиком напилась,
Осенью в сто монеток превратилась.

(Зерно)



Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Превращение маленького зернышка



Весной в землю посадили маленькое зёрнышко.



Сначала появились зелёные ростки.



Потом они превратились в колосья, которые всё лето росли и набирались сил.



Осенью в каждом колосе созрело много зёрнышек. Наступила пора собирать урожай..

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Превращение маленького зернышка



Зерно привозят на комбинат,
где из него производят крупы.



Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Культуры для производства круп



Гречиха/гречневая крупа



Кукуруза/кукурузная крупа



Овёс/геркулес



Просо/пшено



Пшеница/манная крупа



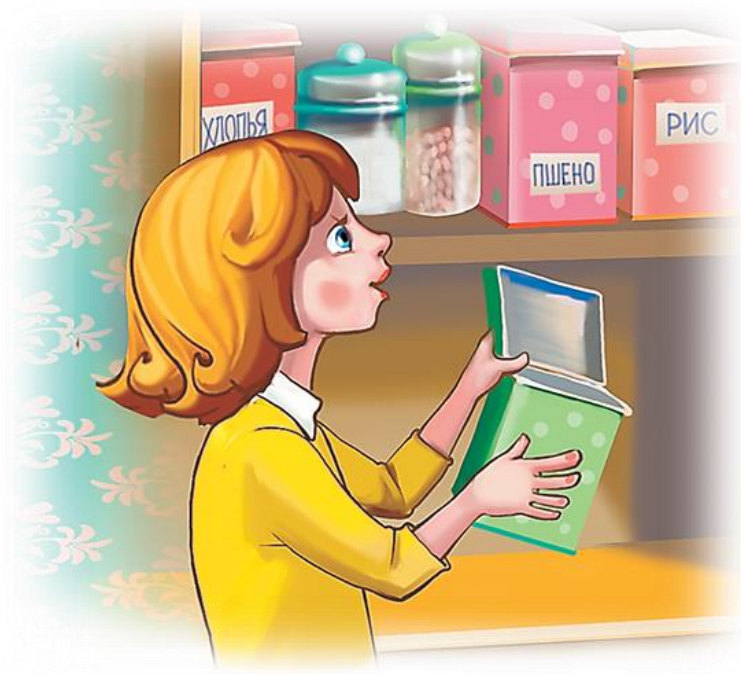
Рис/рисовая крупа

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Какие каши варят из круп?



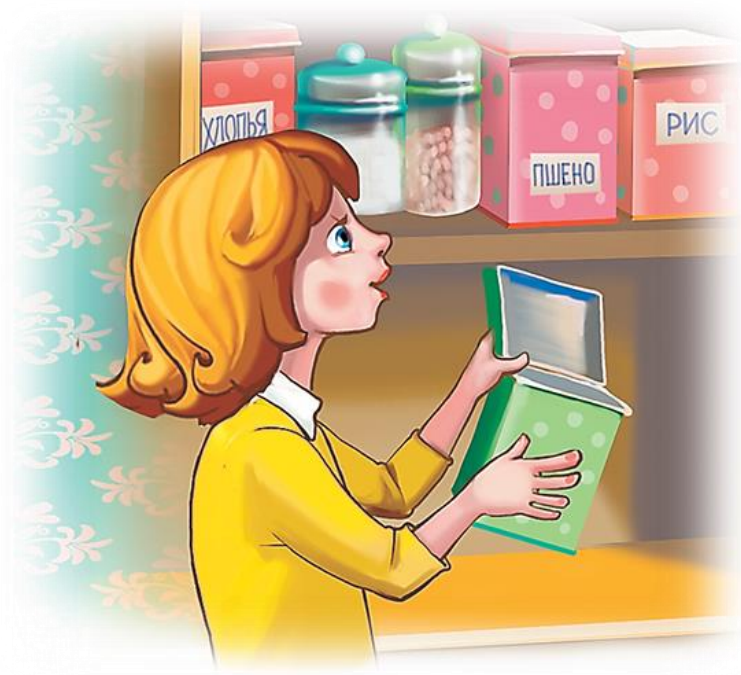
растения	крупя	каша
 просо	 пшено	
 овёс	 овсяная крупя	
 гречиха	 гречневая крупя	
 кукуруза	 кукурузная крупя	
 пшеница	 пшеничная крупя  манная крупя	

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Какие каши варят из круп?



растения	крупa	каша
 просо	 пшено	пшенная
 овёс	 овсяная крупa	овсяная
 гречиха	 гречневая крупa	гречневая
 кукуруза	 кукурузная крупa	кукурузная
 пшеница	 пшеничная крупa	пшенная
	 манная крупa	манная

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Как кашу сделать вкусной?



гречневая



кукурузная



манная



овсянная



пшённая



рисовая



Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».



Отгадай сказку!

Испугалась мать, побежала за девочкой,
да не перебраться ей через дорогу —
горячая каша рекой течёт.



Братья Гримм «Горшочек каши»

... лиса наварила манной каши
и размазала ее по тарелке.
Подавала и потчует:
- Покушай, мой голубчик куманек!
Сама стряпала.



«Лиса и журавль»

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Отгадай сказку!

Солдат посолил, снова попробовал.
— Хороша! Ежели бы сюда да горсточку крупы!
Старуха засуетилась, принесла откуда-то
мешочек крупы.



«Каша из топора»

... схватил ложку и стал кашу обратно
в кастрюлю впихивать. Мял её, мял,
а она будто пухнет в кастрюле,
так и вываливается наружу.



Н.Н. Носов «Мишкина каша»

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Игра «Золушка»



Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Викторина



Прочитайте рецепт каши – «В подсоленный кипяток положить целую луковицу, мелко нарезанные корни пастернака, проварить 5 мин, затем засыпать **смоленской крупой** и варить на медленном огне».

Смоленская крупа – это измельченные зерна –

1. Гречихи

3. Кукурузы

2. Риса

4. Пшена



В сказке А.С. Пушкина «О попе и его работнике Балде», поп кормил своего работника варёной **полбой**. Что такое **полба**?

1. Каша с добавлением репы

3. Каша из особого вида пшеницы

2. Похлебка с сухарями

4. Каша из разных круп

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Викторина



«- Приходи, куманек, приходи, дорогой! Уж я тебя угощу! Пошел журавль на званный пир. А лиса наварила каши и размазала по тарелке. Подала и потчует: – Покушай, голубчик-куманек, сама стряпала». Какой кашей потчевала Лиса Журавля из русской народной сказки «Лиса и Журавль»?

1. Овсяной

3. Кукурузной

2. Манной

4. Пшена



Любимую кашу Петра I называли «царская каша». Крупу замачивали на 12 часов, варили на молоке, томили в печи, заправляли сливками. Какую кашу готовили для царского стола?

1. Кукурузную

3. Манную

2. Рисовую

4. Перловую

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Это интересно!



В древней Руси каша была культовым блюдом.
Ни одно большое или маленькое событие в жизни людей не обходилось без каши.
Ели кашу все – и бедные и богатые.



Наиболее изысканная разновидность каши из манки – гурьевская каша.
Это лакомство готовят на молоке с добавлением орехов, сливочных пенек и сухофруктов.



26 июня - Акулина-гречишница. В этот день полагалось варить гречневую кашу перед посадкой гречихи.



В городе Кашине Тверской области, в конце июня проходит фестиваль каши.

Тема: «Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной».





Будьте здоровы!

