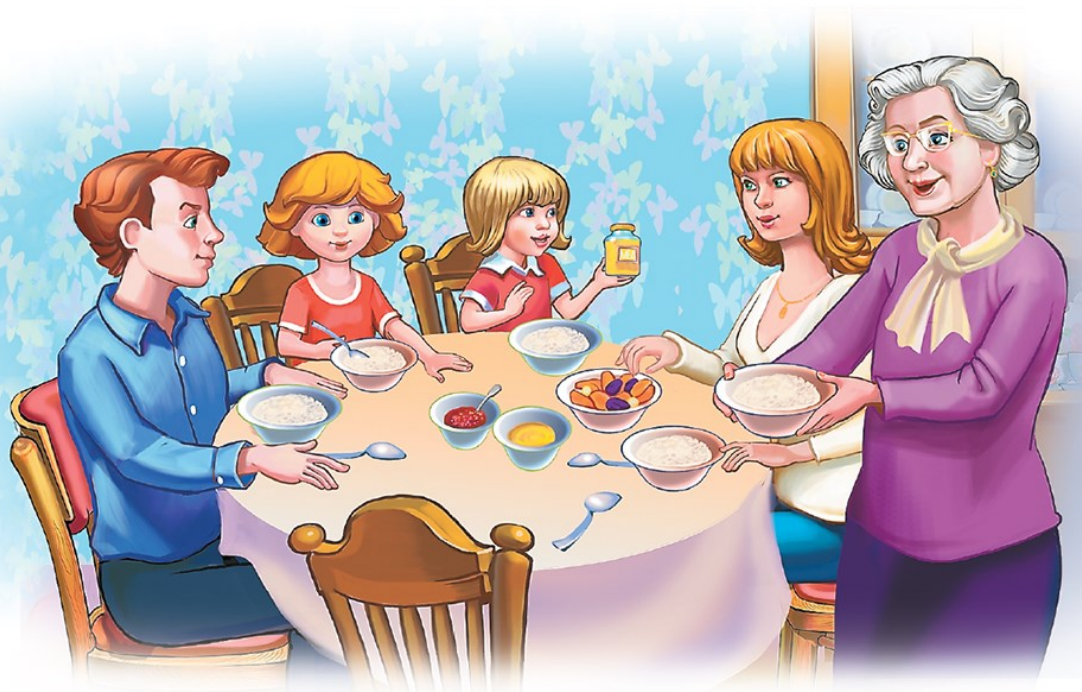






Пословицы и поговорки.



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



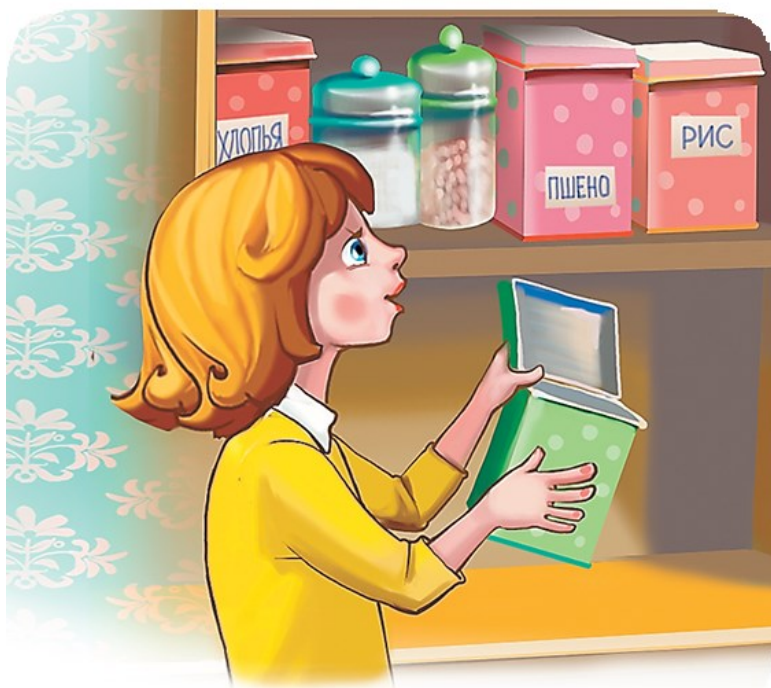
Рис/рисовая крупа

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?

пшенная

овсяная

гречневая

кукурузная

пшенная

манная

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





Как кашу сделать вкусной?



гречневая



кукурузная



манная



овсянная



пшѐнная



рисовая



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



Отгадай сказку!

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

Братья Гримм «Горшочек каши»



... лиса наварила манной каши
и размазала ее по тарелке.
Подала 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 кр
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. 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 пенок 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!

