

бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Сокольского муниципального района
«Детский сад общеразвивающего вида № 10»

В мире материалов
Кастрюля
Развивающая тетрадь
для старших дошкольников



2015 г.

Уважаемые родители!

Ваш ребенок уже знаком с различными видами металла, знает их свойства. Он научился определять объем предмета, его размер.

Выполняя задания в нашей тетради вместе со сказочными героями Машей и Медведем, Ваш малыш пополнит знания о посуде, в частности – о кастрюлях, сможет ощутить себя настоящим знатоком предметов, помогая своим любимым героям.

Мы очень надеемся, что данная развивающая тетрадь очень понравится Вам и Вашему ребенку, и Вы получите удовольствие и пользу от работы в тетради.



ЗНАЕШЬ ЛИ ТЫ?

На Руси традиционно посуда была деревянной. Причём не каждое дерево годилось для её изготовления. Большое значение имели лечебные свойства древесины. Так, считалось, что посуда из липы обладала противовоспалительными свойствами, из рябины — оберегала от авитаминоза.

Известно, что кора берёзы обладает многими лечебными свойствами — от бактерицидных до тонизирующих.

Ели деревянными ложками из деревянных плошек, пользовались деревянными мисками, ковшами и кувшинами.

Кроме этого, плели посуду из бересты — солонки, туески для хранения муки, круп.



Покажи, где деревянная посуда, а где берестяная.



Главным кухонным и сервировочным сосудом длительное время был керамический горшок - прямой предшественник современной кастрюли, супницы, баночки для специй, контейнера для хранения сыпучих и жидких продуктов и т. д. В горшках варили супы и каши, кипятили воду, тушили мясо, рыбу, овощи, запекали разнообразные продукты, хранили крупы, муку, масло.



В силу такой универсальности размеры и вместимость горшков были самые разные - от огромной многоведерной корчаги до маленького горшочка на 200 - 300 граммов. Различались горшки и по внешней отделке. Более нарядными были те из них, в которых пища подавалась на стол. Печные же чаще всего никакого орнамента не имели. Интересно, что чем выше становился в городах и деревнях уровень гончарного мастерства, тем меньше внимания уделялось внешней отделке горшков. Так, горшки, созданные мастерами на ранних этапах развития русских городов, имели более богатый орнамент, чем их поздние собратья. Главным достоинством керамического горшка всегда считалась его прочность.



И надо сказать, что тут русские мастера всегда были на высоте, качество их продукции, как правило, не вызывало нареканий. В хозяйстве дорожили горшками и берегли их. Ну а уж если случалось, что горшок треснул, то его не выбрасывали, а тщательно оплетали берестяными лентами и использовали для хранения продуктов. О таком горшке народ даже сложил загадку: "Был ребенок, не знал пеленок, стар стал - пеленаться стал". Однако, несмотря на свою универсальность, горшку трудно было удовлетворить многочисленные кулинарные запросы. Тогда и пришли к нему на помощь всевозможные кастрюли, противни, сковороды.

Кастрюлей называют емкость, применяемую для приготовления пищи путем ее варки. Производить эту операцию можно как на открытом огне, так и в духовом шкафу. Большой популярностью пользуются кастрюли, имеющие двойное дно, поскольку в них пища почти не пригорает. Ее производят, как правило, из металла. Каждая кастрюля должна быть снабжена ручками и крышкой.

До XVIII века в России о кастрюлях не знали. Для приготовления пищи использовали глиняные горшки и чугунные котелки. Первая кастрюля появилась только во время правления Петра I.



Поначалу их изготавливали из чугуна, но некоторое время спустя стали появляться кастрюли из железа с приделанными длинными ручками. Их считают прародителями нынешних сотейников. В XIX веке практически одновременно в нескольких европейских странах появились эмалированные кастрюли. Нержавеющее железо, из которого производят кастрюли сегодня, было изобретено во Франции.

Дорогой друг!

Мы думаем, ты знаком с такими замечательными героями мультфильма, как Маша и Медведь. Маша - очень активная, любознательная и жизнерадостная. Миша – спокойный, самостоятельный, добрый, терпеливый. И, хотя они такие разные, очень подружились, и с ними постоянно происходят различные приключения.

Мы уверены, что ты много знаешь о свойствах различных предметов и поможешь Маше и Медведю найти выход из не очень легких ситуаций.

Удачи тебе!



Мишка решил сварить суп. Какую
кастрюлю ему надо взять для приготовления?
Объясни свой выбор.



Медведь купил микроволновую печь и захотел угостить машу вкусным яблочным компотом, приготовленным в микроволновке. Какую кастрюлю он возьмет для приготовления компота?



Мишка решил навести порядок на кухне и расставить все кастрюли на полки: на нижнюю полку – самую тяжелую кастрюлю, на верхнюю – самую легкую.

Помоги Мишке.
Почему именно так он расставляет кастрюли?



Маша хочет сварить свеклу для салата.
Какую кастрюлю ей взять для этого?
Почему?



Мишка решил на ужин приготовить отварной рис. В поваренной книге он прочитал, что для правильного приготовления надо взять 4 части воды и 1 часть риса. С помощью чего Мишке можно решить данную проблему?



Мишка пригласил на ужин лесных зверей и решил приготовить для них в духовом шкафу вкусное жаркое. Какая кастрюля подойдет для приготовления жаркого?



Маша готовит салаты на праздничный стол. Скоро придут гости. И вдруг выясняется, что она забыла сварить морковь для салата. Какую кастрюлю надо взять Маше, чтобы морковь сварилась быстрее?



Что общего у кастрюли и лодки?

