



МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 11
« Олененок »

Лексическая тема «Посуда»



Кухонная посуда



Чайная посуда



Столовая посуда



Посуда



КАСТРЮЛЯ

Расскажите детям.

Кастрюля - металлическая емкость, которая используется для приготовления пищи. Название этого вида посуды пришло к нам с немецкого языка (Kastrol), а в немецкий она попала из французского (cazzerole - кастриоль).

Кастриоль может быть разной формы, но чаще всего внешне напоминает цилиндр. По бокам этого цилиндра расположены две ручки. У этого цилиндра есть только одно основание. То есть кастриоль можно назвать еще открытым цилиндром. Основание этого цилиндра называется дно. Сверху кастриоль накрывается крышкой.

В России кастриоль появилась в начале 18 века во времена Петра Великого. Приемлет этот вид кухонной утвари к нам из Европы. И в короткие сроки стал очень популярным. Так же как тарелки и лудры, завезенные в Россию в то же время.

До этого в России хозяйки пользовались глиняными горшками и чугунными котлами разных размеров. Первые кастриоль тоже делались из чугуна, но уже к концу 18 века русские ремесленники научились изготавливать кастриоль из металла. Спустя полтора столетия - в конце 19 века - такие кастриоль научились покрывать стеклокерамической эмалью. Кастриоль сразу приобрели красивый вид: эмаль можно было делать разноцветной и расписывать кухонную утварь узорами. В 1921 году во Франции изобрели нержавеющей сталь, а незадолго до Второй мировой войны - тефлон. С тех пор кастриоль делают и из этих материалов. В производстве кастриоль также используют медь, алюминий и жаропрочное стекло.

Давай посмотрим на нашу кастриоль. Попробуй, пожалуйста, те, что по форме напоминает цилиндр. Где у нее дно? Как ты думаешь, из каких материалов сделаны эти кастриоль? Какая еще у нас есть посуда из такого же материала? **Интересно!**

Кастриоль можно считать прабабушкой современного соевника. Когда люди научились делать кастриоль из железа, то открыли для себя возможность усовершенствовать этот вид кухонной утвари. Так появились кастриоль с длинной ручкой - чтобы было удобнее доставать из печи. Так появились соевники, а кастриоль до сих пор сохраняет свою привычную форму.





БЛЮДО

Расскажите детям.

Блюдо - предмет сервировки стола. Используется для подачи блюд. Происхождение слова точно не известно. Некоторые ученые полагают, что слово «блюдо» берет свое начало из языка готоя, где слово тей означало как стол, так и большую плоскую миску, на которой лежала еда. В скандинавских языках это слово трансформируется в слово «миса», позже - «миска». Но как из последнего получится «блюдо», не известно.

Блюдо - древний предмет кухонной утвари. Поскольку его прародителем является большая миска, можно сказать, что блюдо возникло наряду с культурой кушать за столом.

Первые блюда делались из дерева и своей формой напоминали круглые разделочные доски. На таких блюдах удобно было подавать и сразу же разрезать на куски жареное мясо. С тех времен блюдо сохранило свою плоскую форму.

С развитием кулинарии и культуры потребления люди блюда изменялись по форме. Менялся и материал изготовления. Сегодня есть круглые, овальные, квадратные блюда. Делаются они из металла, стекла, дерева, пластмассы. Различают блюда и по предназначению: одни используют для подачи мяса и дичи, другие - для рыбы, третьи - для десертов и фруктов.

Давай посмотрим на наше блюдо. Что на нем можно подать? Из чего оно сделано? Как ты думаешь, чем отличается блюдо от тарелки? А от миски?

Интересно!

Слово «блюдо» имеет и другое значение. Так называется либо одно из кушаний в меню (например, первое блюдо), либо уже приготовленная еда (блюдо национальной кухни).





СКОВОРОДА

Расскажите детям.

Сковорода – предмет кухонной утвари, используемый для жарки блинов. По форме сковорода похожа на большую глубокую тарелку, у которой есть выем и длинная ручка.

Слово «сковорода» имеет очень глубокие корни. Ученые считают, что в основу слова легло название славянского бога Солнца Сварога. Объясняется это тем, что изначально сковорода имела скорее ритуальное значение, а уже позже стала функциональным предметом быта.

Считается, что первые сковороды появились во времена празднования назинне предками праздника весеннего солнцестояния – вокашение Сварогу. В это время хозяйки на глиняных сковородах лепили блины, которые были символом солнца. После крикание Руся, поклонение Сварогу прекращалось. Сковорода становится просто кухонной утварью. В те времена у сковородки еще не было такой ручки, как у современных. Она скорее напоминала петлю, в которую оставалась деревянная ручка, когда сковорода надо было вынуть из печи.

С развитием человечества менялся материал, из которого делались сковородки. На смену глине пришел металл. Долгое время большой популярностью пользовались чугунные сковородки. Сейчас преимущество получили сковороды с тефлоновым покрытием.

Наши предки использовали сковороду не только для приготовления блинов. Этот предмет обряда был очень важен в соеворении. Большие сковородки, которые назывались «кренки» или «кренки», закреплялись над очагом. Из солёного колодца по желобу на сковороду лился солёный раствор. После того как вода выкипала, на сковороде оставалась соль.

Посмотри внимательно на нашу сковородку. Какой предмет она тебе напоминает? Правильно, большую глубокую тарелку. Из какого материала сделана наша сковородка? Как наши предки использовали этот предмет?

Интересно!

Сковородкой еще называют первую в мире электрогитару. Музыкальный инструмент был сделан в 1931 году пианистом Жоржем Бошаном (Калифорния, США). Гитара была названа в честь славянского кухонного предмета из-за схожей формы: круглый корпус, к которому прикреплен длинный гриф.





ЧАШКА

Расскажите детям.

Чашка - предмет сервировки стола. Используется для питья горячих напитков. Слово «чашка» имеет древние корни и происходит от старославянского слова «чаша».

Поскольку прототипом чашки была чаша, несложно догадаться о предназначении этого предмета - питья горячих, холодных, алкогольных напитков. Разнообразные напитки позволяли на внешней вид сосуда. В старину на Руси изготавливались до десятка разных вариантов чаш - от маленькой (для крепкого алкоголя), которая стала прототипом фанки, до огромной, предназначенной для дружеского застолья. Из такой чашки пили по очереди. Из-за чего она получила название «братчанка».

Сегодня различают чайные, кофейные и бульонные чашки, каждая из которых имеет свою форму. Чайная чашка похожа на полусферу, к которой сбоку крепится короткая ручка. Бывает, конечно, чайные чашки цилиндрической, грушевидной формы или напоминающие по форме чашки колодезнички. Объем чайной чашки колеблется в пределах 200-300 см³. Кофейные чашки отличаются от чайных в первую очередь меньшим размером. Но по форме они также разнообразны. Объем кофейной чашки не превышает 100 см³. Самый маленький объем - 50 см³ - у чашки для кофе по-восточному. Бульонные чашки, наоборот, больше чайных. Их объем 300-400 см³. Такие чашки зачастую напоминают чашки. Она может иметь не одну, а две ручки (располагаются по бокам), чтобы удобнее было ее держать.

Первые чашки изготавливались из дерева, глины и кости. В 17 веке Европа познакомилась с китайским фарфором и стала пользоваться фарфоровыми чашками. Правда, купить их могли только богатые люди. С 18 века началось производство фарфора в Европе. После Второй мировой войны появились фаянсовые чашки и даже чашки из нержавеющей стали. Сегодня нередко можно встретить и стеклянную чашку.

Давай рассмотрим еще чашки. Как ты думаешь, какие из них чайные, а какие кофейные? Почему? Чем отличаются от этих двух чашки бульонные чашки?

Интересно!

В некоторых странах существует чашка без ручки. К примеру, в Японии или Китае. Японские чашки напоминают чашки, который можно обхватить одной рукой. Это позволяет согреть не только язык, но и тепло напитков. В Китае предпочитают чашки, которые по форме напоминают небольшие пельмени.





ТАРЕЛКА

Расскажите детям.

Тарелка – предмет сервировки стола. Используется для подачи блюд и удобства приема пищи. Положим, что слово пришло к нам из немецкого языка. Долгое время в России существовали такие формы названия тарелки, как тарель, толер и талера.

Тарелка имеет форму круга. Различают тарелки по глубине (глубокие – для первых блюд) и мелкие (для вторых блюд, десертов), а также по размеру. Есть тарелки для подачи еды на стол. Они большего размера, чем те, которые подаются каждому участнику трапезы для индивидуального пользования. Размер последних зависит от предназначения: глубокая и широкослая столовая тарелка, тарелка для закусок и десертов меньшего диаметра. Размер пижовковой тарелки еще меньше. Есть и совсем маленькая тарелочка, которая часто используется как подставка под чайную или кофейную чашку. Такие тарелочки называются блюдцами. Современные тарелки изготавливают из стекла, фарфора, фаянса, а также металла, глины и дерева.

Еще из тарелок – в России стали несколько столетий назад. До этого люди ели из мисок, которые делались из дерева, глины, а позже – металла. Долгое время индивидуальными миски были только у богатых людей, а бедных семьях ели из одной большой миски. Куски твердой или хрустящей пищи выкладывали на ломтик хлеба, который и послужил прототипом современной тарелки. В бедных семьях хлеб после окончания трапезы съедали, а в богатых – отдавали собакам или беднякам.

Тарелка на смену хлебным ломтикам пришла только в 16 веке. И как все новое, сначала обосновалась в царских покоях. В 17 веке культура индивидуального приема пищи проникла в среду аристократов, а позже тарелками стали пользоваться и простые люди.

Довой поговоркой, из какого материала сделаны наши тарелки. Подумай и скажи, какая тарелка самая большая, а какая – самая маленькая? Как называется самая маленькая тарелочка? Интересно!

Известная поговорка «не в своей тарелке» появилась случайно. В 19 веке переводчик так перевел французскую поговорку, которая означает «быть не в духе, не в настроении». Русский писатель Александр Грибоедов не мог пропустить такой сленг и использовал его в своем произведении «Горе от ума». Это должно было выглядеть нелепо, но фраза прочно вошла в русский язык.





СТАКАН

Расскажите детям.

Стакан - предмет кухонной утвари, используемый для питья. Слово «стакан» пришло к нам из тюркского языка: «дустгана», что в переводе означает «чаша». Собственно, форма сосуда определяет свое название.

Стакан бывает цилиндрической и конической формы. Изготавливается этот вид посуды чаще всего из стекла. Хотя сегодня уже есть одноразовые пластиковые стаканы (раньше они делались из вощеной бумаги) и даже стаканы из нержавеющей стали. Исторически известны также примеры создания стаканов из дерева: тонкие дощечки плотно пригнаны друг к другу и сверху закреплены деревянным ободком.

Именно такой стакан стал прародителем граненого стакана. Граненые стаканы появились при Петре I, и связано это было с развитием мореходства: такую посуду легче было держать в руках при качке на корабле. Уже тогда стаканы делали из стекла.

В начале 20 века дизайн граненого стакана был несколько наивнее. Автор дизайна не известен. По одной версии, это - горный инженер Николай Славнов, который в свободное время любил рисовать стаканы с 10, 20 и 30 гранями. По другой версии, авторство принадлежит скульптору-монументалисту Вере Мухомовой (она же создала скульптуру «Рабочий и колхозница»). Но как бы там ни было, в 1943 году был выпущен первый советский стакан с 17 гранями.

Стаканы бывают и простыми. Но они более хрупкие по сравнению с их гранеными собратьями. Граненый стакан может улететь при падении с метровой высоты. Бывают также одноразовые, которые после использования выбрасывают, и складные стаканы. Последние очень удобны в путешествиях.

Давай внимательно рассмотрим наш стакан. Как ты думаешь, какой из них граненый, а какой простой? Почему? А сколько граней у граненого стакана? Давай посчитаем вместе. А какие еще виды стаканов ты знаешь?
Интересно!

Автором выражения «буря в стакане воды» (аналог по пустякам) считается французский философ и писатель Монпелье. Так он описал события в небольшой республике Сан-Марино. Позже, таким же выражением воспользовался Павел I, когда ему сообщили о Французской революции 1795 года.





НОЖ

Расскажите детям.

Нож - острый предмет, имеющий рукоятку и клинок с одним или двумя лезвиями. Происхождение слова «нож» вызывает споры: одни считают, что название предмета происходит от старославянского слова, имеющего значение «арпалык». Вторые полагают, что слово «нож» взяло свое начало от слова «нога», «ножище», поскольку нож носили в чехле у ноги.

Нож - один из самых древних инструментов. Используется для разных целей: в качестве оружия, на охоте, рыбалке и в туристическом походе, для разделывания продуктов (кухонные ножи) и сервировки стола (для разделения подаваемого блюда на кусочки).

Еще на заре появления человечества наши предки делали ножи из камня (еще всего кремня). Сначала ножи не имели клинообразной формы. Это был простой камень со сколом на одном краю. Позже наши предки начали для удобства привязывать к талию камнем деревянные палочки: так у ножа появилась рукоятка.

Помимо каменных ножей существовали и ножи, сделанные из костей животных. Около пяти тысяч лет назад появились металлические ножи - медные, бронзовые, серебряные, золотые, а позже и железные. Последние со временем вытесняют все другие материалы в изготовлении ножей. В 14 веке появляются стальные ножи. С тех пор ножи делались из стали. Но стальные ножи могут быть также серебряными и мельхиоровыми.

В качестве столового прибора нож начали использовать еще в 3 тысячелетии до н.э. Первые такие ножи были обнаружены на Крите. В Европе столовые ножи вошли в обиход примерно в 16 веке. При этом гость приходит на обед со своим ножом.

Далее внимательно рассмотрим наши ножи. Какие, как ты думаешь, называются кухонные, а какие столовые? Почему ты так думаешь? Из какого материала сделаны наши ножи?

Интересно!

Изначально столовый нож мало чем отличался от любого другого ножа. Он также имел острый клинок. И если за столом происходили споры, то такой нож вполне мог служить оружием. Историки полагают, что закрутить острие столового ножа предложил Наволок.





КОВШИК

Расскажите детям.

Ковшник - кухонный предмет, используемый для зачерпывания жидкостей и сыпучих веществ, а также для размазывания напитков.

Слово «ковшник» образовано от слова «ковш». Последнее в свою очередь заимствовано из балтийских языков и переводится как большая ложка или чаша.

На Руси ковши использовались до 19 века. В основном они предназначались для питья. Это было удобно, поскольку ковш по форме напоминал ладню, к которой крепились одна или две ручки. Если ручек было две, то они чаще всего делались в виде головы и хвоста птицы. Такие ковши еще назывались «скобелки». Существовали и другие названия ковшей - корец, калёк.

Деревянными ковшами пользовались крестьяне, металлическими - знать. Нередко ковши украшались разными орнаментами, драгоценными камнями, росписью. Такие ковши нередко служили подарками и были украшением стола. К примеру, Ивану Грозному подарил золотой ковш, украшенный двумя сапфирами и росписью бриллиантов. Дарил золотой ковш и царю Михаилу Федоровичу.

Современные ковши и ковшники не утратили своего функционального назначения. Правда, их форма несколько изменилась: чаша ковши пошла на цилиндр, а не на ладню, ручка стала длиннее. Деревянные ковшники сегодня - декоративный предмет. Для повседневного пользования выпускаются металлические ковшники.

Посмотрите внимательно на чаш ковшик. Скажи, пожалуйста, из какого материала он сделан? На какую геометрическую фигуру похожа чаша ковшика? Для чего используется ковшик? Для чего он применяется в старину? Интересно!

Ковшом называется не только кухонный предмет. В старину охотники так называли ловушку для ловли тетерева. Она представляла собой колья с небольшими снотками, обитые в землю по кругу. Вероятно, именно форма ловушки и послужила причиной употребления по отношению к ней слова «ковш». Еще один пример. Есть ковш у машины для копания земли. Такая машина, как ты знаешь, называется экскаватор.





КРУЖКА

Расскажите детям.

Кружка - предмет кухонной утвари, который используется для питья. Слово «кружка» пришло из немецкого языка: *Krug* - «кувшин». Хотя некоторые исследователи считают, что слово к нам пришло в 15 веке из польского языка. В переводе с польского оно также означает «кувшин».

Вероятно, именно кувшин стал прародителем современной кружки, которая унаследовала от него большую вместимость и расплавленную сбоку ручку. Но у кувшина есть длинное узкое горлышко. У кружки его нет. Современная кружка внешне больше похожа на чашку, только большего размера. Объем кружки - 300-350 см³.

В основном кружка используется для питья безалкогольных или слабоалкогольных напитков (например, пива). Пивные кружки отличаются от обычных в первую очередь размерами. Они бывают объемом - 500 см³ или 1000 см³.

Первые кружки изготавливались из глины и дерева. Со временем появились металлические и стеклянные кружки. Нередко кружки украшались: керамическими - цветными, металлическими - эмалью. Особое внимание уделялось пивным кружкам. Порой они были именными и являлись собой настоящий предмет роскоши.

Посмотри, пожалуйста, внимательно на нашу кружку. Какой она формы? Чем кружка похожа на чашку? А чем они отличаются? Из какого материала сделана наша кружка? А из чего еще можно делать кружки? (Интересно!)

В Книгу рекордов Гиннеса занесена бельгийская кружка. Ее высота 1,53 метра, а диаметр - 2,34 метра. Помещается в такую кружку 3,6 тысяч литров кофе. Изготовлена посуда-рекордсмен из нержавеющей стали. Но не только Бельгия порадовала мир чудо-кружкой. Во Франции, к примеру, придумали кружку, которая сама размешивает сахар. Все просто: в нижней части кружки (в самом дне) находится керамический шарик. Если посуду немного канюль, шарик начинает двигаться, размешивая сахар или перемешивая жидкости (молоко в чае, например).





ПОЛОВНИК

Расскажите детям.

Половник - предмет кухонной утвари, похожий на большой ковш или ложку. Используется для разлива жидких блюд по тарелкам или изливается по чашкам.

Слово «половник» происходит от славянского слова «уполовник» - ковш, предназначенный для сбора излишков («уполовник», то есть отобрать половину) или добавления недостающей жидкости при приготовлении блюд и напитков. Со временем «уполовник» стал «половником», а еще позже - просто «половником». Еще этот предмет кухонной утвари называют разливной ложкой или «позарезной». Последнее слово, видимо, является сокращением варианта словосочетания «позарезать ложку». В этом названии очень точно передана основная функция половника.

Есть два вида половников: кухонный - используется при приготовлении пищи, и столовый - служит для разлива блюд и напитков непосредственно перед их употреблением.

Полагают, что прототипом половника стал ковш, который ранее прежде использовался достаточно широко. Из ковшей плели, ковали черпак. Делались ковши из дерева. Следовательно, и первые половники тоже были деревянными. Чаша всего их делалась из бересты. Также половники еще назывались «чумичками». Кухонные половники долгое время оставались деревянными. А вот столовые приборы делались из меди и серебра. Такими половниками пользовались богатые люди. В 20 веке появились половники из нержавеющей стали, алюминия, пластика.

До сих пор в нашей кухне и по сей день, на кухне материал из дерева. Похожи, инвентарист, где ковши у половника. Вопрос: каков стандартный объем ковши столового половника. Какой вид или половника ты знаешь? Правильно, кухонный. Для чего он используется?

Интересно!

В 14-19 веках в России «половниками» называли крестьян, у которых была мало земли, а также обедневшие горожан и выгнанные на волю холопы (крепостные). Такие люди могли взять у землевладельца участок земли и орудия на ведение хозяйства. Договор об этом назывался «половник». Отсюда и название - половник.





ПРОТИВЕНЬ

Расскажите детям.

Противень - предмет кухонной утвари, используемый для выпечки пирогов. Можно на нем запекать также мясо, рыбу и птицу. Нередко противень используют для сушки семян и фруктов.

Слово «противень» пришло к нам из немецкого языка: «брауфан» - так немцы называли сковороду (brau - жарить, fanne - сковорода).

Противень - это плоская четырехугольная форма (квадратная или прямоугольная) с невысокими бортиками. Делаются противни из металла.

На Руси противни появились только в конце 16 столетия. Прототипом этого вида кухонной утвари можно считать старорусскую «ваку» - большую металлическую емкость для приготовления пищи. Чаще всего вака была продолговатой или круглой формы.

Использовалась вака для выпечки пирогов и хлеба. Нередко в ней хранили продукты и даже напитки - например, квас. Со временем слово вака утратило свое значение, а металлические формы для выпечки обрели свое нынешнее название - противень.

Родственниками противня можно считать и прямоугольные металлические сковородки с ручками, которые назывались «стакан» или «судомн». Использовались эти сковородки для заливки.

Давай посмотрим на наш противень. Как ты думаешь, для чего его можно использовать? Противню, для выпечки и сушки. Подумай - скажи, в старину противень тоже использовался для этого? Из какого материала делается противень? Правильно, из металла. Как ты думаешь, почему? Правильно, чтобы он не затерялся, когда его поставят в печь или духовку.

Интересно!
Примечательно, что на Руси слово «противень» изначально использовалось вовсе не для обозначения предмета кухонной утвари. Это слово не имело никакого отношения к немецкой «сковороде». Противнями назывались предметы, состоящие из двух одинаковых или парных предметов. Бде одно значение старорусского «противня» - котик, подобие.





ЗАВАРНОЙ ЧАЙНИК

Расскажите детям.

Заварной чайник - предмет кухонной утвари, используемый для заваривания листового чая. Собственно, название говорит само за себя - заваривание чая. Она пришла к нам из китайского языка, поскольку именно китайцы научили мир пить чай.

У заварного чайника есть корпус, крышка, ручка и носик. Корпус чаще всего шарообразной формы. Сверху на корпусе есть отверстие, в которое заливается чайная вода и которое называется небольшой крышкой. Ручка у заварного чайника может располагаться сбоку или сверху. У фарфоровых чайников ручка чаще всего крепится сбоку, очень неудобно будет отерпеть жаркую. У металлического заварного чайника, как правило, расположено сверху. Она может поворачиваться на одну или другую сторону, не создавая помех для откручивания чайника. Носик заварного чайника чаще всего «клювчатой» формы. Хотя дизайнеры постоянно выпускают чайники, предлагающие разные варианты исполнения чайного сосуда - от прямого до согнутого с корпусом.

Появление заварного чайника связано с двумя предметами: восточным кофеинным и китайскими сосудами для парового чая. Благодаря термостойкости заварной чайник получил носик, а благодаря шарообразную форму корпуса.

В Европе заварной чайник появился в середине 17 века. Первые чайники европейского мастера были керамическими и очень тяжелыми. К тому времени в Китае уже активно производили фарфор, и чайник из него был удобен и легок. В Европе фарфор появился в конце 18 века благодаря немцам, а затем и английским мастерам. Но этот материал был дорогим, и позволить себе фарфоровый заварной чайник мог далеко не каждый. Так появились металлические (алюминиевые и медные) чайники. После Второй мировой войны появились заменители фарфора - фаянс. Фарфоровый чайник значительно дешевле своего фарфорового собрата. Металлические чайники стали производить из алюминия, а также - нержавеющей стали. Появились чайники и из жаропрочного стекла.

Давай посмотрим на наш заварной чайник. Из какого материала он сделан? Из чего делают фарфор чайники в Европе? А в Китае? Для чего используется заварной чайник?

Интересно!

Заварной чайник прославился и в компьютерном сообществе. В 1975 году в университете штата Юта (США) исследователи в области компьютерной графики Мартин Ньюэлл создал трехмерную компьютерную модель заварного чайника, известную как чайник Юта или чайник Ньюэлла. Эта модель до сих пор используется в компьютерной графике для тестирования различных материалов и параметров визуализации предмета реального мира.





ЧАЙНИК

Расскажите детям.

Чайник - предмет кухонной утвари, используемый для нагревания и кипячения воды. Слово «чайник» имеет китайские корни и берет свое начало от китайского напитка, который готовят с его помощью (заваривая) - чаю.

У чайника есть корпус, крышка, ручка и носик. Все эти части могут иметь разную форму. Например, корпус может походить на шарик, пологую дугу, кубик и т.д. Ручка также бывает разной формы и крепится сверху или сбоку. Носик чайника может быть изогнутым (как утюг на аэро-планах) и прямым, коротким и длинным. Он крепится к нижней части корпуса чайника. Выход чайника, у которого носик является частью корпуса - небольшой выступ в верхней части. Чаша всего также может делаться у электрических чайников.

Чайник такой же древний предмет кухонной утвари, как ложка или нож. Носик предок делался чайником из камня. Вначале он был похож на глубокую миску, которая ставилась на угли. Использовался чайник для приготовления отвара из трав и горной. С развитием человека-человек на смену каменным пришли металлические чайники.

Носик чайника заручил не раньше 10 века и во многом благодаря наблюдательности китайцев. Они не только позволили мир с чаем, но и создали посуду, в которой это удобно заваривать. Прототипом современного чайника стал испанский кофейник с длинным узким носиком и изогнутым корпусом. В китайском исполнении чайник получился изогнутым. Эта форма и была замечена другими народами.

В России чайник дал жизнь самоварам, которые появились при Петре I в конце 18 века. Парные самовары делались из меди. Чтобы нагреть в них воду, надо было положить дрова и стальной угли в корпус внутри корпуса. Конец колбы подвешивался к крышке. В ней было отверстие, над которым крепился подставок под заварочный чайник. В конце 19 века появились электрические чайники.

Давай посмотрим на наш чайник. Какой формы у него корпус? А носик? Как ты думаешь, это электрический или обычный чайник? Почему?

Интересно!

Слово «чайник» называют несуществующим. Это слово появилось в конце 60-х годов прошлого века в среде альпинистов и горнолыжников. Почему, когда фотографировались, удерживали одной рукой в бак, в которой придерживали концы лыж. Тогда arose очень популярного чайника.





ВИЛКА

Расскажите детям.

Вилка - столовый прибор, предмет сервировки стола. Используется для удобства разламывания пищи, а также для поднятия и удержания кусочков твердой пищи.

Вилка имеет от двух до пяти-шести зубцов и бывает разных размеров. Количество зубцов и размер зависят от предназначения столового прибора. Помимо обычных вилок, которыми мы пользуемся ежедневно, существует и другие. Это вилки для холодных закусок, салатов (малые и побольше), мяса, рыбы, морепродуктов (например, вилка для устриц, подается вместе с маленьким кашнеком), овощей (к примеру, вилка для спаржи) и фруктов (двузубая вилка для лимона, груш и т.д.). Разве какого-либо разобранна вилка не была.

Культура пользования вилок появилась сравнительно недавно. В старину вилка считалась предметом роскоши. Пользовались ею только аристократы. И то далеко не все. В России вилка появилась в середине 17 века при императоре Алексее Михайловиче - отце Петра Великого. Тогда она имела два зубца и подавалась только очень знатным персонам. Все остальные пользовались ножом и ложкой. Во времена Петра I в обязанности дежурному денщику входило всегда носить за царем деревянную ложку, нож и вилку. Видимо, Петр Великий не был уверен, что найдет этот предмет на столе за обедом в гостях. Массово начали пользоваться вилок только в 19 веке.

Изготавливают вилки из разных материалов: дерева, кости (например, слоновьей), металла.

Давай посмотрим на вилки, которые есть у нас. Сколько зубцов на каждой из них? Как ты думаешь, какие блюда можно кушать с помощью ложки вилок? Из какого материала сделаны наши столовые приборы?

Интересно!

Первое упоминание о вилке встречается еще в Древнем Риме. Тогда вилка была мало похожа на современный аналог. Она имела всего один зубец и служила для доставания кусочка мяса из блюда. Долгое время за вилкой сохранялась эта функция. Ведь люди предпочитали есть руками. Иногда даже в перчатках, чтобы после трапезы руки оставались чистыми. Двузубая вилка появилась в 11 веке в Венеции. Позже вилка попадает на королевские столы Франции (14 век) и Англии (17 век) и распространяется далее.



ПОСМОТРИ НА КАРТИНКУ И ПЕРЕЧИСЛИ ПОСУДУ,
КОТОРУЮ ТЫ ВИДИШЬ И ГДЕ ОНА ЛЕЖИТ.



ПОСМОТРИ НА КАРТИНКУ КУХНИ. КАКУЮ БЫ ПОСУДУ ТЫ
ЗДЕСЬ РАВНОСТАВИЛ И ГДЕ?



Найди лишний предмет в каждой строчке.



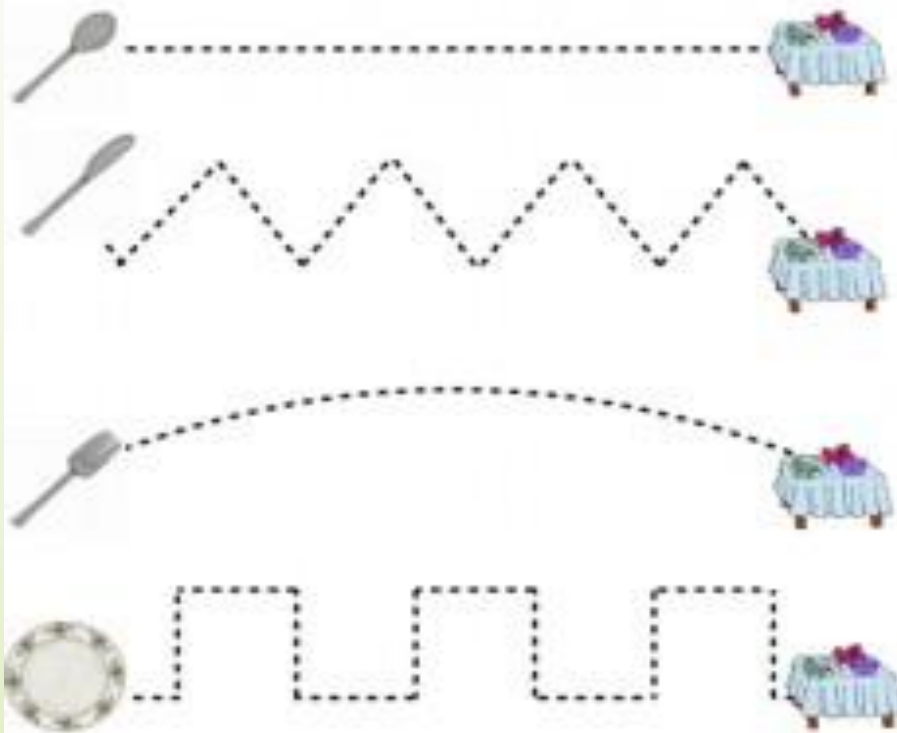
Составляем логическую цепочку.



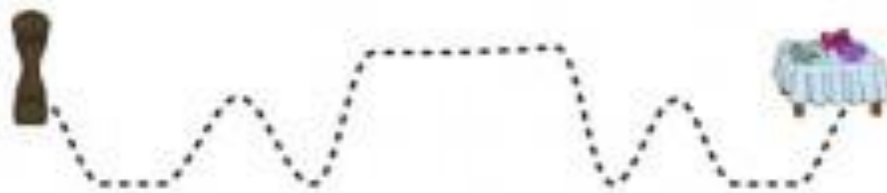
Сортируем по размеру.



Обведи пунктирную линию.

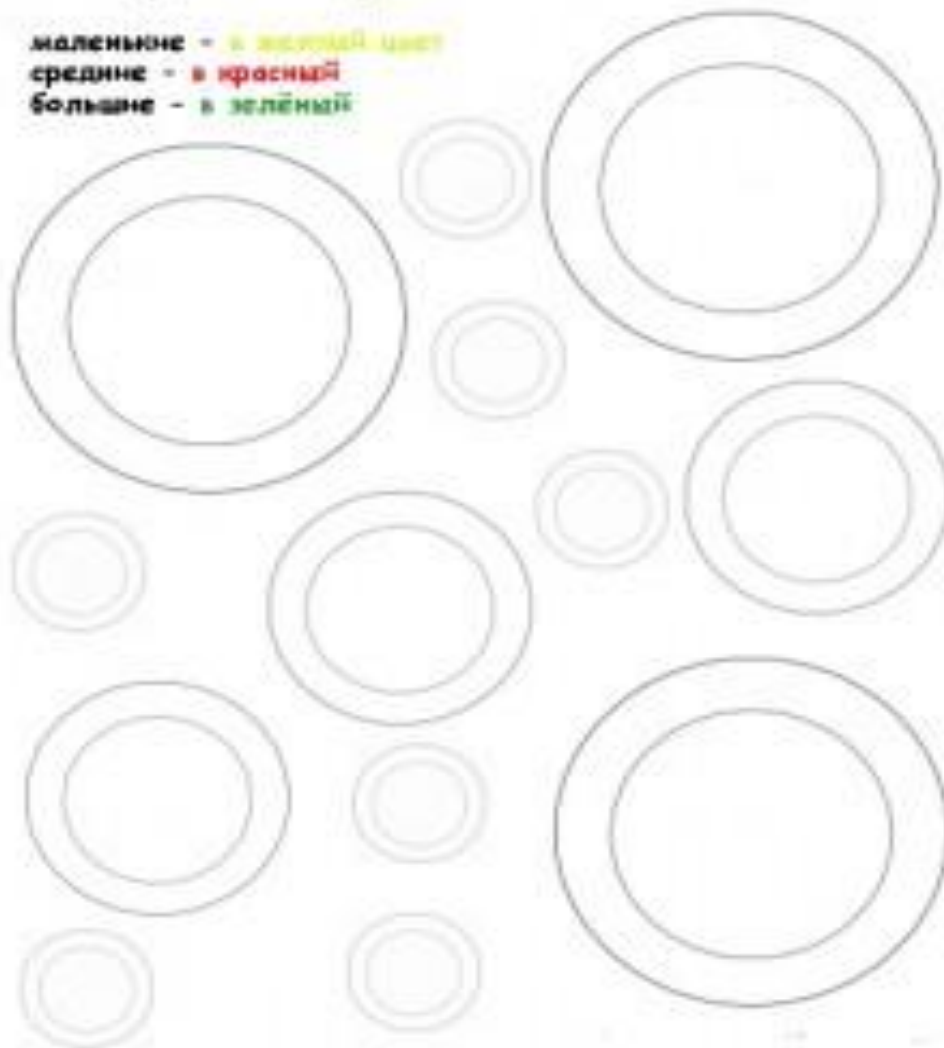


Обведи пунктирные линии.

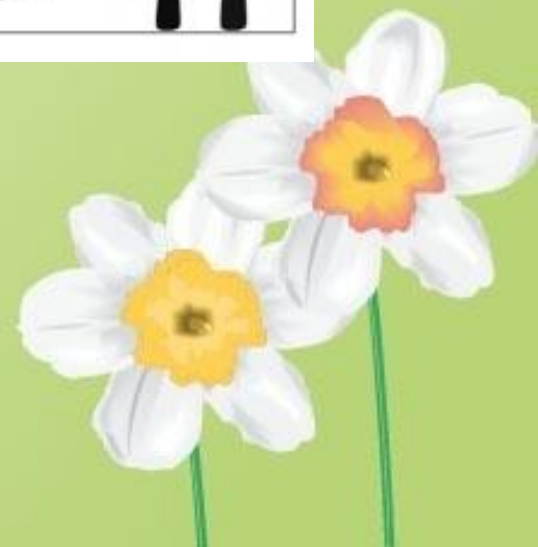
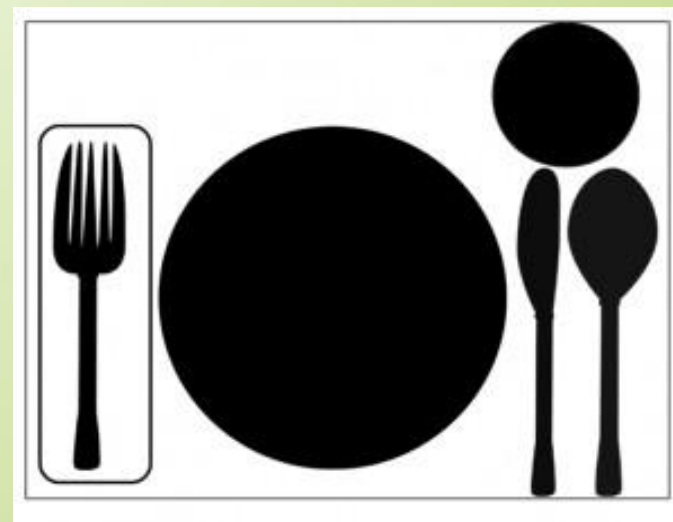


Раскрась тарелки по цветам.

маленькие - в желтый цвет
средние - в красный
большие - в зелёный



Учимся правильно сервировать на стол. Здесь нужно распечатать тарелку с приборами и ее правильно разложенную тень. А теперь предложить ребенку выложить цветные картинки посуды на тень



Игра «4 лишний». Направлена на дифференциацию понятий чайная посуда — столовая посуда — кухонная посуда.
«Посмотри внимательно, что здесь нарисовано? Как ты думаешь, что здесь лишнее? Почему?»

4 лишний



4 лишний



4 лишний



Найди и обведи
стеклянную посуду красным цветом,
кафельную посуду синим,
в керамическую посуду зеленым цветом



Без чего посуда?



чашка без ручки



кастрюля без ручки



кастрюля без крышки



каток без ручек



Найди посуду и обведи



Найди посуду и обведи



Сложные слова: конфетница, кофейник, масленка, сухарница, солонка, перечница)



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

