

О том, что правильное питание – залог здоровья, знает каждый из нас. Проблема, с которой часто сталкиваются педагоги детских садов – это несоблюдение режима питания детей дома и бесполезная еда. На основании этого можно сделать вывод, что работу по воспитанию культуры питания детей надо начинать с взрослых.

Для решения данной проблемы наш детский сад решил поучаствовать в конкурсе детских работ программы «Разговор о правильном питании» в Республике Карелия по теме «Искусство на тарелке», который проводился в заочной форме с 16 января по 20 мая 2017 года в ГАУ ДПО РК «Карельский институт развития образования» (приказ №6 от 16 января 2017 года).

Цель Конкурса - повышение эффективности программы «Разговор о правильном питании» за счет активизации и стимулирования творческой и исследовательской деятельности детей.

Воспитанники МКДОУ вместе с родителями приняли участие в конкурсе. Из множества работ выделили три блюда, создатели которых были награждены дипломами.

Участник 1 - Семья Атрашкевича Егора

Блюдо «Ежик на полянке»

Необходимые продукты: груша, виноград, яблоки (зубочистки для крепления фруктов)

Процесс приготовления: с груши снять кожицу, тем самым формируя мордочку, на зубочистки нанизать виноград и воткнуть в грушу. Из яблока вырезать ножку гриба и шляпку, соединить зубочисткой. Украсить дольками мандарина и цукатами.



Участник 2 - Семья Влада Носова

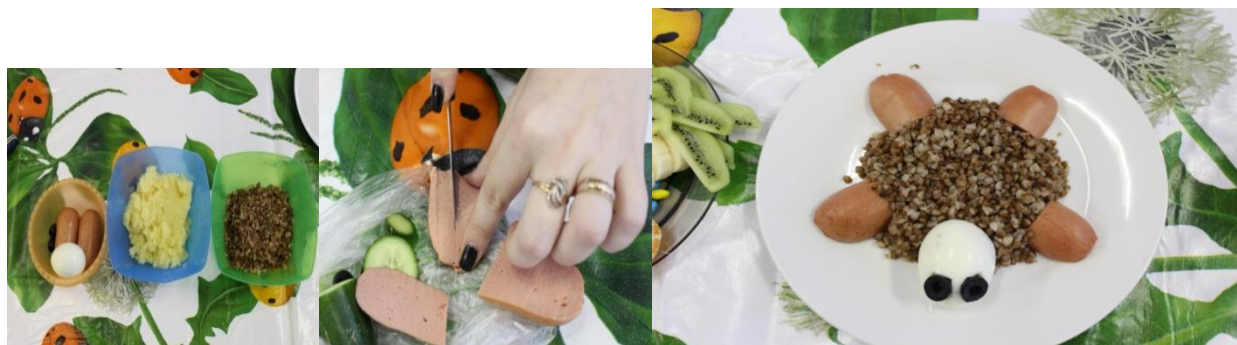
Название блюда « Черепашка»

Необходимые продукты: Крупа гречневая – 200 р., 2 сосиски, 1 вареное яйцо, 2 черные оливки.

Процесс приготовления:

Гречу отварить, выложить горкой на тарелку. Сосиски и яйцо отварить, яйцо очистить.

Сосиски разрезать пополам – это будут ножки. Вареное яйцо – голова. Из оливок сделать глазки. Приятного аппетита!!!



Участник 3 - Семья Горшенковой Юлии

Блюдо «Рисовые колобки»

Необходимые продукты: рис 200г., фарш 200 г., для украшения-зелень, маслины, сосиска, помидор.

Приготовление: рис отварить, фарш поджарить, из риса и фарша сформировать колобки, выложить на тарелку. Из маслин сделать глаза, из помидора щеки, сосиску отварить вырезать сердечки, украсить готовое блюдо зеленью.

