**Кулинарное шоу «Готовим вместе»**

Учитель начальных классов Трифонова Галина Федоровна

Семья Киселевых: мама, папа и дочери Полина и Юля

*Парты расставлены по две штуки, чтобы сидело по шесть человек. На партах скатерти, разделочные доски, одноразовые кухонные приборы (ножи, ложки), на каждом столе стоят два тазика( для салата и для очищенных фруктов), пакет для мусора, салфетки.*

*Заходит Юля, Поля, мама, (папа уже должен быть в классе с фотоаппаратом) в белых фартуках и поварских шапочках под музыку " Варись, варись кашка". Полина сразу начинает петь эту песню.*

- Ребята, а вы знаете, почему я пела эту песню и почему мы так одеты? Да просто, у нас сегодня будет мастер- класс и будет он называться (кричит вся семья) "шоу-Кухня" и в меню у нас сегодня наше фирменное блюдо - "Фруктовые корзиночки". Хочу представиться Су-шеф: Киселева Полина - ваша одноклассница, повара : Киселева Елена Юрьевна - моя мама, Киселева Юля - моя сестра, шеф-повар - Киселев Михаил Павлович-мой папа. Я вам раскрою секрет, дома у нас шеф- повар мама, но сегодня для мастер- класса шеф-повар поглавнее будет. Так что во всем слушаться. Ребята, сейчас мы с вами разделимся на группы по 5-6 человек. Девочек у нас в классе больше и все они активные, поэтому мальчишкам нашим ничего не дадут сделать. Давайте все наши мальчики - это первая шестерка ,а вы девочки садитесь за те столы, где написаны ваши фамилии, потому что на этих столах лежат ваши разделочные доски . Давайте рассаживайтесь, ну что все готовы? Теперь мои повара раздадут вам всем спецодежду, ну чтобы совсем было все по-настоящему фартуки нужны, чтобы не испачкать одежду, а косыночки, для того чтобы волосы не попали в пищу. У наших мальчиков вместо косынок- банданы. Оделись? Молодцы. Теперь давайте назовем наши фруктовые отряды: в желтых фартуках - это лимончики, в оранжевых - апельсинчики, в зеленых- яблочки, в красных- малинки. Ребята, а с чего начинается приготовление пищи - с чистых рук . Давайте по очереди каждая группа подходит и моет руки. Все вымыли руки? Молодцы . Сейчас я объясню ваши задания. Готовить мы будем сегодня фруктовые корзиночки .

Первый этап - это подготовка. Сейчас повара на каждый стол раздадут фрукты. Все они уже мытые. Ваша задача: почистить бананы, мандарины и яблоки от кожуры. Все шкурки аккуратно убрать в пакеты, которые лежат у вас на столах. Мои повара помогут вам очистить яблоки от кожуры и порезать их. Все очищенные фрукты кладем в отдельную посуду. Все подготовка закончилась.

Теперь берем свои разделочные доски и ножи. И послушаем меня все внимательно. Ребята, я вас очень прошу, давайте очень аккуратно работать ножами, чтобы наш мастер- класс "Кухня" не перешел в мастер- класс " По оказанию первой медицинской помощи", хотя нам уже не страшно, пальцы бинтовать мы научились, но не хотелось бы чтобы кто- то порезался. Поэтому еще раз повторю - аккуратно и осторожно. Сейчас мои повара раздадут вам еще в тарелочках консервированные фрукты, которые тоже надо будет порезать. Этап второй. Сейчас будем резать фрукты, мармелад. Режем на кубики средних размеров. Режем красиво, складываем в отдельную посуду, не торопимся. Ребята, яблоки вам помогут порезать мои повара. Начинаем резать .

*( включается мультик " Маша и медведь"с песенкой "Варись мое варенье", затем идет фоном музыка из фильма " Усатый нянь" совместно со слайдами фруктов на экране).*

-Ну что все порезали, давайте подождем, того кто не успел . Интересно, а как дела у наших мальчишек? Вы знаете , что лучшИе повара - это мужчины? Вот сейчас они у нас поучатся как готовить, а мы им потом на каждое 8 Марта будем фруктовый салат заказывать, ну что все готовы? Повара, раздайте, пожалуйста, всем корзиночки. Теперь этап третий. Берем йогурт , добавляем в салат и все перемешиваем, а теперь ждем мастер-шефа, который будет пробовать, что вы приготовили. Ну, шеф- повар, объявите нам результат, где вкуснее .

-Вам, правда, у всех понравилось? Может вы кого хотите отметить: у кого лучше нарезано, красивее выглядит?

*Включается заставка из песни "Дружба, дружба".*

- Теперь, ребята, берем корзиночку и ложечкой аккуратно накладываем салат в корзиночку. Сразу не съедаем, ждем пока шеф- повар, который по совместительству еще и фотограф, сфотографирует нас . Вот когда вас сфотографируют, тогда и кушайте свои пирожные.

*Повара угощают гостей.*

*-* Ребята, а вам понравилась наша кухня? Я рада была поделиться с вами нашим фирменным семейным рецептом. Уважаемые гости , я надеюсь что и вам у нас понравилось.