Положение

Конкурса юных кулинаров

«Поварёнок».

1. Общее положение:

Конкурс юных кулинаров «Поваренок» проводится ГБДОУ №3 для детей старших и подготовительных групп в возрасте от 5 до 7 лет

2. Цели конкурса:

- выявление и поддержка одарённых и способных детей, поддержка детской инициативы и активности
- преемственность задач развития ребенка между детским садом и семьей;
- развитие и поддержка интереса детей к кулинарии и приготовлению блюд дома
- создание условий и поддержка ранней социализации детей
- способствовать укреплению позиции ребенка как активного участника и помощника семейных дел и традиций

3. Условия конкурса:

3.1 Участники конкурса:

В конкурсе могут принять участие дети старшего возраста от 5 лет до 7 лет, посещающие ГБДОУ детский сад №3, ***успешно прошедшие 1-й этап подготовки в домашних условиях.***

3.2 Сроки проведения конкурса

Конкурс проходит в три этапа:

- 1 этап подготовительный проходит в домашних условиях в период зимних каникул (с 31.12 по 9.01 2022г): родители вместе с детьми изучают и проделывают рецепты и технологию предложенных блюд, описанных в приложении к конкурсу. Необходимо доверить приготовление блюда самому ребенку
- 2 этап конкурса пройдет в группах среди участников: в период с 10.01-16.01. 2022 года. Точное время и день для каждой возрастной группы будет объявлено дополнительно

Во втором этапе дети могут участвовать только по своему желанию и те, кто выполнил все условия 1-го этапа дома вместе с родителями

- 3-й этап: пройдет для победителей 2-го тура, время проведения объявим дополнительно.

4. Процедура подачи заявки на участие в конкурсе:

Заявка на участие в конкурсе подается в произвольной устной форме не позже 11.01.2022г, сразу после каникул воспитателям групп, которую посещает ребенок.

Родители должны объективно оценить возможности своего ребенка перед подачей заявки, т.к. дети на конкурсе будут готовить без помощи взрослых.

5. Условия проведения конкурса

На конкурсе Детям будет предложено приготовить одно из пяти блюд, представленных в приложении, все дети будут готовить одинаковое блюдо и будут находиться в одинаковых условиях. Все участники конкурса должны иметь свой передник. После объявления блюда для приготовления, дети должны вспомнить и набрать необходимые для приготовления продукты и выполнить точно технологию приготовления блюда.

6. Оценка конкурса

Конкурс оценивает жюри по критериям

Жюри конкурса:

Повара ДОУ
заведующий ДОУ,
старший воспитатель
воспитатели групп, не участвующих в конкурсе
возможно родители

Критерии оценки:

1. Выполнение технологии приготовления блюда
2. Сервировка и подача блюда
3. Оформление блюда (дополнительно)
4. Вкусовые качество блюда

6. Подведение итогов конкурса:

По результатам 2-го и 3-гоэтапов конкурса все участники и победители награждаются памятными подарками, дипломами и/или сертификатами конкурса.

Результаты оглашаются по окончанию конкурса и публикуются на сайте детского сада и информационном стенде.

Приложение2

Блюда для приготовления в домашних условиях:

1. Салат «У бабушки»
2. Рулеты «Вертушка»
3. Праздничный десерт «Вкусняшка»
4. Завтрак выходного дня
5. Пирожное «Пирамидка»

Технологические карты

1. Салат «У бабушки»

Продукты:
Небольшая отварная морковь -1штука
Небольшая отварная картофелина -1штука
Зеленый консервированный горошек - 2 столовых ложки
Небольшой соленый огурец -1 штука
Растительное масло -1 столовая ложка

Технология приготовления:
1. Почистить все овощи от шкурки (картошку, морковь)
2. Все овощи (картошку, морковь, огурец):
порезать кубиками картошку, сложить ее в миску
порезать кубиками морковь, сложит ее в миску
порезать кубиками огурец, сложить его в миску
3. Добавить к овощам горошек и растительное масло
4. Все перемешать
5. Далее сервировать блюдо (подобрать посуду и выложить в нее салат)
6. Украшать блюдо по желанию

2. Рулеты «Вертушка»

Продукты:
Лаваш армянский нарезанный небольшими квадратами (15х15см) -2 квадрата
Творожный сыр (или сливочный, плавленый) – 2 столовые ложки
Свежий огурец -2 продольных ломтика
Помидор «черри» -1 штука для украшения
Технология приготовления:
1. Взять 2 одинаковых куска лаваша (15х15см)
2. Размазать по их поверхности творожный сыр (половину -на один лист, половину –на другой лист)
3. Равномерно положить ломтики огурца на один лист лаваша
3. Накрыть вторым куском лаваша,
4. Свернуть вместе оба листа лаваша рулетом
5. Рулет разрезать пополам и выложить его части на тарелку крест-на-крест (можно скрепить рулеты зубочистками или шпажками)
6. Разрезать помидор «черри» пополам и украсить блюдо

3. Праздничный десерт «Вкусняшка»

Продукты:
Свежая сметана 15% жирности (сливочный Йогурт)-2 столовые ложки
Сахарная пудра – 1 чайная ложка

Размоченный чернослив без косточки - 5 штук
Орехи кедровые -1 чайная ложка
Небольшая печенинка -1 штука

Технология приготовления:

1. Все ягоды чернослива разрезать пополам и сложить в креманку
2. Раскрошить на блюдце печенинку и добавить к черносливу
3. В небольшой миске взбить вилкой сметану и сахарную пудру
4. Залить чернослив и печенье кремом
5. Посыпать все орехами

4. Завтрак выходного дня

Продукты:

1. Отварное яйцо -1штука
2. Небольшой кусок сыра не твердых сортов («Российский») – 50г
3. Сметана – 2 столовых ложки
4. Укроп свежий -1 ветка

Технология приготовления:

1. Очистить яйцо от скорлупы
2. Натереть на крупной терке яйцо, выложить в миску
3. Сыр натереть на терке, выложить к яйцу в миску,
4. Мелко нарезать ветку укропа, добавить к смеси яйца с сыром
5. Смесь заправить сметаной, хорошо перемешать вилкой
6. На тарелку поставить формочку и выложить в нее готовую смесь, аккуратно убрать формочку
7. Формочкой для вырезывания теста выдавить из белого хлеба 2 круга, опустить их в тостер
8. На тарелку, рядом со сформированной смесью положить 2 круга тоста и ломтик свежего огурца

5. Пирожное «Пирамидка»

Продукты:

1. Печенье «Мария» -2 штуки
2. Готовое вареное сгущенное молоко -1 столовая ложка
3. Очищенный Киви -1/2 штуки

Технология приготовления:

1. Половинку киви нарезать кружками
2. 1 печенину намазать отварной сгущенкой
3. Положить на нее 1 кружок киви
4. Смазать 2-ю печенину отварной сгущенкой и приложить ее намазанной стороной к киви
5. Сверху смазать 2-ю печенину оставшейся сгушенкой и положить 2-й круг киви
6. Рекомендуем дать пирожному постоять 30 минут