**День Эскимо**

Хочешь - фокус покажу?

Снег на палочке держу!

Снег я съел, какая жалость

Только палочка осталась.

Снег я съел, повеселел

И ничуть не заболел.

Воспитатель:

Слушайте, слушайте:

По великому наказу,

Да по зимнему приказу

Собираться нам сегодня,

Веселиться и играть,

Эскимо нам прославлять!

Совсем скоро – 24 января, мы с вами будем отмечать праздник – Международный день Эскимо. Эскимо – это покрытое шоколадной глазурью сливочное мороженое на палочке.

Воспитатель: Ребята, как вы думаете, почему мороженое назвали «ЭСКИМО»? (Ответы детей)

Воспитатель: По одной из версий, слово «эскимо» пришло от французов, которые так называли детский комбинезон, похожий на эскимосский костюм. Поэтому мороженое, «одетое» в плотно прилегающий шоколадный «комбинезон», по аналогии, и получило название эскимо (показ слайда).

- Вы – счастливые дети! Знаете, почему? Ведь мороженое было не всегда. Люди не знали, что такое мороженое и как это вкусно!

Днем рождения эскимо принято считать именно 24 января. И, конечно же, эскимо – это не просто мороженое, это символ беззаботных летних дней, вкус детства, любовь к которому многие сохранили на всю жизнь.

Воспитатель: Самуил Яковлевич Маршак сочинил о мороженом вот такое стихотворение:

- Взял мороженщик лепешку,

Сполоснул большую ложку,

Ложку в банку окунул,

Мягкий шарик зачерпнул,

По краям пригладил ложкой

И накрыл другой лепешкой.

Воспитатель: А сейчас давайте почитаем стихи про мороженое.

1.Что такое Эскимо?

Как же выглядит оно?

Да очень просто-

На одной ножке, в шоколадной одежке.

2.Это радость сладкая

С коркой шоколадною.

Мороженое это очень любят наши дети

И зимой, и в жару, и конечно летом.

3.Эскимо полезно? Нет?

Я открою вам секрет-

Хоть в нем пользы нет совсем

Нравится оно нам всем!

4.Любят Таня с Ванечкой

Эскимо на палочке.

Радость шоколадная

Вся внутри прохладная!

Воспитатель: Ребята, а вызнаете, что от мороженого бывает и польза и вред, хотите узнать об этом?

Польза:

«Спасает от жары и жажды».

«В мороженое добавляют фрукты».

«В мороженом полезное молоко».

Вред:

«Если есть большими кусками – заболит горло».

«Если съешь много – заболеешь».

«В мороженом могут быть красители и консерванты».

«Если есть большими кусками – заболит горло – есть надо медленно!».

«Много сахара».

Физкультминутка. Игра «Теплый-холодный».

Воспитатель: Предлагаю поиграть в игру «Теплый – холодный».

Я называю слова. Если слово «теплое», вы раскрываете руки и «шипите» (произносите звук «Ш»). Если слово «холодное», вы ёжитесь от «холода», обнимаете себя руками и произносите звук «З».

Слова: снег, батарея, мамин суп, Северный полюс, мама, лёд, солнце, холодильник, варежка, зима, чай, мороженое!

Воспитатель:

А теперь, ребята, дайте дружно мне ответ

Только «ДА», иль только «НЕТ»!

(проводится игра «ЭХО». При ответе «да» - дети хлопают в ладоши, при ответе «нет» - топают ногами).

А теперь, ребята дайте дружно мне ответ только «да» иль только «нет».

Игра «Эхо»

Тортик - вкусная еда? (да)

А сосульки все изо льда? (да)

Кинешь кошке камень в след? (нет)

Мороженых 100 съешь? (нет)

После пятницы среда? (нет)

Нужно мясо для котлет? (да)

Выдашь ты врагу секрет? (нет)

В кране есть у нас вода? (да)

Могут плавать поезда? (нет)

Много пользы от труда? (да)

Есть зимою холода? (да)

У тебя во лбу звезда? (нет)

Мышь мурлыкает всегда? (нет)

Ты идешь на красный свет? (нет)

В театр нужно брать билет? (да)

Воспитатель: Ребята, а сейчас вам нужно отгадать загадки о продуктах, из которых делают мороженое (воспитатель отгадки показывает на планшете).

От него — здоровье, сила

И румянец щёк всегда.

Белое, а не белила,

Жидкое, а не вода. (Молоко)

Что же это за песочек?

Сладок с ним у нас чаёчек,

В каждой кухне проживает,

всем хозяйкам угождает. (Сахар)

Может разбиться,

Может и вариться,

Если хочешь — в птицу

Может превратиться (яйцо)

Витаминов в них немало,

Всем они нужны, пожалуй!

Важные продукты –

Ягоды и …. (фрукты)!

А еще нужен:

Старик-шутник

на улице стоять не велит,

за нос домой тянет. (Мороз.)

За белой дверцей стужа, лед.

Там Дед Мороз, друзья, живет.

(Холодильник.)

Эстафета «Рецепт мороженого».

(Добежать до препятствия, взять ингридиент для приготовления мороженого, принести и положить в «кастрюлю». Передать эстафету другому).

1.сахар – кубики

2.молоко - чашка с белой салфеткой

3.яйцо – маленькие мячи

4.фрукты- игрушки.

Эстафета «Поделись мороженым». Участвует команда из 5-7 человек. Свернуть лист в виде рожка, положить в него «шарик мороженого», обежать препятствие, передать «мороженое» следующему.

Ребенок: Очень, очень любят мороженое дети,

Ведь оно вкуснее всех сладостей на свете!

Детям дай мороженое - целый день бы ели,

А потом и песенку хорошую бы спели!

Дети вместе с воспитателем исполняют песню «Мороженое» на мотив песни «Буратино»

1.Его приносят в каждый дом, (тра-ля-ля),

Нам с детства вкус его знаком! (тра-ля-ля)

Оно дороже всех наград и съесть его здесь каждый рад,

Его и лижут, и жуют, скажите, как его зову-у-т?

Все вместе: Мо-ро-же-ное! Мо-ро-же-ное!

2.И эскимо, и крем-брюле, с сиропом, фруктами, желе,

В кафе, на улице, в кино, и там, и тут – везде оно,

Его повсюду продают, скажите, как его зовут?

Все вместе: Мо-ро-же-ное! Мо-ро-же-ное!

3.Дает корова молоко, мы все об этом знаем, но!

Чтоб получилась вкуснота, здесь маловато молока,

Его так долго создают, скажите, как его зовут?

Все вместе: Мо-ро-же-ное! Мо-ро-же-ное!

Воспитатель: А сейчас, я предлагаю вам изготовить мороженое «Эскимо». (Дети проходят за столы и принимаются за работу).

Затем дети танцуют с Эскимо под веселые песни про мороженое.

Уважаемые родители! 24 января - международный день Эскимо. Мы с ребятами будем прославлять мороженое, играть, шутить, петь песни и соревноваться в эстафетах! А вы могли бы в свою очередь побаловать дома детей мороженым, которое изготовили бы вместе!!!

Мороженое — лакомство, от которого откажется редкий ребенок. Но покупая его в магазине, нельзя быть уверенным, что оно на сто процентов будет полезно для малыша. Поэтому лучше приготовить десерт дома из полезных продуктов.

**Ягодное мороженое**.

Вам потребуется:

клубника, черника, малина или любые другие ягоды — 150 г;

греческий йогурт — 100 мл;

натуральный подсластитель (стевия, мед) — 1 ст.л.;

ванильный экстракт — пару капель (по желанию);

любые орехи — горсть (по желанию).

Приготовление:

-Ягоды слегка подморозьте в морозилке или сразу используйте замороженные. Измельчите их в блендере до состояния мелких кусочков.

-Добавьте йогурт, стевию и ванильный экстракт, все тщательно перемешайте.

-Переложите массу в морозоустойчивый контейнер и поставьте в морозилку на 3-4 часа.

-Достаньте готовый десерт, разложите по креманкам с помощью специальной круглой ложки (ее предварительно подержите в теплой воде) и украсьте измельченными орешками.

**Банановое мороженое**.

Вам потребуется:

бананы спелые — 2 шт.;

кокосовое молоко — 1 ст.

Приготовление:

-Банан нарежьте на кусочки и пюрируйте в блендере, постепенно добавляя в него кокосовое молоко.

-Разложите бананово-молочную массу по формочкам для мороженого и уберите в морозилку на 3-4 часа. Готовый десерт легко выйдет из формы, если на несколько секунд опустить его в теплую воду.

**Семифредо.**

Вам потребуется:

нектарины или персики среднего размера — 4 шт.;

натуральный йогурт — 240 г;

миндаль — 80 г;

яйца крупные — 3 шт.;

мед или сироп стевии — 3 ст. л.

Приготовление:

-Отделите белки от желтков. Белки уберите в холодильник, а один желток смешайте с медом и йогуртом.

-Нектарины ошпарьте кипятком, снимите с них кожицу и удалите косточки. Нарежьте мякоть мелкими кубиками.

-Миндаль обжарьте на сухой сковороде, затем мелко порубите ножом.

-Охлажденные белки взбейте до крепких пиков и аккуратно смешайте с йогуртовой массой. Чтобы смесь получилась воздушной, используйте деревянную или силиконовую лопатку и перемешивайте ею смесь деликатными движениями снизу вверх.

-Добавьте к готовой массе нектарины и миндаль и снова перемешайте.

-Возьмите подходящую форму, проложите ее пищевой пленкой и выложите в нее семифредо. Сверху снова накройте пленкой и уберите в морозилку на 2-3 часа.

-Перед подачей дайте мороженому немного подтаять и нарежьте его на порционные куски.

**Фруктовый лед.**

Вам потребуется:

арбуз, нарезанный кубиками — 4 стакана;

клубника — 150 г;

вода (можно заменить кокосовой) — 1/2 стакана;

мед — 3 ст.л.;

лимон или лайм — 1 шт.

Приготовление:

-В воде растворите мед и сок лимона.

-Арбуз и клубнику взбейте в блендере, затем влейте воду и все тщательно смешайте.

-Разлейте все по формочкам для мороженого и отправьте в морозилку застывать.

-Точно так же можно сделать полосатый фруктовый лед. Для этого возьмите разноцветные фрукты и, измельчив их по-отдельности в блендере, смешайте с водой, медом и лимонным соком. Каждый слой в полосатом льде нужно наливать по мере застывания предыдущего, затем все вместе хорошенько заморозить.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!