

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ –  
ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА №6 «СКАЗКА»  
БАРАБИНСКОГО РАЙОНА НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ

# Кофейный дом «GURME»



Подготовили и провели:  
Шваб Я.В., учитель-логопед;  
Мадримова Г.Г., воспитатель

2024 г.

## Кофейный дом «GURME»

**Ведущий1:** Добрый день, дорогие друзья!

**Ведущий2:** Самый добрый весенний вечер!

**Ведущий1:** Наша встреча неслучайна, есть несколько поводов.

**Ведущий2:** Интересно каких?

**Ведущий1:** Во-первых, сегодня 5 марта начало весны, во – вторых, приближается прекрасный женский праздник «8 марта», а в -третьих, наша встреча посвящена самому популярному напитку...

**Ведущий2:** Интересно какому?

**Ведущий1:** Чтоб узнать это прослушайте произведение Баха «Кофейная кантата»



### *Звучит «Кофейная кантата» Баха.*

**Ведущий2:** Интересно, если бы вас не познакомили с названием этого произведения Баха, то поняли бы вы, что эта музыка посвящена столь популярному напитку? Не правда ли, навеяло?

**Ведущий1:** Кажется даже, что пахнуло ароматом кофейных зерен, которые только что намолотили, и вот уже в турке закипает густой и горячий кофе!

**Ведущий2:** Знакомая картина и приятные ощущения для каждого любителя этого напитка, а я знаю, что сегодня здесь собрались именно такие настоящие знатоки и ценители кофе!

**Ведущий1:** Поприветствуем друг друга жаркими, как кофе, аплодисментами!

**Ведущий2:** И для начала каждому столику – необходимо расшифровать название слова «КОФЕ», конечно же, оно должно быть связано или навеяно кофейной темой. На обдумывание 2 минуты.

*(пока придумывают, тихо звучит красивая инструментальная музыка)*

**Ведущий1:** 2 минуты пролетели незаметно. Мы предлагаем озвучить расшифровку аббревиатуры «КОФЕ»

**Ведущий2:** Почему кофе считается самым популярным напитком во всем мире, давайте разберемся.

**Ведущий1:** Поможет нам в этом аукцион знаний о кофе. Начнем с истории. На каждый вопрос у нас есть три варианта ответа - вы называете тот, который считаете правильным. За правильный ответ вы получите кофе.

**Итак, вопрос первый. Как вы считаете, кофе-это:**

1. трава,
2. кустарник,
3. дерево?

Правильный ответ - "дерево", и кофе получают участники первого столика.

**Ведущий2:** Вопрос второй: какая страна, по-вашему, является родиной кофе?

1. Бразилия,
2. Эфиопия,
3. Аргентина?

Совершенно верно – Эфиопия.

**Ведущий1:** А у нас третий вопрос, ответы на который могут давать только те, кто расположился за оставшимися 2 столиками.

**Как вы считаете, кто первым познал вкус этого бодрящего напитка:**

1. монах,
2. пастух,
3. мореплаватель?

Да, именно монахи...

**Ведущий2:** Вопрос четвертый: кому принадлежит слава "первооткрывателя свойств кофе":

1. жирафу,
2. козе,
3. слону?

Да, это была коза. Она первой открыла свойства кофе.

**Ведущий1:** Ну, а теперь конкретно о времени обнаружения кофе, вопрос для всех команд.

В каком веке, были открыты чудодейственные качества кофейного дерева:

1. 15 век,
2. 11 век,
3. 2000 лет до нашей эры?

**В 11 веке,** в Эфиопии, в округе Каффа пастухи заметили, что козы, поедая листья с кофейного дерева, становятся оживленными и игривыми. От пастухов узнали об этом монахи-миссионеры и стали заваривать листья кофейного дерева, и пить настой, который действовал оживляющим образом, снимая усталость и улучшая рабочее состояние.

**Ведущий2:** Ну что ж я предлагаю сделать небольшую паузу и выпить чашечку ароматного кофе. Вы можете приготовить кофе, который любите.

***Звучит красивая мелодия, все пьют кофе***

**Ведущий1:** А вы знаете, с чем вкуснее пить кофе?

Кофе хорош и в чистом виде, но многие кладут в него подсластители или другие ингредиенты, чтобы улучшить вкусовые качества. Чаще всего в бодрящий напиток добавляют:

- Сахар. Чтобы смягчить вкус.
- Молоко и сливки делают вкус насыщеннее.
- Мед – естественный заменитель сахара, обогащающий кофейный вкус. Чтобы совместить приятное с полезным, лучше не добавлять его в напиток, а кушать вприкуску, в качестве десерта. Так мед не потеряет полезных веществ в горячем кофе.
- Специи и пряности. Гурманы добавляют гвоздику, ваниль, корицу или кардамон.

**Ведущий2:** Многие сладости отлично дополняют бодрящий напиток. Например, с эспрессо хорошо сочетаются:

- шоколад;
- безе;
- сливочные колбаски;
- орехи в шоколаде.

Шоколад, кстати, способствует выработке серотонина – гормона, который действует на рецепторы мозга, отвечающие за получение удовольствия и хорошее настроение.

**Ведущий1:** Хорошо сочетаются с кофе восточные сладости:

- засахаренные фрукты и леденцы;
- пахлава, халва;
- зефир и пастила.

Мармелад и карамель лучше кушать с другими напитками.

В России с кофе с удовольствием кушают:

- кремовые десерты со сливками, молоком;
- круассаны;
- печенье и чизкейк.

Приверженцы ЗОЖ угощаются за кофейными ланчами овсяным или другим низкокалорийным печеньем.

**Ведущий2:** Многие считают, что кофе вреден для здоровья, и что можно с легкостью получать тот же заряд кофеина из более полезного зеленого чая!

**Ведущий1:** Но ведь кто же это говорит?

**Ведущий2:** Кофе испокон века был излюбленным напитком не только гурманов, но и интеллектуалов. К примеру, широко известен тот факт, что пока Оноре де Бальзак писал свою «Человеческую комедию», он выпил порядка 15 тысяч чашечек крепчайшего кофе.

**Ведущий1:** Среди ценителей кофе история также называет художников. Они утверждали, что крепкий кофе не затуманивает разум, но делает глаз зорче, а воображение изощреннее.

**Ведущий2:** Поверим им на слово! Поскольку, не являясь ни художниками, ни писателями, мы просто обожаем кофе: черный, со сливками или с воздушной пенкой – он греет нам сердце и душу, настраивая нас на душевный разговор.

### **Входит цыганка (звучит музыка)**

**Цыганка:** Вай-вай, какая теплая компания! Примите и меня в свое приятное общество. Я умэю предсказывать будущее. Я знаю судьбу всех гостей этого зала. Подходы, позолоти ручку, все расскажу, что есть, что было, что будет, чего опасаться надо, каких даров ждать от судьбы...

**Ведущая1:** А я слышала от одной своей знакомой, что вы очень хорошо гадаете на кофейной гуще?



**Цыганка:** Вай, твоя правда! Все правда! Веришь-нет, умею, всю правду скажу *(подходит к гостям и гадает)*.

1. Ах, драгоценная моя, вижу богатой будешь, денег у тебя будет много. Коттедж за городом купишь, потому что квартиру за долги отдашь, а сейчас дай конфетку, богатенькая моя, позолоти ручку.

2. Золотая моя, ждет тебя любовь большая. Очень большая. Килограммов 120 весит!



3. Вай, дорогая, плохо тебе завтра будет, на работу придется идти  
4. А у тебя — точно знаю, что завтра будет! Воскресенье! (Если сегодня — суббота.)

5. Ой, хорошая моя, глаз на тебя сегодня положат, точно знаю. Потом еще и сердце, печень, язык, а сверху что-то длинное такое, тонкое... плохо видно... а, селедку!

6. Счастье большое ждет тебя завтра, кошелек с деньгами найдешь, тот, который сегодня потеряешь.

7. Вай, какой тяжелый тебя удар ждет!.. Утром, когда на весы встанешь! Глазки твои горят, удача над головой светится. Давай посмотрим да погадаем, что

у тебя на душу положено, где место твое предназначено. Денег и достатка у тебя будет немерено: наследство аль премия аль на улице миллион найдешь. Коль найдешь, так делись, яхонтовая моя! А пока что вижу мужчину, короля червей, темноволосого и приятного.

8. Ох, что вижу я, хорошая! По гуще кофейной сказать могу, что гардероб твой обновления заждался: сумочку или пальтишко надо прикупить. Мужу твоему для лучшей линии любви цветы каждый день тебе носить надо. Да подарки пусть дарит, не скупится. Ради такой красавицы, удачливой да яркой, стараться надо! Прекрасна, как первая кобылица в таборе. И хорошо у тебя все будет!

9. Пташечка моя, цветик мой золотой, дай-ка я судьбу твою посмотрю, в бакал твой гляну. Цветочек мой, сколько же тебе цветов скоро подарят! Ты совета цыганки слушай: втридорога цветы перепродай. Деньги к себе так привлечешь, в дом счастье зазовешь! А один букетик себе оставь: видишь, короли лежат четверо. Кто первый в дом постучит из мужчин, тот и король твой!

11. Говорит мне гуща кофейная, что муж тебе подарок сделает. Полезный в быту и дорогой: сковородку чугунную! Ты его ей бить не спеши, на огне раскали и покажи! Тогда... Вот фигуры появились, мужчина стоит. И тогда он тебе и цветы принесет, и шубу дорогую! А потом и ребеночек у вас красивый родится, аккурат восьмого же марта!

Гуща кофейная рассказала мне, что уже сегодня сбудется одно, общее для всех желание — этот вечер пройдет душевно, будет озарен мудростью, приправлен юмором и украшен роскошью приятного общения. Про личные пожелания каждого — гуща кофейная поведала мне следующее, что если каждый раз вдыхая запах кофе и напоминать себе о своем желании, то оно обязательно сбудется.

Вот теперь все знают свое будущее. Ну а мне здэс дэлать большэ нечего. Пайду в табор, дети заждались, да и муж строгий, суровый, не любит, когда я задэрживаюс на работа... Всем пока! Желаю всем счастья, достатка, здоровья и благополучия!



**Арома-арт-терапия — рисование кофе.**

Для работы понадобятся кофейный раствор, кисти, качественная бумага, чистая вода, салфетки. Вода нужна для регулировки тона. Если требуется тёмный оттенок, берём кофейный раствор в чистом виде, если требуется более светлый тон - разбавляем водой. Получается чудесная растяжка по цвету. Так же, для различных эффектов, понадобятся сахар.



Берем раствор кофе. Сначала работаем с фоном. Бумагу увлажняем чистой водой, а затем наносим кофе довольно равномерно. Важно, чтобы раствор сделать не слишком темный.

Немного подождём, пока фон чуть подсохнет. По влажному листу в верхней части рассыпаем сахар. Пока подсыхает фон, можно приступить к росписи.



Всё, ароматная картинка готова! Теперь можно повесить её на стену и еще очень долго ваш дом будут наполнять запахи ароматного и бодрящего кофе! Давайте мы друг другу поаплодируем!

### **Мастер-класс «Кофейный скраб»**

**Ведущий:** Если вы любите пить кофе, то не спешите выбрасывать кофейную гущу, она пригодится для создания натурального косметического средства. Мы уже его приготовили, это кофейный скраб, он состоит из сухого молотого кофе, меда и крема (можно использовать обычную кофейную гущу). Предлагаю сейчас им воспользоваться.



Нанесите скраб на кожу рук легкими массирующими движениями так, чтобы не травмировать кожу.

Это средство улучшает кровообращение, очищает поры, убирает ороговевшие клетки, смягчает и увлажняет кожу. Данный скраб хорошо подходит как для всего тела, так и для лица, способствует выравниванию тона кожи, придаёт ей сияющий отдохнувший вид. После процедуры тщательно смойте остатки скраба, иначе может возникнуть раздражение. При регулярном использовании кофейного скраба кожа становится мягкой и бархатистой.



**Ведущий:** Сейчас, мы предлагаем вам выпить чашку ароматного кофе.

### **Интересные факты о кофе.**

Бодрящий, крепкий, ароматный, терпкий, согревающий, пикантный, изысканный, неповторимый. Про кофе – один из любимых и интересных

напитков человечества – можно сказать ещё много красивых слов. Мы пьём его каждый день, но знаем о нём так мало! И сегодня мы хотим поделиться с вами некоторыми фактами о кофе.

1.1 октября принято считать Международным днём кофе. Изначально праздник появился в Японии, которая стоит на третьем месте по количеству употребляемого напитка в мире.

2.Кофе – второй самый продаваемый продукт в мире. Обойти его смогла лишь нефть.

3.Для того чтобы кофейные зёрна не теряли качество при сборе урожая, их до сих пор собирают вручную. Опытный сборщик за день может собрать 6-7 корзин кофейных бобов, каждая из которых весит около 100 килограммов.

4.Больше всего напиток любят в Финляндии: в среднем финн выпивает пять чашек кофе ежедневно.

5.В мире существует около 120 сортов кофе. Однако самыми популярными среди них считаются арабика и робуста.

6.Бразилия – это самый крупный производитель кофе в мире.

7.Кофеин – это особое вещество, которое кофейные деревья выделяют для того, чтобы защищаться от вредных насекомых и привлекать опылителей.

8.Чашка кофе содержит 0 калорий, поэтому напиток можно пить во время диеты.

9.Самая старая кофейня «Флориан», которая работает до сих пор, открылась в 1720 году в Венеции.

10.Одно кофейное зёрнышко включает в себе настоящую «витаминную бомбу». Оно содержит магний, железо, калий, витамины B1, B2, и PP.

11. Свежемолотый кофе крепче и ароматнее, чем тот, который был перемолот даже несколько часов назад. Поэтому рекомендуется приобретать кофе в зёрнах и молоть его непосредственно перед приготовлением.

12. В Италии средний возраст баристы – 45 лет. Молодых и неопытных до приготовления напитка не допускают, потому что для итальянцев процесс варки кофе – это настоящее искусство, а должность баристы – одна из самых уважаемых в стране.

**Ведущий:** Наше мероприятие подошло к концу. Мы благодарим всех за чудесно проведенное время. Нам очень приятно, что вы нашли время и посетили наш Кофейный дом «Гурмэ». Поздравляем вас с наступающим праздником, желаем весеннего настроения, тепла, уюта, мира.