**Всемирный день каши** отмечается каждый год 10 октября. Впервые его организовали в 2009 году, чтобы собрать деньги для шотландского благотворительного центра Mary's Meals, который занимается помощью голодающим детям в бедных странах.

Каша очень распространена в кухне многих народов. Ее можно готовить из самых разных круп: гречневой, манной, овсяной, перловой, ячневой, пшеничной, рисовой, пшенной, а еще для приготовления каши используют кукурузную муку, толокно, просо, горох и более экзотические продукты, например, сорго и киноа.

Почему организация Mary's Meals решила учредить праздник именно в честь каши? Дело в том, что в Малави и Либерии, где действуют две самые масштабные программы Mary's Meals, основой рациона школьников является кукурузная каша. Главная задача Всемирного дня каши - показать, что горстка крупы может стать настоящим спасением для ребенка, привыкшего жить в постоянном голоде.

В шотландской деревне Каррбридж по случаю праздника проводится Всемирный чемпионат по приготовлению каши (World Porridge Making Championship). Он был основан в 1994 году, а после учреждения Всемирного дня каши чемпионат начали проводить в ближайший к нему выходной. Победитель чемпионата получает приз в виде позолоченной палки для размешивания каши (Golden Spurtle).

Наш детский сад присоединился к празднованию Всемирного дня каши.

В этот день во всех возрастных группах прошли мероприятия, посвященные Всемирному дню каши, целью которых является формирование представления детей дошкольного возраста о кашах, злаковых культурах, их полезных свойствах.

*В праздничный день лучшее решение – съесть с удовольствием тарелочку аппетитной каши и приобщить к этому полезному завтраку своих друзей и близких!*

*Не стоит забывать и о том, что многие каши, являясь вкусной, питательной пищей, составляют рацион диетического и детского питания. Для детей каша становится одним из тех блюд, с которых ребёнок начинает вообще знакомство с пищей.*