



Посмотрим на
кухню
как на
познавательное,
интересное
и полезное место
для малыша....

МАЛЫШ НА КУХНЕ

Знаете почему?

Потому что кухня – кладезь всего необыкновенного! Сколько там удивительных вещей! Там можно готовить и угощать, мыть и чистить, тереть и пересыпать, месить и подметать. И, главное, там – мама!

Потому что здесь есть все условия для развития и шанс провести время с пользой.

А так же выработать навыки, развивающие

- ✓ крупную и мелкую моторику, координацию движений,
- ✓ закрепляющие алгоритм и последовательность действий,
- ✓ развивающие внимание и память.

Совместное приготовление позволяет стать более самостоятельным и почувствовать себя членом команды, где каждый занят важным созидательным трудом.

- ❖ А для некоторых детей приготовление еды – возможность преодолеть пищевой негативизм!



Важны безопасность и удобство!

- ✚ Следует проанализировать, что в помещении кухни можно оставить в доступном месте, а что следует надежно убрать.
- ✚ Закройте шкафы, содержимое которых ребенку должно быть недоступно – поставьте на них блокираторы, уберите шнуры и бытовую технику, колющие и режущие предметы в места, недоступные для ребенка.
- ✚ Если пространство позволяет, оборудуйте на кухне детский стол.
- ✚ Можно так же организовать место, где можно повесить на крючках (на уровне ребенка) швабру для малыша, метелку и совок для подметания пола, щетку и совок для сметания со стола, тряпочки.
- ✚ Оборудуйте специальную полку/шкаф, где будут находиться посуда, столовые приборы и утварь именно для ребенка. Чем ребенок меньше, тем меньше посуды на его полке.
- ✚ Покупая посуду для ребенка и бытовую утварь, выбирайте безопасные и удобные в использовании приборы.

Готовы? Начинаем!



ПЕРЕЛИВАЕМ

Этот навык можно освоить, предоставив малышу возможность самому наливать себе из кувшинчика в чашку воду, компот, молоко или чай, а также добавлять молоко или воду в блюда при приготовлении.

Пока ребенок мал, наполнять кувшинчик может мама.

ПЕРЕСЫПАЕМ

Пересыпать крупы можно с помощью кувшинчика или ложки. Можно использовать воронку, если горлышко емкости достаточно узкое.

Важно после процесса подмести за собой, если крупа просыпалась.

ПРОСЕИВАЕМ

Покажите, как можно при помощи сита просеивать муку.



Моем фрукты, овощи

Материал: дуршлаг, щеточка, кувшин, чистое полотенце, две глубоких миски. 2-3 невымытых яблока.

Покажите малышу, как помыть фрукты и овощи. 2-3 невымытых яблока положите в дуршлаг, поставьте его в миску и заливайте водой из кувшина. Одновременно другой рукой трите яблоки пальцами. Грязные фрукты можно потереть щеточкой. Ополаскиваем фрукты в другой миске. Затем промокаем полотенцем яблоки и выкладываем на блюдо.

Работа завершается процессом уборки.

Ребенок может помыть фрукты в дуршлаг под проточной водой, если встанет возле раковины на удобную подставку.

Очищаем от кожуры

Покажите, как очистить **банан**. Помогите ребенку, слегка надломив кончик банана. Если ребенок маленький, можно разрезать банан на 2 и более части. Тогда очистить его будет легче.



Для очистки **мандарина** срежьте кожуру сверху и снизу, и сделайте боковой надрез на кожуре.



ЧИСТИМ ВАРЕНОЕ ЯЙЦО

Для очистки яйца используйте ложечку и контейнер для скорлупы.

Ребенок ударяет по скорлупе ложечкой, а затем очищает яйцо от скорлупы и складывает скорлупу в контейнер (миску).

РЕЖЕМ ЯЙЦО ЯЙЦЕРЕЗКОЙ

Покажите, как очищенное яйцо можно нарезать с помощью яйцерезки.



Режем фрукты, вареные овощи

Малыш может нарезать фрукты для приготовления салатов и начинки для пирогов. Используйте для этого специальные безопасные ножи с закругленным лезвием (или столовые ножи).

Можно использовать различные приспособления:

- для яблок и груш – **яблокорезку**,
- для бананов – **бананорезку**,
- для салатов режем фрукты, вареные овощи кубиками при помощи **овощерезки**.

❖ Используйте не слишком твердые фрукты.



ЗАПРАВЛЯЕМ САЛАТ

Покажите ребенку, как пользоваться ложкой и соусником, добавляя в салат сметану, йогурт, сироп.



ТРЕМ СЫР, ВАРЕННЫЕ ОВОЩИ

Понадобится удобная и безопасная терка. А так же посуда для тертых продуктов.



НАМАЗЫВАЕМ ХЛЕБ, ТОСТЫ

Для намазывания хлеба нужно использовать нож с закругленным лезвием. Приготовьте тарелку для тостов.

Паштет (масло/джем/мягкий сыр) можно выложить в небольшую розетку (контейнер).

ВЗБИВАЕМ ВЕНЧИКОМ

Используйте глубокую миску или контейнер. Покажите малышу, как можно взбивать, катая ручку венчика между ладонями. Взбивать можно яйца для омлета, крем, жидкое тесто и т.д.



Накрываем на стол

Используем **салфетки-подставки**, с помощью которых малыш учится раскладывать приборы. Такие салфетки можно сделать самим:

Нарисуйте на трафарете, вырежьте, а затем нанесите на салфетку (или вышейте на ней) контуры тарелки, чашки, вилки и ложки.

Для салфетки (как и для фартука), выбирайте немнущуюся ткань, которая легко стирается. Избегайте пестрых расцветок. Удобно иметь 2-3 салфетки, 2-3 фартука, так как их приходится часто стирать.

Убираем за собой

Подметаем пол

Материал: щетка, совок, корзина для мусора, мел (малярная лента).

Взрослый показывает, как подметать пол. Вместе с ребенком подходят к тому месту, где разбросан мусор. Взрослый берет щетку и сметает мусор в нарисованный мелом квадрат (квадрат, отмеченный кусками малярной ленты). Затем берет в одну руку совок, в другую щетку и сгребает мусор на совок. Высыпает мусор в мусорную корзину (в один-три приема, в зависимости от количества мусора).



Вытираем стол, полку

Покажите как вытирать стол, полку. Закончив, обратите внимание на грязь на тряпочке. Обязательно завершайте процесс. Грязную тряпочку можно отнести в контейнер для стирки.

- **Презентация подготовлена по материалам книги Елены Тимошенко «Ваш малыш на кухне»**