

Уважаемые родители!

Уйму занятий с малышом можно придумать на кухне, готовьте вместе - завтрак, обед и ужин. Позабудьте о фразе «не мешай».

На самом деле участие вашего ребенка в любых домашних хлопотах довольно благоприятно отразится на его развитии, а также разнообразит досуг и сделает его веселей. Малышу очень важно чувствовать собственную значимость и незаменимость в любом возрасте.

Приобщая детей к помощи на кухне, вы им здорово поможете, так как они приобретут большое количество полезных навыков, научатся быть самостоятельными и ответственными.

Развивайте речь.

Здесь обязательно нужно все называть своими именами – кухонную технику и приборы, виды продуктов используемых в приготовлении, их полезность и предназначение. В своей речи используйте глаголы - мою овощи, наливаю воду, нарезаю, чищу яблоки, солю, таким образом, развивается ассоциативное мышление.

Ребенок с гордостью будет хвастаться перед друзьями:
«Мы готовим вместе с мамой»!

Бутерброды весенние.

Это «блюдо» под силу даже малышу. Конечно, при условии, что мама заранее нарежет все ингредиенты. Процесс приготовления можно превратить в увлекательное соревнование на «самый сказочный бутерброд».

Что нужно сделать?

- 1) Нарезать хлеб тонкими ломтиками
- 2) Помыть (при необходимости) помидоры, огурчики, зелень, салатные листья. Не помешает майонез с кетчупом (для украшения).
- 3) Нарезать колбасу, сыр, оливки по желанию

Создать на бутербродах веселые сказочные сюжеты, мордашки зверей и пр. Пусть ребенок проявит фантазию и разложит ингредиенты так, как ему захочется. А мама подскажет, как можно сделать усики и елочки из укропа, глаза из оливок или рот из кетчупа.



Печенье "Радужное"

Обычное печенье с необыкновенным для маленьких поварят украшением. Яркое, сыпучее, разноцветное, кажется таким декорированием можно заниматься бесконечно.

Для печенья понадобятся:

пшеничная мука - 3 стакана;
сливочное масло - 100 грамм;
сахар - песок - 2 стакана;
куриное яйцо - 2 штуки;
соль - 1 щепотка;
ванилин - 15 - 20 грамм.

Поэтапное приготовление:

Сливочное масло предварительно размягчить, затем взбить миксером 1 яйцо с 1 стаканом сахара, а потом и с маслом. Добавить ванилин.

В другой миске смешать муку с солью.

Затем соединить содержимое обеих мисок и вымесить тесто.

Сформировать из теста шарики диаметром 3 см, раскатать их на лепешки и отправить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку. Форму рекомендуется застелить бумагой для выпечки.

Через 15 - 20 минут печенье выложить в тарелку, чтобы оно остыло. Белок отделить от желтка и тщательно взбить с сахаром до образования пышной густой пены. Кулинарной кисточкой смазать каждое печенье и посыпать разноцветным конфетти. Вместо белкового крема можно полить поверхность десерта растопленным шоколадом или взбитыми сливками, присыпка будет хорошо держаться на любой глазури.

