ЧЕГО НЕЛЬЗЯ и ЧТО НУЖНО ДЕЛАТЬ

для поддержания интереса детей к познавательному

экспериментированию.

* Не следует отмахиваться от желаний ребенка, даже если они вам кажутся импульсивными. Ведь в основе этих желаний может, лежать такое важнейшее качество, как лю­бознательность.
* Нельзя отказываться от совмест­ных действий с ребенком, игр и т.п. — ребенок не может развивать­ся в обстановке безучастности к нему взрослых.
* Сиюминутные запреты без объяс­нений сковывают активность и са­мостоятельность ребенка.
* Не следует бесконечно указывать на ошибки и недостатки деятельно­сти ребенка. Осознание своей неус­пешности приводит к потере всяко­го интереса к этому виду деятельно­сти.
* Импульсивное поведение дош­кольника в сочетании с познаватель­ной активностью, а также неумение его предвидеть последствия своих действий часто приводят к поступ­кам, которые мы, взрослые, счита­ем нарушением правил, требований.

Так ли это?

* Если поступок сопровождается положительными эмоциями ребен­ка, инициативностью и изобрета­тельностью и при этом не пресле­дуется цель навредить кому-либо, то это не проступок, а шалость.
* Поощрять любопытство, которое порождает потребность в новых впе­чатлениях, любознательность: она порождает потребность в исследова­нии.
* Предоставлять возможность ребен­ку действовать с разными предмета­ми и материалами, поощрять экспе­риментирование с ними, формируя в детях мотив, связанный с внутрен­ними желаниями узнавать новое, по­тому что это интересно и приятно, по­могать ему в этом своим участием.
* Если у вас возникает необходи­мость что-то запретить, то обязатель­но объясните, почему вы это запре­щаете и помогите определить, что можно или как можно.
* С раннего детства побуждайте малыша доводить начатое дело до конца, эмоционально оценивайте его волевые усилия и активность. Ваша положительная оценка для него важнее всего.
* Проявляя заинтересованность к деятельности ребенка, беседуйте с ним о его намерениях, целях (это научит его целеполаганию), о том, как добиться желаемого результа­та (это поможет осознать процесс деятельности). Расспросите о ре­зультатах деятельности, о том, как ребенок их достиг (он приобретет умение формулировать выводы, рас­суждая и аргументируя).

**Делаем творог**
Бабушки, которым более 50 лет, хорошо помнят, как сами делали творог своим детям. Вы можете показать этот процесс и ребенку.
Подогрейте молоко, влив в него немного сока лимона (можно использовать и хлористый кальций). Покажите детям, как молоко сразу же свернулось большими хлопьями, а поверх него находится сыворотка.
Слейте полученную массу сквозь несколько слоев марли и оставьте на 2-3 часа.
У вас получился прекрасный творог.
Полейте его сиропом и предложите ребенку на ужин. Уверены, даже те дети, которые не любят этот молочный продукт, не смогут отказаться от деликатеса, приготовленного с их собственным участием.

**Как сделать мороженое?**
Для мороженого вам понадобится: какао, сахар, молоко, сметана. Можно в него добавить тертого шоколада, вафельные крошки или мелкие кусочки печенья.
Размешайте в мисочке две столовых ложки какао, одну столовую ложку сахара, четыре столовые ложки молока и две столовые ложки сметаны. Добавьте крошки печенья и шоколада. Мороженое готово. Теперь его надо охладить.
Возьмите миску побольше, положите в нее лед, посыпьте его солью, перемешайте. На лед поставьте мисочку с мороженым и сверху накройте полотенцем, чтобы в нее не проникало тепло. Каждые 3-5 минут помешивайте мороженое. Если у вас хватит терпения, то через каких-нибудь 30 минут мороженое загустеет и его можно будет попробовать. Вкусно?
Как же работает наш самодельный холодильник? Известно, что лед тает при температуре ноль градусов. Соль же задерживает холод, не дает льду быстро таять. Поэтому соленый лед дольше сохраняет холод. Да еще полотенце не дает проникнуть теплому воздуху к мороженому. А результат? Мороженое выше всяких похвал!

**Собьем масло.**
Если вы живете летом на даче, то наверняка берете натуральное молоко у молочницы. Проделайте вместе с детьми опыты с молоком.
Приготовьте литровую банку. Наполните ее молоком и поставьте на 2-3 дня в холодильник. Покажите детям, как молоко расслоилось на более легкие сливки и тяжелое "снятое" молоко.
Сливки соберите в банку с герметичной крышкой. И если у вас есть терпение и свободное время, то трясите банку в течение получаса по очереди с детьми, пока шарики жира не сольются воедино и не образуют масляные комочки.
Поверьте, такого вкусного масла дети не ели никогда.

**Домашние леденцы**Кулинария - увлекательное занятие. Сейчас сделаем домашние леденцы.
Для этого нужно приготовить стакан с теплой водой, в которой растворить столько сахарного песка, сколько может раствориться. Затем возьмите соломинку для коктейля, привяжите к ней чистую нитку, закрепив на ее конце маленький кусочек макарон (лучше всего использовать мелкие макаронные изделия). Теперь осталось положить соломинку сверху стакана, поперек, а конец нитки с макарониной опустить в сахарный раствор. И набраться терпения.
Когда вода из стакана начнет испаряться, молекулы сахара начнут сближаться и сладкие кристаллы станут оседать на нитке и на макаронине, принимая причудливые формы.
Пусть ваш малыш попробует леденец. Вкусно?
Эти же леденцы будут гораздо вкуснее, если к сахарному раствору добавить сироп от варенья. Тогда получатся леденцы с разным вкусом: вишневые, черносмородиновые и другие, какие он захочет.

**"Жареный" сахар.**Возьмите два кусочка сахара-рафинада. Смочите их несколькими каплями воды, чтобы он стал влажным, положите в ложку из нержавеющей стали и нагревайте ее несколько минут над газом, пока сахар не растает и не пожелтеет. Не дайте ему подгореть.
Как только сахар превратится в желтоватую жидкость, вылейте содержимое ложки на блюдце небольшими каплями.
Попробуйте с детьми свои конфеты на вкус. Понравилось? Тогда открывайте кондитерскую фабрику!

**Меняем цвет капусты.**
Приготовьте вместе с ребенком салат из тонко нашинкованной краснокочанной капусты, перетертой с солью, и полейте его уксусом с сахаром. Понаблюдайте, как капуста из фиолетовой превратится в ярко-красную. Это влияние уксусной кислоты.
Однако по мере хранения салат опять может стать фиолетовым или даже посинеть. Происходит это потому, что постепенно уксусная кислота разбавляется капустным соком, концентрация ее понижается и окраска красителя краснокочанной капусты меняется. Вот такие превращения.

**Почему неспелые яблоки кислые?**
Неспелые яблоки содержат много крахмала и не содержат сахара.
Крахмал - вещество несладкое. Дайте ребенку лизнуть крахмал, и он в этом убедится. Как узнать, что в продукте содержится крахмал?
Сделайте некрепкий раствор йода. Капните им в горстку муки, крахмала, на кусочек сырого картофеля, на дольку неспелого яблока. Появившаяся синяя окраска доказывает, что во всех этих продуктах содержится крахмал.
Повторите опыт с яблоком, когда оно полностью созреет. И вас, наверное, удивит, что крахмала в яблоке вы уже не найдете. Зато теперь в нем появился сахар. Значит, созревание плодов - это химический процесс превращения крахмала в сахар.

**Съедобный клей.**
Вашему ребенку для поделок понадобился клей, а баночка с клеем оказалась пустой? Не торопитесь в магазин за покупкой. Сварите его сами. То, что для вас привычно, для ребенка - необычно.
Сварите ему небольшую порцию густого киселя, показывая ему каждый из этапов процесса. Для тех, кто не знает: в кипящий сок (или в воду с вареньем) нужно влить, тщательно перемешивая, раствор крахмала, разведенного в небольшом количестве холодной воды, и довести до кипения.
Думаю, ребенок будет удивлен, что этот клей-кисель можно есть ложкой, а можно склеивать им поделки.