МГБДОУ № 11

Московского района

Воспитатель второй младшей группы «Радуга» Паначева Е.А.

**Консультация для родителей.**

**«Чем заняться, во что поиграть с ребенком на кухне!»**

Санкт – Петербург

Ноябрь, 2013 год.

**1 -3 года, «Ребенок ходящий»**



**Занятия:**

* перебирать крупы, макароны, горох или фасоль, разделять по емкостям
* сделать пальчиковый бассейн (в глубокой небьющейся емкости), ложкой перекладывать из одной емкости в другую
* залить крупу водой и опять же трогать, переливать, перекладывать
* прятать в крупу маленькие игрушки и находить их
* рисовать на подносе манкой
* наклеить на бумагу горох, крупу и пальчиками «ходить» по ним
* рисовать, раскрашивать водные раскраски
* играть с соленым тестом
* играть с крышками: подбирать крышки к банкам и учиться закручивать,
* рисовать фруктами и овощами — ставить печати (свеклой или тыквой) разных форм;
* рассказывать стихи про еду
* можно попробовать уже доверить настоящую работу помощника: солить кашу, добавлять ингредиенты в миску, подавать картофелины и вырезать печенья из теста.

**3 года — 6 лет, «Ребенок-почемучка»**



**Занятия:**

* сортировать и раскладывать продукты по местам
* помогать отсчитывать продукты (2 морковки, 1 луковица и т. п.)
* тереть на терке овощи;
* отделять стебли у зелени;
* вливать, всыпать, перемешивать предварительно отмеренные ингредиенты;
* солить, добавлять сахар, перчить под присмотром
* чистить яйца или вареные овощи для винегрета (безопасным ножиком с тупым кончиком и с пилочкой)
* разбивать яйца
* перемешивать
* «гасить» соду уксусом
* накрывать на стол и убирать со стола
* дегустировать



**А еще можно:**

* подставить стул к мойке и дать стаканчики, ложки, половники, чтобы переливать воду, а потом и помогать мыть посуду
* проводить опыты: тонут или не тонут в воде разные овощи, в какой воде, теплой или холодной, быстрее тает лед и т. п.
* играть в «Директора зоопарка»: раскладывать печенья в виде животных по разным емкостям-домикам
* развивать память: класть перед ребенком предметы, потом часть убирать (использовать в готовке) и спрашивать, что лежало и на каком месте
* на ощупь определять, что лежит в непрозрачном пакете
* купить глазки (как в передаче «Вкусные истории»), прикрепить к овощам и сочинить про них историю. Можно в качестве глазок просто втыкать целую гвоздику, а рты вырезать ножом.

**Старше 6 лет, «Большой человек»**



Самая простая категория помощников, так как они либо что-то на кухне делают и реально помогают, либо ничего не делают, но и не мешают, поскольку заняты своими делами.

Большие дети могут делать на кухне всё:

* читать рецепты
* тереть, взбивать, нарезать
* очищать от кожуры
* измерять ингредиенты (в процессе повторяя математику: чем отличается ½ от ¼ ?)
* лепить котлеты, пирожки, пельмени

Плюсы приготовления еды вместе с ребенком

* интересное не игрушечное занятие, где совершаются настоящие чудеса
* процесс, благодаря которому можно узнать про горячее и холодное, вкусное и длинное, про цифры и цвета, про свойства предметов, логику и последовательность действий
* ребенок участвует в жизни семьи, учится помогать
* качественное совместно проведенное время

***И конечно, самый вкусный обед в мире, приготовленный своими руками!***