Консультация для родителей.

Картотека опытов « Родители, проведите эксперимент дома со своими детьми!!!»

Мы живем в деревне, и скорее всего, вы, как и я, употребляете только натуральное деревенское молоко. Проделайте вместе с детьми опыты с молоком.

***«Собьем сами масло».***

Возьмите двух – трех литровую банку и налив молока, уберите её в холодильник. Периодически заглядывайте туда с вашим ребенком. Покажите детям, как молоко расслоилось на более легкие сливки и тяжелое "обезжиренное" молоко. Соберите ложкой верхний слой. Вот она, наша деревенская сметана, то есть то, что «сметено» сверху!!! Положите деревянную ложку в банку со сливками и трясите её в течение получаса по очереди с детьми. Вы увидите, как масло будет налипать на деревянную ложку и в банке постепенно появится пахта. Это масло покажется вашим детям самым вкусным на свете!

***«Делаем сами творог».***

Родители, нам, живущим в деревне, просто грех не показать ребенку, как приготовить творог!!! Влейте немного лимонного сока или хлористого кальция ( это не вредно, а наоборот,даже полезно!!!) в подогретое молоко. Понаблюдайте с ребенком как будет сворачиваться молоко. Все будет происходить не мгновенно, но потраченные десять – пятнадцать минут стоят этого! Молоко расслоиться на огромные красивые хлопья и сыворотку. Интересно!!!! Не правда ли? Возьмите чистое вафельное полотенце и процедите через него полученную массу. Положите под пресс на какое – то время, чтобы творог хорошо стек. Украсить можно с помощью сиропа, варенья, тертого шоколада или просто посыпьте сахаром, сахарной пудрой. А можно добавить изюм, чернослив, банан…. Пусть ребенок, выберет на свой вкус! Обычно, даже очень разборчивые в еде дети, с удовольствием поглощают этот полезный молочный десерт! Ведь они его ПРИГОТОВИЛИ САМИ!!!

***«Как сделать мороженое?»***

Возьмите: одну столовую ложку сахара, а если не любите сильно сладкое, то можно и пол ложки добавить; четверть стакана молока; одну – две столовых ложки какао; две – три столовые ложки сметаны, которую мы тоже без труда можем приобрести в деревне, да, еще и экологически чистую!!! Добавите тертого шоколада, изюм, чернослив, или измельченные кусочки печенья. Перемешайте в кастрюльке все ингредиенты. Наше домашнее мороженое почти готово. Дальше будем охлаждать его. Нам понадобиться: две небольшие кастрюльки, но такие, чтобы одна легко входила в другую. В кастрюльку побольше, положите лед, перемешанный с приличным количеством соли. За счет добавленной соли, лёд дольше не будет таить. Кастрюльку с мороженым, поставьте сверху и накройте все тканью. Ткань нужна, чтобы вся эта конструкция не нагревалась. Помешивайте остывающее и густеющее мороженое раз в три, пять минут. Наберитесь терпения, через двадцать - тридцать минут полезное лакомство будет готово!!! Вкусно???! И познавательный интерес ребенка зашкаливает!!! Сверху можно украсить взбитыми сливками, тертым шоколадом, изюмом, черносливом, или измельченными кусочками печенья. Ни один ребенок в мире, не сможет отказаться от десерта, который он приготовил собственными руками, да еще с любящими и терпеливыми родителями!!! Подарите, своему ребенку кулинарный праздник!!!

***Домашние леденцы «Сладкие кристаллы».***

Поиграйте с вашими детьми в кулинаров – очень увлекательное занятие!!! Готовьте дома вместе со своими детьми!!! Вспомните, не так ли поступали наши бабушки и прабабушки! Предложите ребенку приготовить домашние конфеты «Сладкие кристаллы». Растворите в стакане теплой воды пол стакана сахара. Возьмите ложку или вилку и привяжите к ней чистую нитку с большим узелком на конце. Положите эту ложку сверху стакана, поперек, а конец ниточки опустите в сахарный раствор. Важно!!! Нитка не должна касаться стенок стакана!!! Ни по бокам, ни снизу!!! Наберитесь терпения и ждите пока вода испариться! Весь процесс займет несколько дней, сколько точно сказать трудно, так как это зависит от температуры и влажности воздуха в вашем доме. Возле батареи процесс идет значительно быстрее. Когда вода из стакана испариться, сахар налипнет на нить, принимая причудливые формы. Все!!! Сладкие кристаллы можно пробовать. Вкусно? «Сладкие кристаллы» - замечательные экологически чистые конфеты!!! Без красителей и другой химии!!! Эти же леденцы будут гораздо вкуснее, если к сахарному раствору добавить сироп от варенья. Можно, в принципе, добавить и пищевой краситель, но это если у вашего ребенка нет аллергии. Тогда получатся «Сладкие кристаллы» с разным вкусом и цветом. Я не добавляю. Я вообще за минимизацию всего искусственного в пище.

***Домашние леденцы «Петушки».***

Берем несколько ложек сахара, смоченного несколькими каплями воды. Воды действительно должно быть НЕСКОЛЬКО КАПЕЛЬ. Выберите посуду, какую не очень жалко и нагревайте ее на печке, пока сахар не растает и не пожелтеет. Не переусердствуйте и не спалите сахар. Огонь не нужен сильный, достаточно среднего режима работы конфорки. Как только сахар растает, сразу перелейте его в тарелочки, смазанные растительным маслом, понемногу в каждую. Если у вас, как и у меня, есть формочки, будет вообще замечательно! Вылейте расплавленный сахар в них! Конфеты моего детства!!! И Вашего тоже ??? Я думаю, ребенку будет интересно услышать, как вы в детстве готовили их с вашей мамой, его бабушкой. Это сблизит всю семью. Попробуйте с детьми конфеты вашего детства!!! Деткам понравилось? замечательно! Ведь кто, как не Вы, научит их видеть необычное в обычном!!! И только с вашей помощью они вырастут творческими и креативными!!!