

Здравствуйте! Сегодня мы с Вами поговорим о совместном с ребенком приготовлении пищи. Родители редко привлекают малышей к этому занятию, ведь кухня — это потенциально опасное место для малышей. Здесь и острые предметы, и горячая плита, и продукты, которые нежелательно пробовать на вкус. Кроме того, ребенок может испачкаться сам и после этого придется отмывать как его самого, так и кухню. Но совместную деятельность с ребенком на кухне можно рассматривать и по-другому — как элемент воспитания и обучения полезным навыкам. Главное в совместной деятельности — это возможность больше общаться с ребенком, прививать ему полезные навыки и привычки, которые обязательно пригодятся. Ребенок, которому доверяют «взрослую» работу, обретает уверенность, чувствует себя полноценным членом семьи. Помимо этого, приготовление пищи - творческий процесс, и ребенок может проявить свою фантазию и оригинальность мышления, если ему поручить делать бутерброды или украшать пирог. Одновременно с готовкой можно знакомить детей с новыми понятиями, названиями продуктов, вкусами, запахами. Каждый продукт можно попробовать на ощупь, понять разницу между сахаром, солью, специями. Также ребенку можно показать жидкие и твердые продукты, рассказать, что из них можно приготовить, как лучше их сочетать.

Так с чего же лучше начать?

Начните с самого простого – позвольте ребенку с Вашей помощью вымыть яблоко или грушу, или же приготовить простой бутерброд с тем, что он любит: пусть сам намажет ложкой на кусочек хлеба варенье, сгущенку или же размягченное сливочное масло. И с каждым разом давайте ему чуть больше свободы: сначала вместе с ним вымойте и обсушите фрукт, затем – позвольте самостоятельно обсушить его полотенцем и т.д. Не надо бояться, что он обольется водой или вымажется вареньем, ведь главное – это процесс, это те действия, через которые он САМ добьется результата, почувствует успех и обретет чувство самоценности, которое очень важно для развития гармоничной личности. Следующим этапом может стать приготовление салата: позвольте малышу добавить к нарезанным продуктам заправку и перемешать их, затем – нарезать с Вашей помощью продукты попроще. Ну а самый приятный момент для ребенка - это когда вся семья отведает блюдо, приготовленное с его помощью.

Но некоторым детям трудно справиться с привычными для нас кухонными приспособлениями. Тогда на помощь могут прийти специальные адаптированные кухонные приборы (фотографии внизу расположены в хронологическом порядке).

- Специальный адаптированный нож.

Адаптированные ножи бывают разных конструкций.

1. Специальный нож с эргономичной закрытой ручкой, с лезвием под углом для более удобного использования и поддержания запястья в естественном положении для минимизации усилий при резке.
2. Удобен и безопасен в использовании. Имеет удобную ручку и лезвие, расположенное под углом - это призвано обеспечить правильное положение запястья при резке для максимального уменьшения прилагаемых усилий.
3. Имеет пластиковую ручку с прорезиненным нескользящим покрытием; ручка внутри полая, что позволяет утяжелять прибор по мере необходимости. В комплект входит ремешок на липучке для фиксации на руке. Рабочую часть ножа можно сгибать под нужным углом.

- Металлическая защита для пальцев при нарезке.

Защитная пластинка сделана из металла и надевается на два пальца – средний, указательный. Аксессуар безразмерный, так как ободок расходится под размер пальца. Сами пластины могут быть разных размеров.

- Защитное устройство для защиты пальцев.

Материал: пластмасса. Надевается на один палец, размер можно регулировать.

- Разделочная доска нескользящая.

Двухсторонняя разделочная доска изготовлена из силикона, являющегося прочным и гибким материалом, легко выдерживающим нагрузки. Доска подходит для нарезки различных продуктов. Силикон – это экологически чистый и безопасный материал, не оставляющий никаких частиц на продуктах. На внутренней стороне доски расположены небольшие силиконовые шипы для удобства фиксации и равномерной нарезки продуктов. Кроме того, доска оснащена съемной пластиковой частью, которая позволит легко пересыпать нарезанные продукты в нужную Вам емкость.

- Разделочная доска универсальная.

Это приспособление для захвата и удержания предметов на кухне сделано для независимости и удобства. Данное приспособление поможет захватывать и удерживать все виды продуктов, миски, кувшины или бутылки. Оно очень просто в эксплуатации: стальные шипы помогают удерживать хлеб, фрукты или овощи на месте для очистки или нарезки; щетка позволяет одной рукой очистить фрукты и овощи; также имеется терка и устройство для фиксации продуктов при нарезке; высокий боковой уголок предотвращает смещение хлеба при намазывании маслом. Четыре присоски предотвращают скольжение доски на мокрой поверхности стола.

Кулинарное искусство сродни волшебству. Когда человек готовит, задействованы все пять чувств и добавляется шестое — любовь. Дарите детям любовь — готовьте вместе. Ведь счастье на десерт — это так просто!



