

Консультация для родителей «В ожидании чуда или как сделать праздник ребенку»

*Подготовила воспитатель
СП детский сад «Василек»
ГБОУ СОШ с. Васильевка
Родионова Надежда Владимировна*

Новогодние праздники всегда ассоциируются у нас с ожиданием чуда. Даже взрослые погружаются в сказку, и сами начинают чувствовать себя немножко детьми.

Новый год – это время сюрпризов, подарков, веселья и карнавалов, волшебства, исполнения желаний. Дети с нетерпением ждут этого праздника и с радостью встречают Новый год. Для каждого ребенка – это сказка, тайна, Дед Мороз и, конечно же, подарки. А чтобы ожидание праздника было не таким утомительным, предлагаю вам провести эти дни с пользой, окунуться в мир творчества, волшебства и красоты. И тогда ваши любимые чада на долго запомнят это время, проведенное вместе, т.к. для ребенка совместная деятельность с родителями – это самое драгоценное время! Тем самым, формируются семейные традиции и ценности.

Елка

Главный атрибут праздника – это конечно, новогодняя елка. Она может быть живой или искусственной, все зависит от вашего предпочтения.

Появление елки в доме – особое событие. Обязательно дайте возможность ребенку поучаствовать в процессе украшения елки. Начиная с возраста 1 года – можно просить подавать вам игрушки (это могут быть пластиковые или картонные), а в возрасте 2 – 2,6 года ребенок уже может и сам вешать игрушки на елку. Во время наряжания елки, вместе рассматривайте игрушки, вспоминайте когда и где вы их приобрели, игрушки могут вызывать ассоциации и воспоминания, а может быть игрушки привезенные из других городов и стран.

Дед Мороз

Дед Мороз и Снегурочка, заказанные на дом, придают празднику особое очарование, новогоднюю сказку, в которой сбываются мечты. Дети младшего возраста очень верят в чудеса и невероятные приключения. Если ваш ребенок пугается Деда Мороза, то лучше заранее предупредить ребенка, что сегодня к нам в гости придет Дедушка Мороз. Расскажите какой он большой и добрый, веселый и ласковый. А еще лучше, если вы с ребенком сделаете подарок Деду Морозу, например, нарисуете рисунок, выучите стишок.

Новогодние подарки

Какие подарки получит ваш ребенок в новогоднюю ночь, зависит от возраста ребенка, его интересов и увлечений. Не всегда «полезный» подарок может принести ожидаемый восторг и радость у детей, лучше подарить подарок который желает ребенок. А, чтобы узнать, о чем все таки мечтает ваша кроха, можно вместе с ребенком написать письмо Деду Морозу, или попросить кого-нибудь из ваших знакомых позвонить по телефону и, представившись Дедом Морозом расспросить о желанном подарке.

Новогодние поделки

Что может создать праздничную атмосферу в доме лучше, чем новогодние элементы декора? Только украшения, сделанные своими руками. Если у вас маленький малыш, то можно сделать отпечаток ладошки, аккуратно поставить его в рамку, а может послужить подарком для бабушки и дедушки. Дети постарше могут сделать аппликацию, поделки из соленого теста и пластилина.

Рецепт соленого теста: соль и мука (в одной пропорции), вода. Можно сделать все, что вы захотите, как пофантазируете, например елочку, Деда Мороза, Снеговика, новогодний сапожок, отпечаток ладошки (а затем раскрасить в виде Деда Мороза). Можно раскрасить вместе с ребенком, неважно как, главное с душой! Поделки из соленого теста хорошо сохраняются и могут прослужить не один год.

Праздничные десерты

Испеките вместе с ребенком, а лучше всей семьей новогодние десерты, которые бывают только раз в году. Приготовьте вкусные имбирные пряники.

Рецепт «Имбирные пряники»: 3 яйца, пачка сливочного масла, 3 стакана муки (600–700 г), 6 столовых ложек жидкого мёда, по чайной ложке молотой корицы, имбиря, гвоздики, мускатного ореха, пакетик ванилина.

А также: миска, нож, вилка, скалка, противень, бумага для выпечки, формочки для вырезания печенья.

1. Масло нарежьте кусочками в миску, добавьте всю муку и руками разотрите в крошку. Это займёт 10 минут.
 2. Добавьте специи и ванилин и хорошенько перемешайте.
 3. Разбейте в миску яйца, добавьте мёд и ещё раз тщательно перемешайте. Это удобно делать вилкой.
 4. Когда тесто будет отлипать от стенок, присыпьте стол мукой, выложите на него ком и 5 минут помесите, чтобы тесто стало однородным, без расслоений.
 5. Заверните тесто в пищевую пленку и положите в холодильник на час.
 6. Приготовьте бумагу для выпечки и противень.
 7. Достаньте тесто, снова присыпьте стол мукой и раскатайте скалкой в пласт не тоньше полсантиметра.
 8. Осторожно переложите пласт на бумагу для выпечки.
 9. Сейчас пора включить духовку разогреваться до 180 °С.
 10. С помощью формочек или бокала с тонким краем вырежьте печенье. Остатки теста между печеньками снимите с бумаги и скатайте в комочек — его мы тоже раскатаем и отправим в духовку со второй партией.
 11. Аккуратно переложите бумагу с печеньем на противень и поставьте в духовку на 10 минут.
 12. Когда достанете противень, печенье будет чуть мягким внутри. Переложите его на тарелку, за 10 минут оно «дойдёт» — остынет и станет хрустящим, рассыпчатым.
 13. Оставшийся комочек теста также раскатайте, вырежьте человечков и запеките!
- ВАЖНО:** Держать печенье в духовке нужно не больше 10 минут. Оно не должно потемнеть — мы скорее подсушиваем тесто, чем выпекаем!

А после вы можете украсить глазурью, используя пищевые красители и вашу фантазию. Так же эти прянички можно красиво упаковать в прозрачную пленку и подарить своим близким.

Приятной подготовки к празднику!