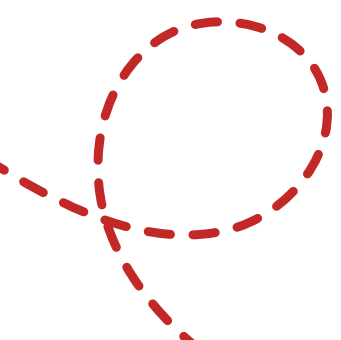


ИНСТИТУТ ВОСПИТАНИЯ

РОДИТЕЛЯМ



СЮРПРИЗ ДЛЯ МАМЫ



Уважаемые папы!

*На этой неделе мы предлагаем вам вместе с вашим ребенком сделать приятный **сюрприз маме ребенка ко Дню матери — фруктовый салат.***

Важно сделать его вместе с малышом, дать ему посильную часть работы, а остальную часть выполнить взрослому. Надеемся, что совместно-раздельный труд на кухне поможет вам лучше узнать вашего ребенка, укрепит ваши связи и отношения.



ВАЖНО

- ☒ Изучите сами рецепт салата: для ребенка будет легче понять порядок действий, если рецепт будет нарисован или этапы приготовления будут сфотографированы.
- ☒ Проговорите последовательность и технологию приготовления салата с ребенком. Договоритесь, что делает ребенок сам, а где ему нужна будет ваша помощь.
- ☒ Когда рецепт понятен и ингредиенты собраны и помыты, а участники помыли руки и надели специальную одежду для готовки, можно приступить к работе!
- ☒ В процессе приготовления называйте ребенку свои и его действия (мою, очищаю, режу, складываю, заправляю и т. д.), а также названия продуктов и предметов для готовки (нож, разделочная доска, миска, салатник, заправка, фрукт, ягода и т. д.). Вспомните и расскажите ребенку, какой нужен труд, чтобы фрукты попали к нам на стол.
- ☒ Подумайте вместе с ребенком, как и когда вы вручите свой сюрпризный салат маме, что вы ей скажете.

ЧТО ПОНАДОБИТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА

☒ Апельсин — 150 г

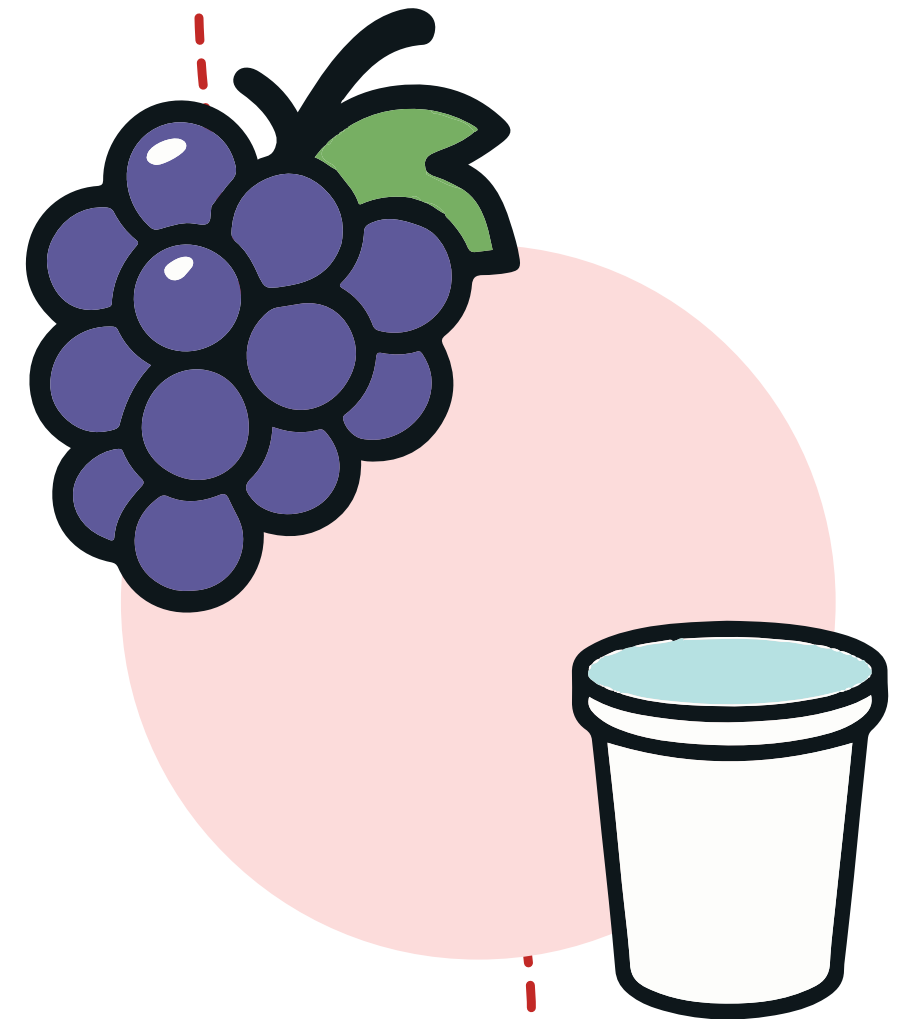
☒ Груша — 140 г

☒ Яблоко — 220 г

☒ Виноград — 100 г

☒ Ягоды сезонные на выбор
(для украшения) — 100 г

☒ Сироп фруктовый, либо йогурт,
либо негустое варенье — 55 г

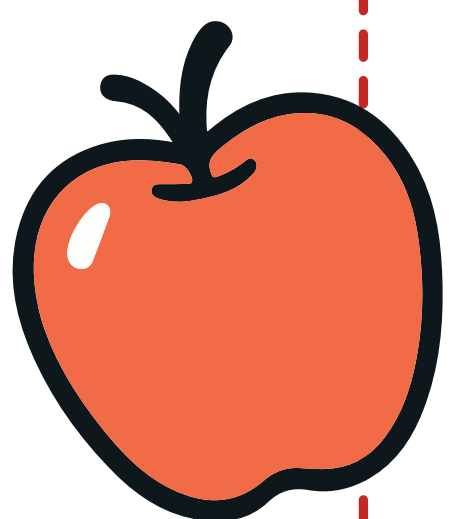


ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА

1 Для приготовления салата нужно взять гроздь винограда без косточек, примерно полтора средних яблока, одну большую грушу и небольшой апельсин. Для заправки можно сделать домашний сироп, например смесь черной и красной смородины, или взять несладкий йогурт или негустое варенье. Фрукты надо помыть и облить кипятком.



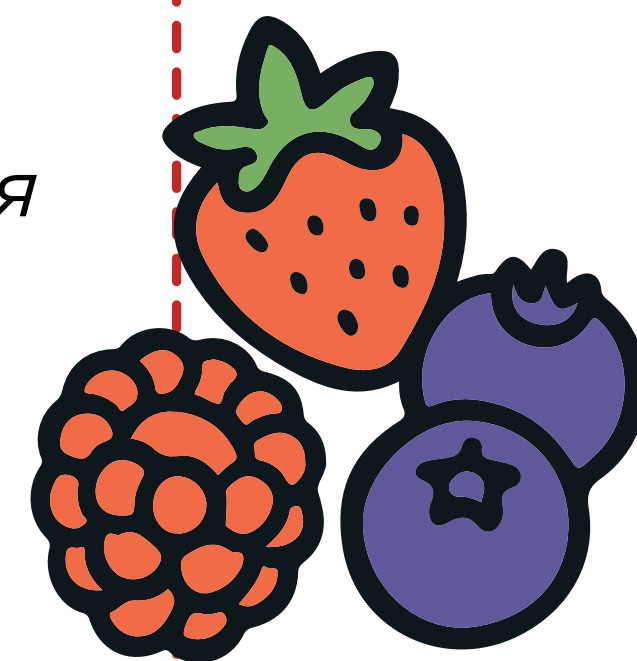
2 У груши и яблок нужно тонко срезать шкурку и вырезать сердцевину. У апельсина — срезать кожу до мякоти, не оставляя белой части, которая дает довольно сильную горечь. Освобождать мякоть апельсина от пленок не надо.



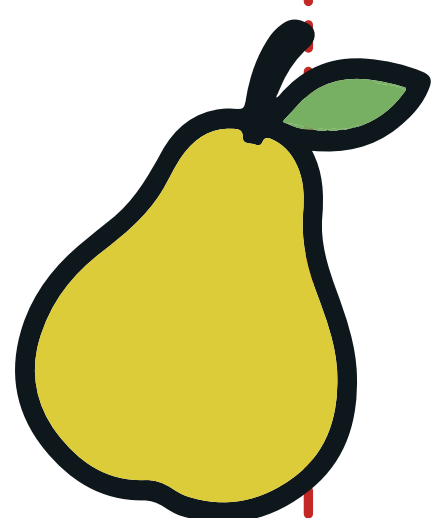
3 Для фруктового салата с сиропом все фрукты надо нарезать довольно мелкими кубиками (размер кубиков зависит от возраста ребенка и наличия у него требуемых навыков). Если виноград крупный, то его тоже надо нарезать. Не забывайте, он должен быть без косточек. Если они есть, то обязательно нужно их удалить.

4 Нарезанные фрукты выкладываются слоями и заливаются прогретым сиропом (йогуртом, вареньем), а после перемешиваются.

5 В качестве украшения салата можно использовать разные ягоды: кусочки клубники, голубику, зерна граната — и листики мяты.



Поздравим себя с завершением работы. Ваш фруктовый салат готов! Вкусный и полезный салат из простых, доступных фруктов. Его с удовольствием едят не только дети, но и взрослые. Мама точно будет рада такому подарку!



Придумайте вместе с ребенком, какие теплые и нежные слова вы скажете маме, когда будете поздравлять ее с праздником.