



МИР ВОКРУГ РЕБЕНКА



Оказывается, для гармоничного развития малыша вовсе не нужна какая-то особая подготовка

Любая мама прекрасно знает; домашний труд — это как марафон без финиша. Ежедневные дела идут друг за другом нескончаемой чередой. А ведь есть еще и маленький ребенок, непрерывно требующий участия, сил и внимания: кроху нужно не просто одеть, умыться и накормить — его необходимо еще постоянно увлекать, обучать и развивать. И каждой матери очень хочется дать своему ребенку лучшее из возможного. А как сделать это, если так трудно выбраться из липкой паутины бесконечных домашних дел? На самом деле гармоничное развитие малыша — не обязательно музицирование в крахмальном жабо или стояние у мольберта в бархатном берете. Гармоничное развитие — ежедневное познание нового и сопоставление его с ранее изученным. А новое — это весь мир вокруг ребенка. И дать ему доступные знания о мире можно легко и просто между домашними делами, не выходя за порог родной и, казалось бы, так хорошо изученной квартиры. Наиболее трудозатратное для современной женщины место — это кухня. И самое удачное место для занятий и экспериментов маленького ребенка — тоже кухня. Значит, для гармоничного сосуществования мамы и малыша нужно именно кухню сделать зоной слияния полезного (процесса приготовления пищи) и приятного (общения и развития крохи). Так из обыденного и скучного процесса приготовления борща попробуем сделать увлекательнейшее комплексное развивающее занятие для ребенка любого возраста.

Развитие логики

Процесс приготовления супа обычно начинается с выбора кастрюли. Разложите перед малышом весь ассортимент и задайте несколько необходимых для выбора нужной кастрюли условий. Для крохи достаточно просто обозначение цвета или размера, а ребенок постарше уже может решить настоящую логическую задачу. Например: нужна нам кастрюля меньше желтой, по больше самой маленькой. Или подходящая кастрюля в середине, справа от посуды синего цвета. Или кастрюлька не белая, без цветочков, но не синяя. Вариантов логических задач тут может быть множество. Так, обдумывая и сопоставляя, ребенок выберет нужную по всем параметрам кастрюлю. Теперь надо подобрать подходящую крышку из предложенного крышечного ассортимента. Полуторогодовалый малыш будет делать это с настоящим увлечением, а ребенку постарше решение такой задачки не составит труда.

Арифметика и ботаника

Пока в выбранной кастрюльке под крышкой кипит бульон, мама с малышом могут заняться арифметикой. Для этого нужно выложить все необходимые для приготовления вкусного борща овощи — капусту, картошку, морковку, лук и свеклу. Пусть ребеночек сам или с маминой помощью отсчитает то количество овощей, которое понадобится. Например, каждому члену семьи по одной картошке. Или две луковички на всех. Потом можно сравнить, каких овощей для приготовления борща надо больше, а каких стоит взять совсем немного. Ну а теперь с пересчитанными и сравненными продуктами самое время заняться

ботаникой. Для этого выбранные овощи необходимо внимательно рассмотреть. Строго говоря, овощной культурой в чистом виде является только капуста, морковь. Смысл таинственных названий легко объяснить даже самому маленькому ребенку, если рассказать, как растут эти овощи. У моркови и свеклы — единственный корень, а на корне картофеля располагается множество клубней разного размера. Если в строении клубнеплодов и корнеплодов никакой загадки нет, то рассмотреть, как устроен лук и белокочанная капуста, ребенку будет очень познавательно. Для ознакомления с анатомией капусты сначала можно показать крохе, как по возрастанию размера листьев формируется вокруг кочерыжки розетка кочана. И как интересно, за одну точку снизу, прикреплены листья. Пусть малыш сам оторвет несколько листьев — это будет неплохой тренировкой его моторики. И загадка «Сто одежек и все без застежек» окажется тут весьма кстати. Лотом кочан капусты можно разрезать пополам, чтобы детально рассмотреть формирование розетки возле плотной кочерыжки. Для наблюдения за расчленением луковицы лучше надеть плавательные очки. Кольца-одежки" лука устроены совершенно иначе, чем капустные. Луковичный срез показывает плотные замкнутые кольца, а не спиралевидный бутон из отдельных лепестков. Так легко, как от капусты, оторвать слой от луковички уже не удастся, зато его можно снять целиком, как чулок. Если в вашем домашнем арсенале есть и другие виды капусты (например, брокколи, брюссельская, цветная), то можно и их предоставить ребенку для детального изучения и сравнения

Овощная геометрия

Внимательно рассмотрите овощные формы. Свекла и капуста обычно шарообразные. Морковь бывает цилиндрической или конусообразной. Геометрические формы не станут для ребенка абстрактным понятием, если он увидит их в самых обыденных вещах, ощутит их форму через руки и, быть может, попробует на вкус. Отобранные овощи сгруппируйте по форме. Или усложните задание, предложив малышу определить форму овощей на ощупь, с закрытыми глазами, и назвать их. Изучение геометрических форм на примере овощей — отличный повод познакомить ребенка с понятием сечения. Для этого овощи сначала нужно разрезать поперек. И шар, и конус, и цилиндр — такие, непохожие на первый взгляд, геометрические формы, в поперечном сечении дадут почти одинаковой правильности кружочки разных размеров. А пусть ребенок попробует догадаться, что будет, если разрезать овощи иначе — по длине или под каким-нибудь углом. Какие фигуры могут появиться в сечении? Все догадки легко и наглядно проверяются на практике.

Конструирование

С помощью нарезанных овощей можно устроить увлекательное занятие по конструированию. Пусть ребенок расставит нарезанные разноразмерные овощные кружочки в порядке возрастания либо убывания величины. Или выложит из них на кухонном столе забавных снеговичков, человечков, зверушек и веселый транспорт. Для прочного скрепления овощных деталек между собой воспользуйтесь спичками или деревянными зубочистками. Если

вам хочется усложненных форм, пусть ребенок самостоятельно или же с мамой помощью нарежет из капустных листочков фигурки, используя формочки для печенья. Из этого разнообразия форм и цветов при желании можно сконструировать на столе целые сюжетные картины. Из ярких разноцветных овощей они будут выглядеть очень нарядно и декоративно. Не забудьте сфотографировать на память полученные шедевры, ведь они так недолговечны.

Порисуем!

Вдоволь наигравшись с порезанными овощами, можно приступать к необыкновенному рисованию. В качестве кистей и красок будут выступать все те же овощи, приготовленные для борща. Покажите малышу, какой заметный, яркий след оставляет после себя свежая свекла. Рисовать ею можно, как карандашом. Главное, чтобы бумага была чуть шероховатая. Для такого овощного творчества отлично подойдет обратная сторона ватманского листа или старые обои. По ходу изобразительной деятельности маленький ребенок может безо всякого вреда для здоровья подкрепиться кусочком своего инструмента. Из сока свеклы получается замечательная, яркая свекольная краска. Ею хорошо рисовать по бумаге кисточками, веточками зелени или просто пальцами. Если налить такую краску в большую плоскую тарелку, то с ее помощью можно отпечатать все овощи, обмакивая их в краску и оттискивая изображение на листе бумаги. Удивительно красивые отпечатки в виде причудливой кроны волшебного дерева получаются от половинки капустного кочана или от веточки зелени. Порезанной морковкой (чередой кружочков) можно отпечатать малиновую гусеничку или необыкновенного вишневого цыпленка. Недостающие детали дорисуйте все тем же запачканными пальчиками. Фантазия сама подскажет ребенку интересные сюжеты. А мама тем временем может спокойно дорезать овощи в уже готовый бульон. Так обыденное, скучное и совершенно непознавательное приготовление борща станет не только полезным, но и веселым, насыщенным и запоминающимся событием для всех его участников. Помимо изрядной порции знаний, тренировки тактильных ощущений, логики, памяти, фантазии, малыш получит огромный эмоциональный заряд и... витаминное подкрепление. Кто же в процессе таких занятий откажется от хрусткой капустки и сочной, сладкой морковки! Мама, может быть, увидит, что и в рутинных домашних делах есть много увлекательного, а за развивающими занятиями не нужно далеко ехать. Удивительное всегда находится рядом с нами — на кухне, в кастрюле ароматного, вкусного борща.