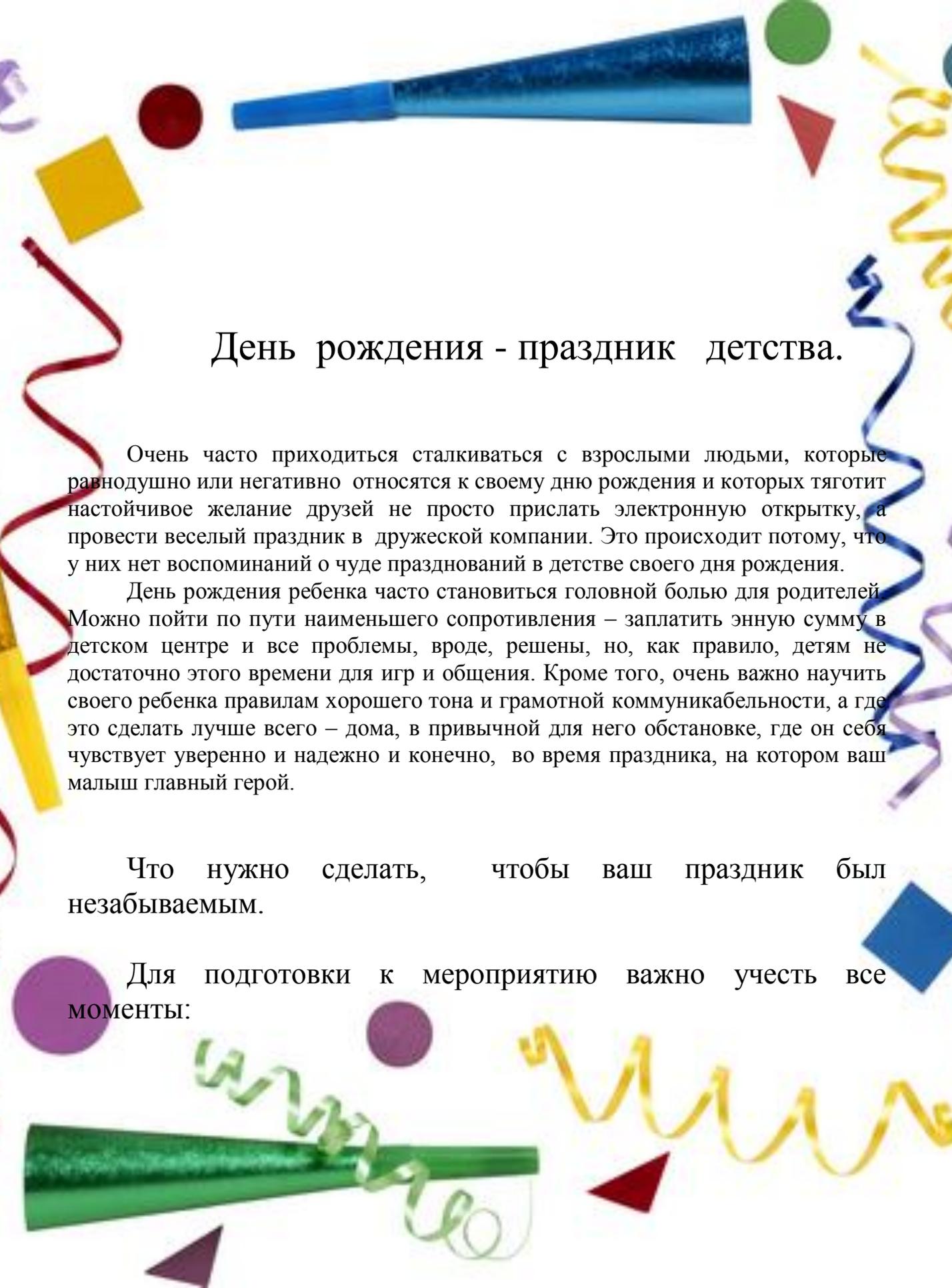


Консультация для родителей
«День рождения – праздник детства»

Подготовила и провела:
музыкальный руководитель
Е.К. Коноплева



День рождения - праздник детства.

Очень часто приходится сталкиваться с взрослыми людьми, которые равнодушно или негативно относятся к своему дню рождения и которых тяготит настойчивое желание друзей не просто прислать электронную открытку, а провести веселый праздник в дружеской компании. Это происходит потому, что у них нет воспоминаний о чуде празднований в детстве своего дня рождения.

День рождения ребенка часто становится головной болью для родителей. Можно пойти по пути наименьшего сопротивления – заплатить энную сумму в детском центре и все проблемы, вроде, решены, но, как правило, детям не достаточно этого времени для игр и общения. Кроме того, очень важно научить своего ребенка правилам хорошего тона и грамотной коммуникабельности, а где это сделать лучше всего – дома, в привычной для него обстановке, где он себя чувствует уверенно и надежно и конечно, во время праздника, на котором ваш малыш главный герой.

Что нужно сделать, чтобы ваш праздник был незабываемым.

Для подготовки к мероприятию важно учесть все моменты:

1. Договориться с ребенком о количестве друзей.

Родители должны помнить, что следует узнать мнение ребенка о друзьях, которых он желает видеть на празднике, а также должны объяснить, сколько друзей можно пригласить. Звать на праздник следует детей примерно одного возраста, поскольку ровесникам вместе будет значительно интереснее. Ребенку нужно рассказать, что такое - день рождения. Почему дома необходимо прибраться.

2. Приготовить открытки с приглашениями.

Можно предложить ребенку самому изготовить их своими руками. Очень интересно гостям получить предварительно приглашение в виде рисованных ребенком и родителями открыток или самодельных аппликаций из цветной бумаги или вырезанных рисунков.



3. Выбрать тему дня рождения.

Для детей младшего дошкольного возраста подойдут следующие темы: «Доктор Айболит», «Карлсон вернулся», «Веселый зоопарк», для детей постарше - «Вокруг света», «Поиски клада» или можно придумать тему дня рождения по мотивам любимой сказки или мультфильма малыша.

4. Украшение комнаты

Украшаем помещение в зависимости от выбранной темы дня рождения. Атрибуты и декорации можно сделать вместе с ребенком. Для этого подойдут подручные средства (например пальмы для зоопарка можно вырезать из цветной бумаги, якорем для корабля, чтобы путешествовать «вокруг света», может стать - надувной круг.



5. Готовим костюмы.

Предупреждаем гостей о форме одежды. Не обязательно покупать дорогостоящие костюмы, можно приготовить детали, которые помогут детям понять, кто есть кто. Например, для темы «зоопарк» подойдут маски или картинки с изображением животных, а для капитана в теме «вокруг света» нужна любая кепка с морской тематикой.

6. Подбираем конкурсы, подходящие к выбранной теме.

Создать праздничное, хорошее настроение надо прямо с начала вечеринки. С первых минут, когда гости вошли в ваш дом, они должны веселиться, чувствовать ваше внимание. На ваш выбор несколько вариантов игр, которые помогут вам сначала познакомиться, потом весело и интересно провести время. Это не значит, что нужно играть во все игры. Выберите те, которые вам понравятся. К играм нужно подготовиться. Нужно позаботиться, чтобы было все необходимое для игры. Конкурсы могут быть самыми простыми, например такой «Кто скажет последнее слово?» Дети по очереди подбирают определения к какому-нибудь слову- «Кока-кола»-сладкая, шипучая, вкусная и т.д. Для домашнего праздника можно приготовить шарады, загадки, головоломки. Подвижные конкурсы и игры полезно чередовать с малоподвижными, чтобы гости не уставали. Если детей на празднике много, необходима жеребьевка, чтобы разделить детей на равные по силе команды.

7. Небольшие подарки для победителей.

(маленькие шоколадки, «киндер-сюрпризы», красивые ручки, карандаши, блокноты), которые надо красиво упаковать в бумагу, маленькие сувениры, сделанные своими руками. Подарки вручают за победу в конкурсах, но чтобы остальным детям не было обидно, им тоже вручают награды с пояснениями: самому первому гостю, самому веселому, самому внимательному и вежливому и т.д.

8. Угощение для детей.

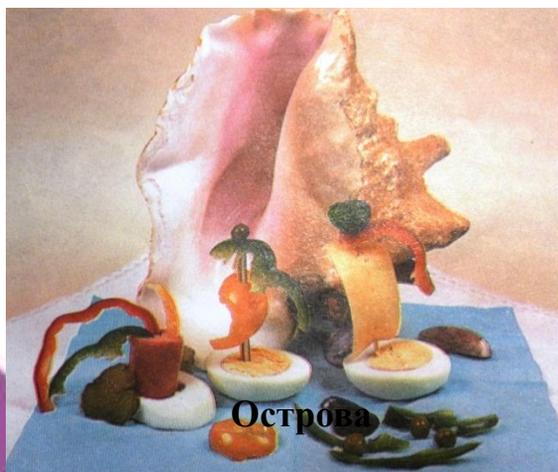
Детей не обязательно кормить тяжелыми блюдами (жареным мясом, острыми салатами т.д.). Лучше всего на детском празднике накрывать стол по теме дня рождения, а также подобрать сладкие угощения, подходящими по тематике. Продукты для сказок:



Поросенок



Кот-рыболов



Острова



Перо жар-птицы



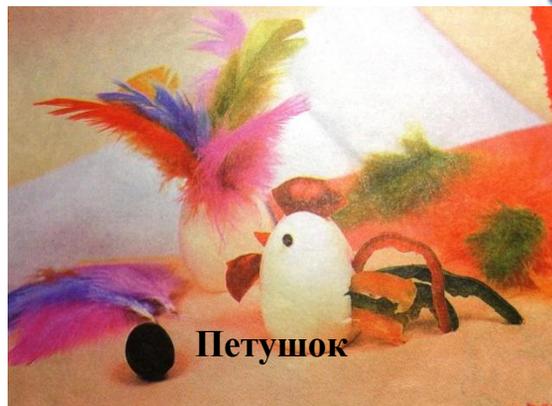
Золотая рыбка



Змей Горыныч



Богатырь



Петушок



Ёжик



Зайчик

Рецепты блюд для детского дня рождения.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

НАРОДНЫЙ СОВЕТ



Перед организацией любого детского праздника каждая мама задумывается, что приготовить к столу, чтобы было вкусно, полезно, оригинально и желательно не занимало много времени и сил. Наши читатели предлагают несколько рецептов, которые помогут вам в решении этой проблемы.

Ведущая рубрики Юлия КАРЗИЕР

БЕЗВРЕДНЫЕ ЧИПСЫ

Раньше чипсы продавались в виде полуфабрикатов. Их нужно было жарить в кипящем растительном масле. Масла они радовало желудок и печень. Со временем чипсы изменились, но менее вредными не стали. Но дети их по-прежнему очень любят. Я придумала свой рецепт приготовления чипсов. Попробуйте, они получаются вкусными и безвредными.

Яйца взбейте с солью и перцем, добавьте кефир, растопленный маргарин, натертый сыр, все перемешайте и добавьте соду, гашенную уксусом. Затем постепенно всыпьте муку. Тесто должно получиться густоты сметаны. Затем выкладывайте тесто десертной ложкой в электровафельницу и запекайте до золотистого цвета (можно сделать на противне в духовке).

Н.К. Буханцева, г. Свободный, Амурская обл.

Нужно:

- яйца – 2 шт.
- кефир – 0,5 л
- сода – 1 ч. л.
- уксус – 1 ст. л.
- соль – 2 ч. л.
- черный молотый перец – 1/4 ч. л.
- маргарин – 250 г
- сыр (тертый на средней терке) – 100 г
- мука – 800 г

БЛЮДА



Нужно:

- яйца – 6 штук
- вареная говядина, свинина, или ветчина – 120 г
- бульон мясной – 300 мл
- желатин – 12 г
- мороженая или свежая клюква – 12–18 ягод
- зелень, приправа для бульонов, соль, перец – по вкусу

ЗАЛИВНОЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Из 6 сырых яиц вылейте в миску их содержимое. Для этого аккуратно, с «острого» конца разбейте скорлупу (чтобы основная ее часть осталась целой). Затем скорлупу промойте и положите в кассету для яиц открытым концом вверх.

Сварите бульон, процедите, добавьте приправы (по желанию). Затем всыпьте желатин и сразу же залейте жидкость в скорлупки примерно наполовину. После туда же, в скорлупу, бросьте кусочек отварного мяса или ветчины, ягодки (2–3 шт.), веточку петрушки или укропа и поставьте в холодильник застывать.

Как только жидкость в скорлупке застынет, долейте еще бульона до верха и снова уберите в холодильник.

После того как желе застынет, освободите «яйчки» от скорлупки. Получается очень вкусное и красивое блюдо.

М.С. Михайленко, г. Москва

БАНАНЫ НА БЕЗЕ

Разогрейте духовку до 100 градусов. Противень смажьте небольшим количеством растительного масла и выложите бумагой для выпечки.

Просейте на лист бумаги сахарную пудру. Белки с лимонным соком взбейте в пену, всыпьте в нее сахарную пудру и взбивайте до тех пор, пока белки не начнут блестеть. Заполните белками кондитерский мешочек с круглой насадкой и выдавите на противень 4 полоски в форме бананов.

Безе поставьте в духовку на средний огонь и 2 ч не столько выпекайте, сколько подсушивайте, оставив дверцу духовки приоткрытой.

Бананы очистите и разрежьте вдоль. Растопите масло на сковороде и на слабом огне обжаривайте в нем бананы с двух сторон до тех пор, пока они не начнут карамелизироваться.

Выложите бананы на безе и посыпьте шоколадной крошкой.

Нужно:

- сахарная пудра – 125 г
- яичные белки – 2 шт.
- лимонный сок – 1 ч. л.
- бананы – 2 шт.
- сливочное масло – 1 ст. л.
- шоколадная крошка – 2 ст. л.
- растительное масло



БАНАНОВЫЙ РАЙ

Нужно:

- яйцо (желток) – 1 шт.
- банан – 1 шт.
- молоко – 100 мл
- сахарный сироп – 1 ст. л.

Желток с сиропом взбейте отдельно, затем добавьте кусочки банана или банан, натертый на терке, влейте ледяное молоко, взбейте до однородной массы. Затем аккуратно перелейте коктейль в бокал, хорошо охладите и подавайте к столу. Сладость сиропа делайте по своему вкусу.

Е.Е. Куликова, г. Тверь

ИСПОЛЬЗОВАНЫ ФОТО LOIBANK И АРХИВА -НС-

ДЛЯ ДЕТСКОГО ПРАЗДНИКА

САЛАТ «БОЖЬЯ КОРОВКА»

На большое плоское блюдо выложите листья салата, затем укладывайте каждый слой овалом, промазывая майонезом:

- 1-й слой:** размятая сайра;
- 2-й слой:** измельченный лук;
- 3-й слой:** отварной картофель, натертый на крупной терке;
- 4-й слой:** натертые на крупной терке сырки.

Затем полностью покройте салат тертой морковью. Разрежьте маслины пополам, выложите ими голову «букашки» и точки.

Нужно:

- сайра в масле – 250 г
- луковицы – 2 шт.
- отварная морковь – 2 шт.
- отварной картофель – 2 шт.
- Маслины без косточек – 1 банка
- плавящиеся сырки – 2 шт.
- майонез – 250 г
- листья салата – по вкусу



КОСМИЧЕСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Из сока свеклы получатся красные пельмени, из сока моркови – желтые, из пюре смородины – фиолетовые. Чтобы получился зеленый цвет, петрушку нарежьте, залейте кипятком, измельчите в блендере, процедите и добавьте в тесто.

Приготовьте фарш, добавьте в него измельченный лук. Посолите, поперчите по вкусу и хорошо перемешайте.

Из теста разного цвета налейте пельмени разной формы (круглые, треугольные, полумесяцы и пр.) и отварите в подсоленной воде (каждый цвет в отдельной кастрюле). Выложите пельмени на блюдо, полейте растопленным сливочным маслом и подайте к столу.



Для каждого вида теста нужно:

- яйцо – 1 шт.
- соль – 1/2 ч. л.
- растительное масло – 1,5 ст. л.
- мука – 1,5 ст.
- в зависимости от цвета, который вы хотите получить, используйте сок свеклы, сок моркови, пюре черной смородины – по 0,5 ст. или пучок петрушки и 0,5 ст. воды.

Для фарша:

- говядина – 300 г
- свинина – 300 г
- баранина – 300 г
- луковицы – 2 шт.
- соль, перец – по вкусу

ТОРТ «ЧЕРЕПАХА»

Яйца взбейте с сахаром, добавьте какао и муку, перемешайте. Тесто выложите на смазанный маслом противень по 0,5 ст. л. в виде лепешек. Выпекайте при 180 градусах 15–20 мин.

Крем: взбейте сметану с сахаром. Остывшие лепешки обмакивайте в крем и выкладывайте их друг на друга на тарелку в форме черепашки. Также из лепешек сделайте голову и лапки, а из половины лепешки – хвостик.

Сварите глазурь: соедините все ингредиенты и доведите до кипения.

Залейте торт горячей глазурью. Оставшимся кремом нарисуйте глаза и узор на панцире.



Нужно для теста:

- мука – 2 ст.
- яйца – 5 шт.
- сахар – 1,5 ст.
- какао – 3 ст. л.

Для крема:

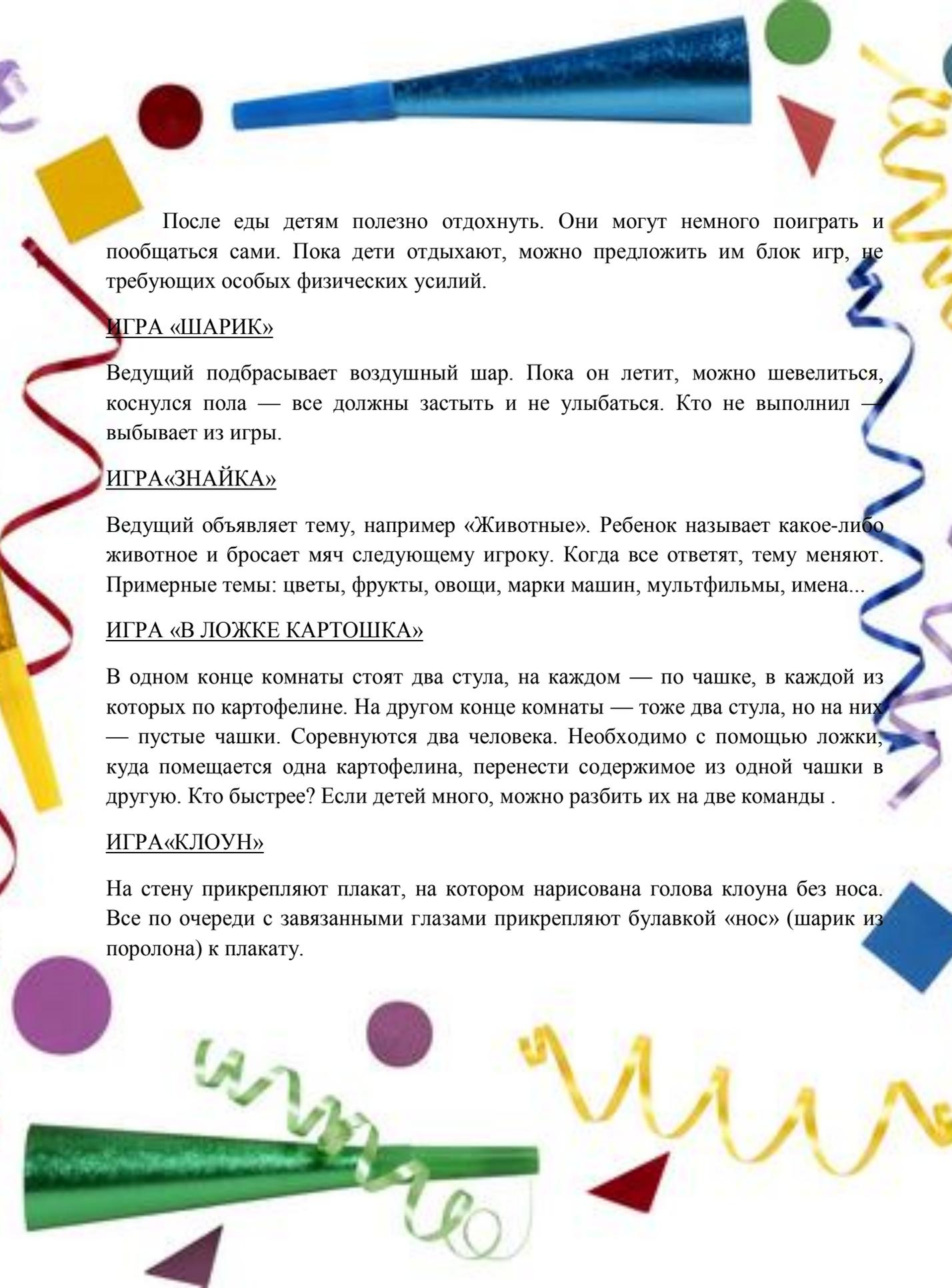
- сметана – 2 ст.
- сахар – 1 ст.

Для глазури:

- какао – 3 ст. л.
- молоко – 2 ст. л.
- сахар – 2 ст. л.
- сливочное масло – 1 ст. л.

И.А. Джукаева, г. Хабаровск

АДРЕС ДЛЯ ПИСЕМ: 127287, МОСКВА, А/Я 3. АДРЕС ЭЛЕКТРОННОЙ ПОЧТЫ (E-MAIL): INFO@NARSOVET.RU



После еды детям полезно отдохнуть. Они могут немного поиграть и пообщаться сами. Пока дети отдыхают, можно предложить им блок игр, не требующих особых физических усилий.

ИГРА «ШАРИК»

Ведущий подбрасывает воздушный шар. Пока он летит, можно шевелиться, коснулся пола — все должны застыть и не улыбаться. Кто не выполнил — выбывает из игры.

ИГРА «ЗНАЙКА»

Ведущий объявляет тему, например «Животные». Ребенок называет какое-либо животное и бросает мяч следующему игроку. Когда все ответят, тему меняют. Примерные темы: цветы, фрукты, овощи, марки машин, мультфильмы, имена...

ИГРА «В ЛОЖКЕ КАРТОШКА»

В одном конце комнаты стоят два стула, на каждом — по чашке, в каждой из которых по картофелине. На другом конце комнаты — тоже два стула, но на них — пустые чашки. Соревнуются два человека. Необходимо с помощью ложки, куда помещается одна картофелина, перенести содержимое из одной чашки в другую. Кто быстрее? Если детей много, можно разбить их на две команды.

ИГРА «КЛЮУН»

На стену прикрепляют плакат, на котором нарисована голова клоуна без носа. Все по очереди с завязанными глазами прикрепляют булавкой «нос» (шарик из поролона) к плакату.

9. Финал.

Особенно должно быть и прощание в финале праздника. В заключении праздника дарим уходящим гостям воздушные шары. Воздушные шары обычные или гелиевые, фигурки, сделанные из длинных надувных шариков и открытки из праздничного оформления. Можно спеть известную песенку про день рождения, после чего разойтись по домам.

10. Фото и видео.

Пожалуй, ни один день рождения ребенка не обходится без фотографий на память. Многие родители пытаются фотографировать все сами, но, как показывает практика, это не самое лучшее решение в такой ситуации. Ведь на плечах родителей именинника и так будет лежать много различных обязанностей, и они наверняка упустят несколько интересных моментов, которые стояло бы запечатлеть на фото, поэтому стоит обратиться к профессионалу. Если фотограф ловит только отдельные моменты, то видеограф сможет запечатлеть все происходящее на празднике – со звуком и в движении. При этом видеограф не заменяет фотографа, а скорее дополняют его. От обычной любительской съемки на камеру услуги видеографа отличаются тем, что он не только снимет все происходящее на дне рождения малыша, но и создаст из этого материала настоящий фильм, который вы с удовольствием будете пересматривать и сразу после праздника, и много лет спустя. Воспользуйтесь услугами профессионалов, и память о празднике вашего ребенка останется с вами навсегда.

11. Музыкальное сопровождение.

Музыкальное сопровождение также очень важно для детского праздника. Подборка детских песен, поздравления с днем рождения от разных героев мультфильмов, фонограммы песен для любителей караоке (может быть отдельным конкурсом).

Самое главное подойти к исполнению плану творчески, проявить фантазию, а также, поручить ребенку, выполнить то, что ему по силам. Можете быть уверены, что этот день рождения будет незабываемым праздником, который ваш ребенок обязательно захочет повторить на следующий год. Эти воспоминания о чуде празднования дня рождения и составляют тот багаж, который человек пронесет через всю свою жизнь и для него они являются праздниками детства.

Список используемой литературы:

1. «Веселые детские праздники. Поделки. Игры. Грим. Костюмы. Декорации» АРТ-РОДНИК, издание на русском языке, 2007
2. «День Рождения. Удивим гостей» РИПОЛ классик М., 2008. - 192с
3. «День Рождения. Лучшие сценарии». Москва АСТ; Минск ХАРВЕСТ, 2006, - 96с.