



Z domu nie wyjdziemy - razem gotujemy. Część II

Zapraszam do kuchni! Myjemy ręce, zakładamy fartuszki i zaczynamy!

1. Mama (lub tata) kroi pieczywo i smaruje (może również samo dziecko przy pomocy specjalnego nożyka) a dziecko układa na kanapce różne produkty tworząc buzię, samochód, łakę itp. (ćwiczymy wyobraźnię!).
2. Przygotowujemy płac ciasta francuskiego, z którego wykrawamy:
 - różne kształty wykorzystując posiadane foremki (posypka wg uznania: cukier, cynamon, zioła),
 - różne kształty wprowadzając pojęcia kwadrat, trójkąt, trapez itp.,
 - domek, którego dach układamy z cząstek jabłka, ściany z dżemu, okna i drzwi np. z bananów (uruchamiamy wyobraźnię i zapasy w spiżarni!) albo wykorzystujemy warzywa.

Na koniec pieczemy i degustujemy!

3. Dziecko układa w opakowaniu po serku kulki groszku (np. naprzemiennie z kukurydzą) i inne warzywa, jajko, pokrojone mięso kurczaka (ćwiczenia chwytu pęsetowego) a później zalewamy bulionem z żelatyną.
4. Przygotowujemy ciasto drożdżowe. Dziecko może je rozwałkować (najczęściej z naszą pomocą) a później wykrawa szklanką kółeczka. Można pozostawić takie koła albo jeszcze mniejszą foremką (kieliszkiem) wykroić środki (jak pączki angielskie). Dziecko smaruje przy pomocy pędzelka jajkiem lub mlekiem ich powierzchnię.
5. Ciasto drożdżowe lub francuskie możemy wykorzystać do wyplatania precli lub chałki (trudna sztuka, ale do opanowania przez dziecko!).
6. Owocowe szaszłyki – krojenie a potem naprzemiennie nabijanie owoców na szpikulce – patyczki (ważna kolejność, powtarzalność).
7. Przygotowujemy na talerzykach pokrojone owoce (świeże lub suszone), drobne orzechy lub migdały, pokruszone ciasteczka, wiórki kokosowe itp. oraz jogurt (np. grecki). W pucharkach dziecko umieszcza naprzemiennie owoce, jogurt, orzechy, jogurt, ciastka itd.

Nie mówię, że w kuchni będzie czysto, ale obiecuję, że będzie świetna zabawa, dużo radości i wiele nowych umiejętności. O dumie dziecka czyli poczuciu jego wartości już nie wspomnę.

Barbara Cyl
neurologopeda