

Занимания в кухнята по метода „Монтесори“



Малките деца много обичат да помагат в домакинските задължения. Ето защо, ако детето ни има желание да го включим в някои дейности в кухнята, в никакъв случай не трябва да го игнорираме. Напротив – трябва да намерим възможност да направим съвместната ни домакинска работа полезна и увлекателна. Заедно с него можем например да сервираме масата, да измием съдовете или плодовете или да направим сандвичи за закуска. Как да стане това? Ето насоките на Елена Тимошенко, Монтесори педагог, психолог и лектор, представени в книгата ѝ „Чудото Монтесори“:

Сервиране на масата

Нужни са ни:

- Покривка
- Бяла пластмасова или текстилна салфетка, на която са нарисувани или избродирани контури на приборите, които детето ще използва при сервирането: кръг в центъра (чиния), малък кръг отгоре вдясно (чаша), вилица отляво, нож и лъжица отляво, малка лъжичка отгоре зад чинията
- 2 чинии (плитка и дълбока)
- Чаша
- Вилница
- Нож
- Лъжица
- Малка лъжичка в кошничка (може да бъдат загърнати в хартиени салфетки)

Какво правим?

Постиламе покривката, разполагаме салфетката. Изваждаме предметите за сервиране: чиниите – първо плитката, върху нея дълбоката, вилица и нож (с острието към чинията), голяма лъжица, чаена лъжичка, чаша.

Защо е полезно?

Детето се приобщава към културата на сервиране, придобива самостоятелност, развива координацията на движенията си.

Забележка:

Ако сервираме масата за празник или обяд, трябва да покажем на детето, че в центъра на масата се поставя съд за хляб, салфетник, прибори със сол и пипер. Масата може да се украси с ниски букети от цветя.

Колкото по-малко е детето, толкова по-малко предмети участват в сервирането – например може да използваме една, а не две чинии. Колкото по-голямо – толкова повече са предметите: например вместо чаша използваме чаена чаша с чинийка.

Приготвяне на сандвичи за закуска

Нужни са ни:

- Престилка
- Дъска за рязане на кашкавал и колбас, дъска за рязане на хляб, нож
- Хранителни продукти: кашкавал, масло, колбас, хляб, зеленчуци и други по желание
- Чиния за сандвичите
- Какво правим?
- Измиваме си ръцете, слагаме си престилката. Показваме на детето как се реже хляб, после го оставяме то да се опита да отреже филии. След това на другата дъска нарязваме кашкавал и колбас. Оформяме сандвичи, украсяваме ги със зеленчуци и ги подреждаме в чинията.

Защо е полезно?

Детето се учи на самостоятелност, координира движенията си, упражнява ръката си и изгражда художествен вкус: украсяването на храната може да се превърне в истински творчески процес.

Забележка:

По-добре е да се използва франзела, защото детето по-лесно ще я придържа с ръка. Маслото може да се намаже на хляба или пък да се шприцова със сладкарски шприц.

Настъргване на кашкавал

Нужни са ни:

- Купа, ренде, кърпа
- Кашкавал
- Чиния за настъргания кашкавал

Какво правим?

Измиваме си ръцете. Показваме на детето как да използва рендето. Напомняме, че рендето е остро и трябва да се внимава. Отрязваме парче кашкавал, което може удобно да се държи с ръка. Настъргваме кашкавала и го слагаме в чинията. След като свършим работата си, прибираме след себе си.

Защо е полезно?

Детето се учи на самостоятелност, координира движенията си, развива ръката. То чувства гордост, че помага за приготвянето на храната.

Забележка:

Настърганият кашкавал често се използва за приготвяне на салати и ястия с месо. Чрез тази дейност можем да включим детето в готвенето като ние нарязваме салатата или приготвяме основното ястие, а хлапето настъргва и наръсва кашкавала.

Миене на плодове

Нужни са ни:

- Престилка
- Кана за вода
- Купа с плодове, които трябва да бъдат измити
- Две купи – за миене и изплакване, четка
- Салфетка или кърпа за избърсване на плодовете, кърпа за забърсване на водата
- Съд за чистите плодове

Какво правим?

Показваме на детето плодовете и му обясняваме, че са мръсни. Задължително трябва да ги измием преди да ги ядем. Наливаме вода от каната в купата, измиваме всеки плод с ръце, след това с кръгови движения го търкаме с четката във водата, а след това го слагаме в купата за изплакване, наливаме вода и изплакваме плодовете. После ги избърсваме с кърпата и ги подреждаме в чинията. Сега вече можем да ги ядем, но преди това ще приберем всичко на място и ще попием разлятата вода.

Защо е полезно?

Детето добива представа за хигиената, учи се да мие плодове, запомня последователността на действията, тренира ръцете.

Приготвяне на плодова салата

Нужни са ни:

- Салатиера
- Дъска за рязане на плодове, нож
- Кошче за отпадъци
- Салфетка, лъжица
- Плодове: банани, киви, ябълки и други по желание
- Кисело мляко или сироп за заливане на салатата

Какво правим?

Измиваме си ръцете и плодовете. Слагаме ги върху салфетка. Обелваме ги. Изрязваме семките на ябълките, изхвърляме остатъците. Върху дъската нарязваме плодовете на парченца. Разбъркваме салатата с лъжица. Прибавяме кисело мляко или топинг на вкус.

Защо е полезно?

Детето се учи да почиства плодовете и да прави салата, запомня последователността на действията, учи се да координира движенията си, упражнява ръката.

Забележка:

Аналогично може да се направи салатата от варени зеленчуци. Тогава ще са нужни картофи, моркови, цвекло, които трябва да се сварят и охладят. Могат да се добавят кисели краставички и грах. Салатата можем да подправим със зехтин.

Миене на съдове

Нужни са ни:

- Престилка
- Две легенчета – за миене и за изплакване
- Течен препарат за съдове с дозатор, гъба, сушилник за чистите съдове
- Кърпа за избърсване на масата
- Керамични или порцеланови съдове: чиния, малка чинийка, чашка, лъжица, вилица

Какво правим?

Слагаме си престилката. Наливаме вода в легенчетата и показваме на детето как се слага препарат за съдове. Вземаме чинията и с кръгови движения я мием в легенчето с помощта на гъбата. След това я изплакваме във второто легенче и я оставяме да съхне. Когато всичко е измито, прибираме след себе си: изливаме водата от легенчетата, избърсваме разлятата вода.

Защо е полезно?

Детето се учи да мие съдове, запомня последователността на движенията, развива самостоятелност.