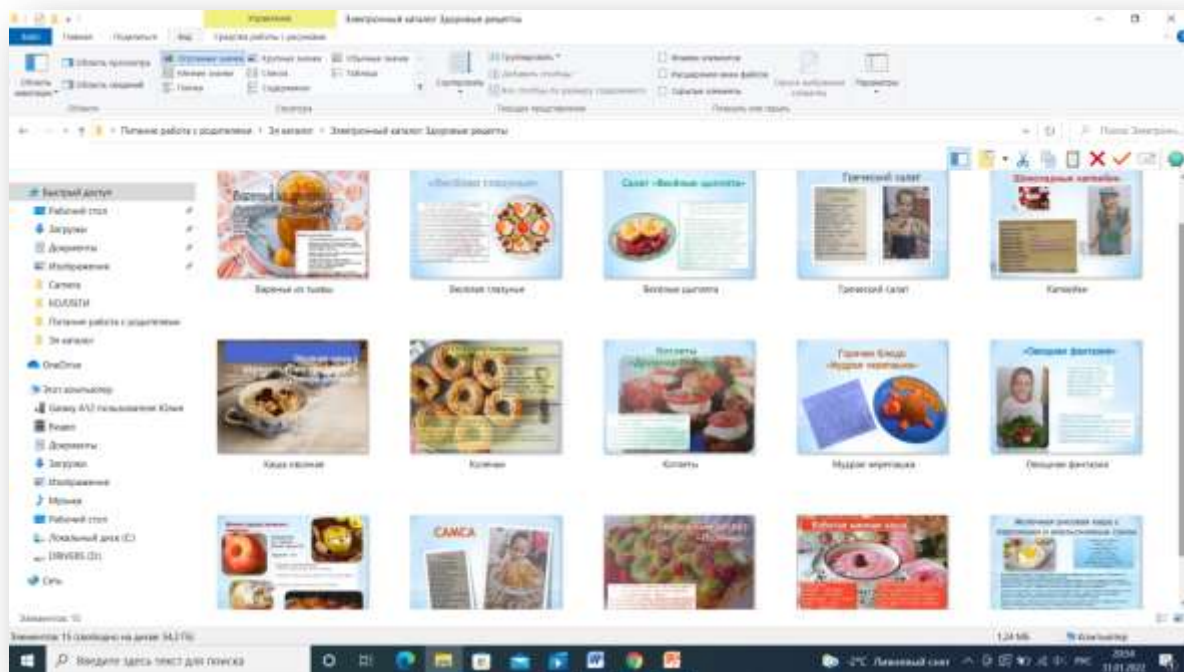


Родители принимают активное участие в организации образовательного пространства в ДОУ.

Чистят снег на крышах веранд, помогают облагораживать территорию детского сада.



В течение ноября родители вместе с детьми готовили вкусные и полезные блюда и делились своим опытом. По результатам работы был создан электронный каталог с собранием лучших полезных блюд. Так же родители поделились оригинальным оформлением блюда на тарелке, что позволяет вызывать интерес ребёнка к еде. Данная работа вызвала интерес детей к витаминным блюдам, с большим удовольствием ребята стали кушать и разные каши.





«Шоколадные канкейки»

Рецепт на 9 штук.

Мука-120г.

Кавео-30г.

Сахар-140г.

Яйцо-1 шт.

Масло-50г.

Молоко-130г.

соль-1/2щ.л.

Сода-1/2щ.л.

Яблочный уксус-1/2 ст.л.

Крем:
Творожный сыр-400г.
Сливки33%-80г.
Сахарная пудра-80г.



САМСА

Продукты (на 8 порций)
Тесто слоеное дрожжевое (готовое, размороженное) - 1 упа
Колбаски сырые (берите любые колбаски) - 4 шт.
Лук репчатый - 0,5 шт.
Перец болгарский - 1 шт.
Зелень киви - 1 пучок (совсем небольшой)
Яйцо куриное - 1 шт.
Перец чили (хлопья-чили) по вкусу
Паприка сладкая (паприка копченая!!!) - по вкусу
Соль - по вкусу
Перец черный - по вкусу
Кунжут - на украшение
Масло растительное - на жарку



Греческий салат

Продукты (на 4 порции)
Помидоры - 2-3 шт.
Огурцы свежие - 2 шт.
Лук красный - 1-2 шт.
Перец болгарский - 2 шт.
Сыр фета - 200 г
Оливки (или маслины) без косточек - 100 г
Лимон - 0,5 шт.
Масло оливковое - по вкусу
Соль - по вкусу
Перец черный молотый по вкусу



Мария

2 яйца
200г сахара
110г сливочное масло
125мл молока
200г мука
10г разрыхлитель
В чаше миксера смешиваем мягкое сливочное масло и сахар, хорошо взбиваем, потом добавляем яйца, взбивать, частями всыпаем муку с разрыхлителем и продолжаем вымешивать в миксере. В конце добавляем молоко, взбиваем еще 3-4мин и тесто готово. Разливаем тесто по формочкам, заполнив их 2/3
Выпекаем при 170С 9-10мин

Создают игровые пособия и методические материалы для занятий



В декабре во всех возрастных группах родителям было предложено создать лэпбуки совместно с детьми «Чтоб здоровья набираться, надо правильно питаться». 126 родителей приняли активное участие в создании для детей интересных тематических лэпбуков. Теперь малыши с интересом познают основы правильного питания!



В детском саду в феврале была организована выставка поделок по теме «Здоровая еда полезна всегда!». Привлечены более 100 семей, создано большое количество поделок и пособий для игр детей дошкольного возраста по ознакомлению с основами правильного питания. Поделки изготовлены из разных материалов: ткань, фетр, пуговицы, масса для лепки и др. Новые книжки-малышки и атрибуты для игр позволят разнообразить предметно-развивающую среду в детском саду и активизируют деятельность детей по освоению правил здорового питания.

