



Солнышко

Газета МДОУ № 21

№6 февраль 2014г.

ЧИТАЙТЕ В НОМЕРЕ:

По секрету всему свету

Физкультурно -
познавательный досуг

Конкурс «Самый умный»

Соревнования «А ну-ка,
мальчики»

«Масленица»

Советуют специалисты

«Печем блины»

«Читаем детям»

Поздравления

Поиграй-ка

- 14 — День Святого Валентина
(День всех влюбленных)
- 14 — Международный день
компьютерщика
- 18 — День транспортной полиции
России
- 17 — День доброты
- 20 — Масленица 2014
- 21 — Международный день
родного языка
- 23 — День защитника Отечества
- 26 — Прощеное воскресенье 2014

Дорогие родители!

Рады вновь приветствовать Вас на страницах нашего издания. В февральском номере Вы найдете много нового и интересного. Последний зимний месяц пестрит событиями и праздниками, которыми мы с удовольствием поделимся с Вами!

Праздники в феврале

- 6 — Международный день бармена
- 8 — День российской науки
- 9 — Международный день стоматолога
- 10 — День дипломатического работника
- 11 — Всемирный день больного
- 12 — День Аэрофлота



Физкультурно-познавательный досуг

7 февраля 2014 года в детском саду прошло открытие спортивно-патриотической игры «Малые Олимпийские игры». Праздник был организован для воспитанников старших и подготовительных групп. При подготовке к мероприятию дети совместно с родителями приняли участие в выставке рисунков «Мы со



историей олимпийского движения, закрепила знания о символах и ритуалах, атрибутах, видах спорта. Очень активно будущие чемпионы участвовали в играх-эстафетах: собирали олимпийскую эмблему, попробовали себя в роли факелоносцев, биатлонистов и хоккеистов. Они легко отгадали ключевые слова в



заряд бодрости и энергии, хорошо подготовились к участию в соревнованиях по зимним видам спорта, которые пройдут в детском саду в ближайшее время. Пожелаем им успехов!



спортом очень дружим!».

Открытие Малых Олимпийских игр началось с парада участников: команд «Звездочка» и «Снежинка». Демонстрация слайдов презентации «Зимние Олимпийские игры» познакомила детей с



кроссворде на олимпийскую тематику.

Гостем и участником спортивного праздника стал Зевакин Алексей, лауреат Всероссийских конкурсов: «Будущие звезды России», «Радуга», «Алмазные грани». Дети с большим интересом наблюдали за его выступлением (гимнастический этюд с обручами).

Воспитанники ДОУ получили огромный



«Самый умный»



путь, легко нашли одинаковые флаги, без труда расшифровали девиз. В «интеллектуальном биатлоне» дети точно «стреляли по мишеням». При разгадывании ребусов участникам пришлось хорошенько подумать: большинству удалось отгадать качество, необходимое спортсменам для достижения высоких результатов. Ответы детей оценивали опытные члены жюри. В перерывах между выполнением заданий воспитанники



**Просецкий Максим – I место
Рожков Артем - II место
Долматов Илья – II место
Ларионов Саша - III место
Власова Соня - III место**

В детском саду прошла познавательная викторина «Самый умный», посвященная Олимпиаде. В ней принимали участие дети подготовительных групп. Они хорошо подготовились к конкурсу. Дети уверенно отвечали на вопросы из истории Олимпийских игр, отгадывали загадки, рисовали эмблему. Они безошибочно помогли лыжнику сориентироваться на местности, внимательно прослеживая его



играли в малоподвижные спортивные игры. Все участники конкурса награждены сладкими призами, а победители – памятными дипломами и интересными книгами. По итогам проведенного конкурса самыми внимательными, наблюдательными и умными стали:



"А ну-ка, мальчики!"



В детском саду прошел конкурс «А ну-ка, мальчики!», посвященный Дню защитника Отечества. В нем приняли участие дети старших и подготовительных групп. Команды мальчиков «Моряки» и «Пограничники» отвечали на вопросы викторины «Наша

армия сильна – защищает мир она!», участвовали в играх-эстафетах «Минное поле», «Порази цель противника в противогазе», «Переправа», «Саперы», «Донесение». На протяжении всех состязаний команды не уступали друг другу в ловкости и выносливости, поэтому победила дружба!

Во всех группах дети подготовили поздравления и сделали подарки своими руками для своих пап.



Масленица



В детском саду прошел народный праздник «Масленица». В нем принимали участие дети старших, подготовительных групп. Их встретила нарядная, румяная Масленица. Она водила с ними хоровод, загадывала загадки, закликала весну. Дети с удовольствием плясали, играли в подвижные игры: кидали валенок, бегали в мешках, перетягивали канат.

По старинной русской традиции ребята лазили столб (канат). Только самые ловкие из них смогли снять сладкие призы. Ярким моментом праздника было сожжение чучела Масленицы, огне которого сгорели обиды, ссоры, неприятности. Закончился праздник чаепитием блинами, барабанами и конфетами.

Загадки:

Рыхлый снег
На солнце тает,
Ветерок в ветвях играет,
Звонче птички голоса
Значит,
К нам пришла ...
(Весна)

Этот праздник - объеденье!
Напечем блины с утра.
К нам - сметана и варенье
И, конечно же, икра!
(Масленица)

От души вас поздравляем
И сердечно всем желаем:
Все заботы бросьте,
Приходите в гости,
Прямо к нашему крыльцу
К нам на Масленицу.
Убедитесь сами:
Угостим блинами,
На сметане пышками,
Пирогами пышными,
Февралю - помашем,
Марту - "здравствуй" скажем.



Желтый, круглый, ароматный
И на вкус такой приятный
И с вареньем, и с медком,
Со сгущенным молочком!
(Блин)

На шесте стою
Свысока гляжу
Тело, руки голова
Всё из соломы, у меня
Обрядили, принесли
С песнями меня сожгли.
(Чучело)



Рецепты блинов на Масленицу

Колонка шеф-повара

Нет, такого праздника в России, который проходил бы так бурно и весело, как Масленица! В 2014 году она начнется с 24 февраля и продлится по 2 марта. А какая Масленица без блинов?..

В русской кухне существует несколько десятков рецептов блинов. Блины пекли, как правило, из дрожжевого теста, а мука бралась самая разная: гречишная (постные, заварные, сдобные гречневые блины), пшеничная (блины с припеком, блины



пшеничные царские, блины красные), овсяная (овсяные блины), просоная, ячменная, гороховая. Для того чтобы блины удались, необходим грамотный рецепт теста для блинов.

Тонкие блины на молоке

Ингредиенты: мука пшеничная - 400 г, сахар - 3 ст. л., яйцо куриное - 4 шт., молоко - 1 л, соль - на кончике ножа, масло растительное - 3 ст. л. Приготовление: взбейте яйца с сахаром, постепенно введите муку и соль. Влейте молоко и аккуратно размешайте до однородной массы. Оставьте на 20 минут. Добавьте в тесто растительное масло и жарьте блины на сильно разогретой сковороде.

Блины на скорую руку

Ингредиенты: крахмал картофельный - 5 ст. л., молоко - 500 мл, яйцо куриное - 2 шт., масло растительное - 20 мл. Приготовление: взбить молоко с яйцами и постепенно - по ложке - ввести крахмал. Тесто должно получиться очень жидким. Разогреть сковороду и смазать ее маслом. Тесто удобно выливать с помощью небольшого половника и давать ему равномерно растечься по поверхности сковороды. Переворачивать очень быстро, так как блинчики тоненькие и моментально подрумяниваются. Эти блинчики отлично подойдут для любых несладких начинок - сыра, овощей, мяса. Обязательно перед выпеканием очередного блина перемешивать тесто, так как крахмал оседает на дно.

Блинчики получаются совсем тонкими, прозрачными.

Блинчики с мясной начинкой

Ингредиенты: мука пшеничная - 250 г, яйцо куриное - 4 шт., молоко - 500 мл, сахар - 15 г, соль - по вкусу, перец черный молотый - по вкусу, мясо - 250 г, лук репчатый - 1 шт., масло растительное - 50 мл. Приготовление: из одного яйца, соли, молока и муки приготовить жидкое, как негустая сметана, тесто.

Выпечь на разогретой, смазанной маслом сковороде небольшие тонкие





блинчики. Пропущенное через мясорубку мясо обжарить и снова пропустить через мясорубку вместе с предварительно обжаренным мелко нарезанным луком. Добавить три мелко нарубленных сваренных вкрутую яйца, соль, перец, хорошо перемешать. На середину каждого блинчика выложить начинку, свернуть конвертиком и обжарить на сковороде.

Блинчики с творогом

Ингредиенты: мука пшеничная - 2 стакана, творог - 500 г, сметана - 1/2 стакана, сахар - ¼ стакана, молоко - 3 стакана, яйцо куриное - 2 шт.,

масло растительное - 2 ст. л. Приготовление: одно яйцо разбить в кастрюлю, всыпать туда 1 столовую ложку сахарного песка, 1/2 чайной ложки соли, влить 1 стакан холодного молока и все это перемешать. После этого понемногу всыпать просеянную муку, тщательно вымешивая деревянной лопаточкой, затем развести остальным молоком, прибавляя его в тесто небольшими порциями. Разогретую сковороду хорошо смазать маслом, поставить на средний огонь. Как только нижняя сторона блинчика пропечется и зарумянится, надо снять блинчик тонким ножом, а сковороду быстро смазать маслом и вновь залить тестом. Блинчики должны быть очень тонкими. Если они получаются толстыми, следует сделать тесто более жидким, прибавив в него немного молока. Творог для начинки протереть сквозь сито, прибавить в него яичный желток, сахар, 1/2 чайной ложки соли, лимонную или апельсиновую цедру, 1 столовую ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать (при желании в творог можно положить очищенный и промытый изюм). На обжаренную сторону блинчика положить 1 столовую ложку творога и завернуть блинчик конвертом. Чтобы блинчик не развернулся при обжаривании, последний изгиб надо смазать яичным белком. Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. На стол блинчики подавать горячими, посыпав их сахарной пудрой. Отдельно в соуснике подать сметану.

А можно немного пофантазировать и сделать настоящие шедевры, используя кондитерский рожок или просто заменив его на шприц.

Отличная традиция – поедание блинов на улице. Детей это очень воодушевляет! Выдите с термосом на обычную прогулку (если идти на гуляние и покупать блины не планируется) и поешьте домашних блинов на свежем воздухе, ведь это очень приятно!

Почему бы не привлечь ребенка к выпечке этого традиционного лакомства? Помочь в выпечке блинов на Масленицу могут дети практически любого возраста. Дети постарше могут помочь замешивать тесто. А ребенок помладше с удовольствием будет смахивать блинчики куском масла. Можно поручить ребенку и другое ответственное задание: клесть на готовые блины начинку и сворачивать их треугольником или рулетиком. Ну а самая почетная миссия – это, конечно же, дегустировать готовые блины.



Читаем детям

(от двух до четырех лет)



Начиная с дошкольного возраста мы, взрослые знакомим детей с литературным искусством. Еще в младенчестве, многие из Вас читали деткам потешки, рассказывали сказки, пели колыбельные. Психологи предлагают делать это еще до рождения ребенка и не случайно. Ведь книги развают интеллект, речь, позитивное отношение к миру, любви.

Когда мы читаем произведение, малыши, прежде всего, обращают внимание на героев, их интересуют внешность персонажа, его действия, поступки. Младшие

дошкольники переживают все, что происходит с героями: бурно радуются победе положительного персонажа, торжеству добра над злом. В этом ребенку помогает красочная иллюстрация. Изображение должно быть реалистичным, передавать характерные для данного героя особенности.

У детей двух лет есть необычайная тяга к ритмически организованному складу речи, звучным ритмам и рифмам, выразительной интонации. Они любят сказки, где один сюжет цепляется за другой "Теремок", "Колобок", "Курочка Ряба".

Дети очень любят народный фольклор - частушки, потешки, песенки, игры. Эти произведения наилучшим образом соответствуют потребностям младшего дошкольника, так как сочетают в себе слово, ритмику, интонацию, мелодию и движения. Их можно использовать не только с целью лучшего запоминания характера персонажа (шустрый воробей), но и использовать в режимных моментах. При умывании : Кран, откройся, нос умойся. При обувании на прогулку. Пяточки, пяточки - поиграем в пряточки. И т. д.

Сейчас много детских книг, которые передают сюжет иллюстрациями. Это тоже хорошее подспорье в привлечении ребенка к чтению. Малыш может "прочитать" сказку по картинкам, а мама в это время приготовит ужин, или отдохнет. Ребенок будет чувствовать себя нужным, взрослым.



Существуют так называемые "умные" книги, где к чтению можно привлечь старшего ребенка. Он будет читать книгу по слогам, а младший рассматривать картинки. Затем оба смогут разукрасить героя - при этом почувствовав себя настоящими иллюстраторами детской книги, создав свою, ни на чью не похожую книгу.

Хороши книги - говорящие. По прочтению стихотворения или рассказа, можно услышать

дополнительную информацию о животных и предметах окружения, или услышать как мычит корова, лает собака. Звуки достаточно реалистичны, чтобы городской ребенок приобщился к атмосфере деревни. В заключении представляю Вашему вниманию некоторые советы при выборе списка литературы для второй младшей группы:

● **Песенки, потешки, заклички:** «Пальчик-мальчик», «Заинька, попляши...», «Ночь пришла...», «Сорока, сорока...», «Еду-еду к бабе, к деду...», «Тили-бом! Тили-бом!..», «Как у нашего кота...», «Ай, качи-качи-качи...», «Жили у бабуси...», «Чики-чики-чикалочки...», «Кисонька-мурысенька...», «Травка-муравка...», «Тень, тень, потетень...», «Курочка-рябушечка...», «Дождик, дождик, пуще...».

● **Сказки:** «Колобок», обр. К.Ушинского, «Волк и козлята», обр. А.Н.Толстого. «Кот, петух и лиса», обр. М.Боголюбской. «Гуси-лебеди». «Снегурочка и лиса». «Бычок – черный бочок, белые копытца» обр. М.Булатова. «Лиса и заяц» обр. В.Даля. «У страха глаза велики», обр. М.Серовой. «Теремок», обр. Е.Чарушина. «Рукавичка», «Коза-дереза», укр. Обр. Е.Благининой. «Два жадных медвежонка», венг. Обр. А.Краснова и В.Важдаева. «Упрямые козы», узб., обр. Ш.Сагдуллы. «У солнышка в гостях», пер. с словац. С.Могилевской и Л.Зориной. «Лиса-нянька», пер. с финск. Е.Сойни. «Храбрец-молодец», пер. с бол. Л. Грибовой. «Пых» белорус., обр. Н.Мялика. «Лесной мишка и проказница мышка», латыш., обр. Ю.Ванага, пер. Л.Воронковой. «Петух и лиса», пер. с шотл. М.Клягиной-Кондратьевой. «Свинья и коршун», сказка народов Мозамбика, пер. с порт. Ю.Чубкова

● **Поэзия.** К.Бальмонт «Осень». А.Блок «Зайчик». А.Кольцов «Дуют ветры...». А.Плещеев «Осень наступила...», «Весна». А.Майков «Колыбельная песня», «Ласточка примчалась...» А.Пушкин «Ветер, ветер! Ты могуч!..», «Свет наш, Солнышко...», «Месяц, месяц...». С.Черный «Приставалка», «Про Катюшу». С.Маршак «Зоосад», «Жираф», «Зебры», «Белые медведи», «Страусенок», «Пингвин», «Верблюд», «Где обедал воробей» (из цикла «Детки в клетке»). «Тихая сказка», «Сказка об умном мышонке». К.Чуковский – Путаница, Краденое солнце, Мойдодыр, Муха-Цокотуха, Ежики смеются, Елка, Айболит, Чудо-дерево, Черепаха.

● **Проза.** К.Ушинский «Петушок с семьей», «Уточки», «Васька», «Лиса-Патрикевна». Т.Александрова «Медвежонок Бурик». Б.Житков «Как мы ездили в зоологический сад», «Как мы в зоосад приехали», «Зебра», «Слоны», «Как слон купался» (из книги «Что я видел»). М.Зощенко «Умная птичка». Г.Цыферов «Про

друзей», «Когда не хватает игрушек».

К.Чуковский «Так и не так».

Д.Мамин-Сибиряк «Сказка про храброго Зайца – длинные уши, косые глаза, короткий хвост».

Воронкова Л.

«Маша-растеряша» и др.

Маркина И.В.



С ПРАЗДНИКОМ!



Уважаемые
защитники
Отечества! Дорогие
мужчины, юноши,
мальчики!

Поздравляем вас с
Днем защитника
Отечества –
государственным
праздником, который
является ярким
символом
патриотизма,
преемственности

исторических традиций беззаветного служения великой России.

В этот праздничный день примите пожелания крепкого здоровья,
счастья, мира и благополучия.

Мы желаем Вам всегда и во всем быть на высоте и всю жизнь
оставаться для женщин идеалами, а для своих преемников – образцом
мужественности и доблести. В этот День пожелаем Вам быть
защитником для своей семьи и своего дела, всегда побеждать во всех
боях!

Пусть светит солнце в мирном небе,
И не зовет труба в поход.

Чтоб только на ученьях солдат
В атаку шел вперед.

Пусть вместо взрывов гром весенний
Природу будит ото сна,

А наши дети спят спокойно
Сегодня, завтра и всегда!

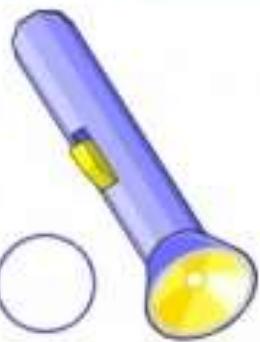
Здоровья крепкого и счастья
Всем тем, кто мир наш отстоял.

И кто его сегодня охраняет,
И кто сполна долг Родине отдал!

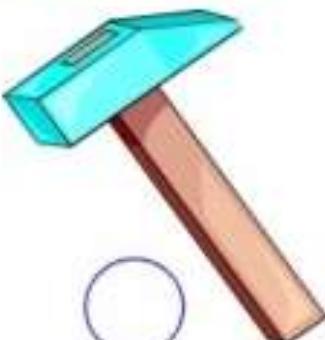
С Днем защитников Отечества!

Поиграй-ка

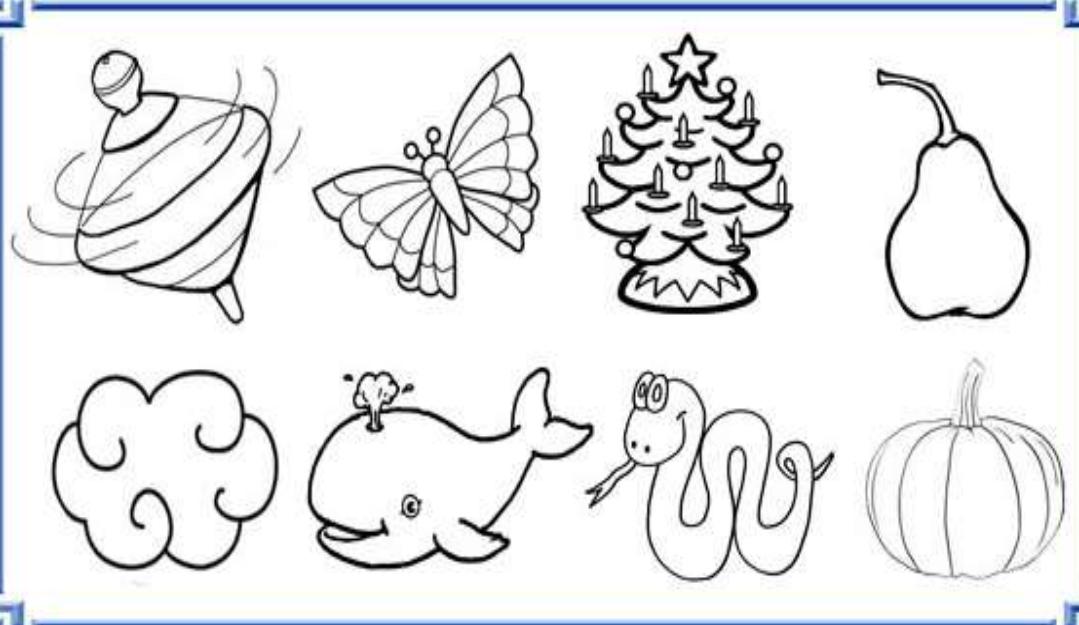
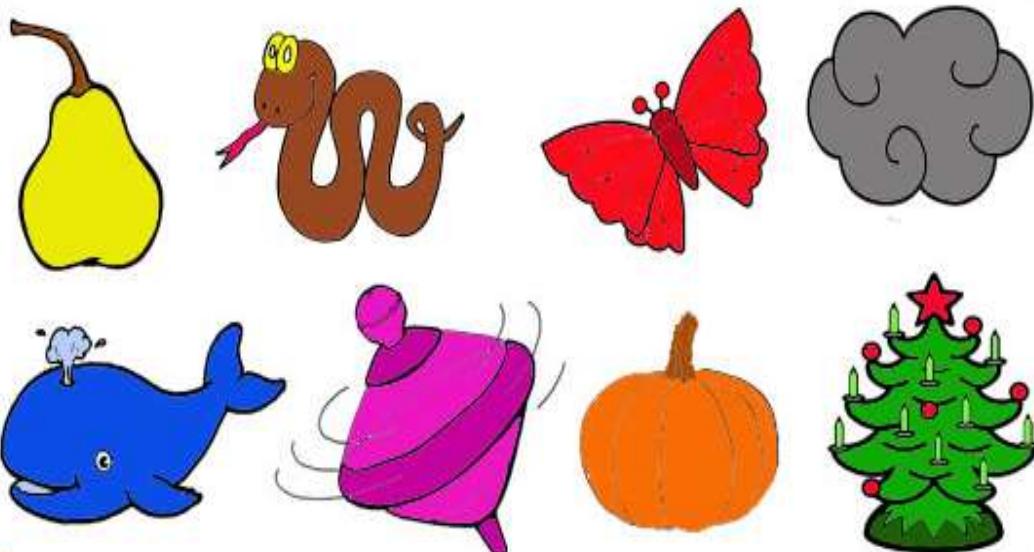
Напиши в кружочках буквы, на которые начинаются эти предметы.



Напиши в кружочках буквы, на которые заканчиваются эти предметы.



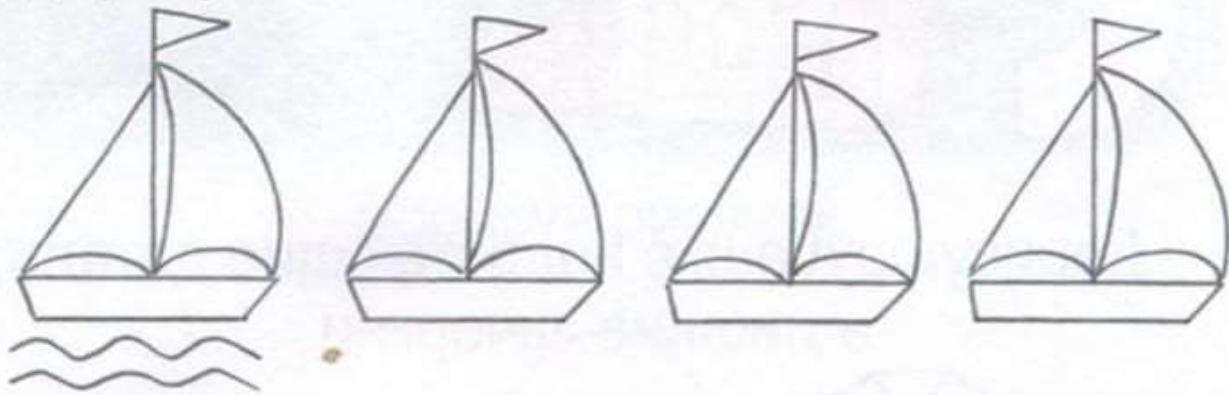
Запомни, какого цвета каждый предмет.
Закрой верхнюю часть страницы и раскрась картинки по памяти.



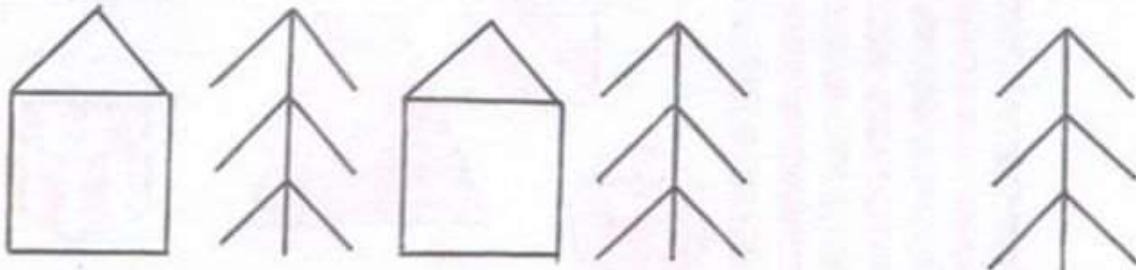
Что перепутал художник? Расскажи.



Дорисуй волны под каждым корабликом.



Чего не хватает в ряду? Дорисуй.



Найди тень

