

*Так хочется устроить малышу незабываемый праздник. Как лучше это сделать? Советы родителям.*

### Новый год и чудеса.

У вас остались воспоминания о новогодних чудесах? Если да, то вы знаете как они дороги, а нет - так сделайте так, чтобы они были у ваших детей. Ведь Новый год – это сказочный праздник! Так пустите же эту сказку в свой дом!

#### Чудо первое.

Начнём с подготовки вашего дома. Прежде чем встретить Деда Мороза и Снегурочку, постарайтесь создать в квартире волшебную атмосферу. Нарядите ёлку, нарисуйте или наклейте на окна снежинки. Это лучше сделать, когда малыша нет дома. Гирлянды, мишура всё пойдёт в ход насколько хватит вашей фантазии.

Обязательно привлеките малыша к подготовке. Сделайте серию рисунков, посвящённых зиме, вылепите из пластилина сказочных персонажей. Вырежьте гирлянду разноцветных флажков (годится бумага из красочных журналов), сделайте собственными руками фонарики. Чем не подарки для Деда Мороза и Снегурочки. Разучите песни, стихи, танцы. Малышу интересно, а гостям приятно. Не забудьте позаботиться о праздничном костюме для крохи, чтобы уже один его внешний вид создаст атмосферу веселья. Это может быть колпачок Петрушки, гномика, ушки или шапочка весёлого зверька, корона снежинки, принцессы...

Новогоднее настроение создаёт и особенный стол. Украсьте любимый торт стрелками, приготовьте яркие десерты, испеките печенье в виде ёлочек, снежинок. Не забудьте привлечь к выпечке малыша, он с удовольствием будет помогать вам на кухне.

#### Чудо второе.

Во время дневного сна, оставьте ему сюрприз от Деда Мороза: мальчику нарисуйте аквагримом снежинку на руке, а девочке вплетите в косичку дождик или положите на подушку какую-нибудь бижутерию, например бусики или браслетик. Это будет предпраздничным приветом от долгожданных гостей. Можно приготовить письмо от Деда Мороза, в котором будет карта квартиры, при помощи неё кроха станет искать предновогодний сюрприз. Можно позвонить незаметно в дверной звонок и

оставить коробку, обклеенную новогодними открытками с сюрпризом. Дверь конечно надо открывать вместе с малышом.

### Чудо третье.

Наступает время, когда Дед Мороз и Снегурочка входят в дом...

Лучше создать интригу. Сначала заходит Снегурочка, она знакомится с ребёнком и родителями. Вся семья вместе со Снегурочкой идёт искать Деда Мороза. Потом все осматривают ёлку и игрушки.

Затем наступает время загадок, так любимых малышами. Новый год - это праздник не только людей, но и зверюшек, соответственно загадки могут носить «звериную» или зимнюю тематику:

*По дорожкам, по снегам,  
По лесным лужайкам  
Прискакал на праздник к нам длинноухий... (зайка).*

*Он и добрый, он и строгий, бородой до глаз зарос  
Краснощёкий, бородатый наш любимый... (Дед Мороз).*

*Ветви тихо шелестят, бусы яркие блестят  
На дворе снежок идёт, мы встречаем... (Новый год).*

В какой-то момент создаётся небольшой конфликт, например, снегурочка, может понарошку поругаться с Дедом Морозом или разыграть какую-то забавную сценку. Например, он сплясал, а Снегурочка ему говорит: «Ой, не понимаю – вы ли, не вы ли? А то Дедушка старенький, передвигается с трудом, да и слышит плохо...». Дед отвечает: «Нет, и я не понимаю, кто вы? Я-то не вы!» - и обращается к детям: «Может вы выли?» Они: «Нет, это не мы!» Дедушка в полном недоумении ничего не понимает, говорит, что Снегурочка его запутать хочет. Снегурочка смеётся: «Дедушка, да никто не вы, ни вы, ни мы, ни ты, ни я!» и Дед Мороз переспрашивает: «Кто вымытый? Я точно вымытый. Я чистенький и т.д.» Подобная игра слов внесёт разнообразие и некоторое озорство в ход праздника.

Далее следует игра типа «Что мы видели – не скажем, а что делали – покажем». Детишки показывают что-нибудь, а Дед Мороз отгадывает. Помните про зимние виды спорта, постарайтесь их изобразить. Озорная снегурочка с малышами может закидать Дедушку снежками. Всё должно проходить на одном дыхании и ни затягиваться. Такие представления

рассчитаны на детей от трёх лет и старше. Бывают, что маленькие ребяташки пугаются. Если кроха боится Деда Мороза, то последнего лучше отвести в другую комнату, а с малышом пока поиграет Снегурочка. Не надо навязывать детям свою форму игры и общения, подстраивайтесь под них!

### **Важные мелочи.**

Помимо весёлых загадок и розыгрышей Дед Мороз и Снегурочка непременно должны чем-то удивить малыша. Понадобятся необычные вещи.

**Волшебная веточка**, одно лишь прикосновение которой может заставить Деда Мороза застыть на месте или же, наоборот, пуститься в развесёлый пляс. Обязательно совершите путешествие в *сказочную страну*. Проходит оно на поезде вместе с родителями. По дороге можно погудеть и остановиться на совершенно необыкновенных станциях. На станции «Загадайкино», например живут загадки (ну-ка, кто больше отгадает?), а на станции «Потанцуй-ка» попляшем под весёлую музыку, кто как умеет. Для станции «Поиграй-ка» - заготовьте заранее несколько весёлых игр и т.д. на сколько хватит вашей фантазии и сил у детишек.

**Зеркальце**, при помощи которого Снегурочка ищет, кто же на свете всех милее всех румяней и белее. Именно отражение в волшебном зеркале подскажет ответ – конечно же, им окажется ваш малыш! А если детей несколько – значит и самых милых будет больше!

**Волшебная шкатулочка**: заранее положите туда специальные картинки-загадки. Хорошо, если шкатулка будет музыкальной, малыш после каждой отгаданной загадки сможет услышать мелодию.

**Волшебный мешочек**: в него можно положить маленькие сюрпризы, малыш попытается на ощупь догадаться, что там лежит.

Совсем не обязательно проводить праздник для малыша 31 декабря. Для маленьких детей это и не нужно, ведь в доме царит предпраздничная суматоха и не до поздравлений. Начинать можно с 25 декабря или же на Рождество, можно и на Старый новый год.

Это ведь так просто – устроить себе и близким настоящий праздник. Нужно лишь немного выдумки и изобретательности, ну а всё остальное обязательно приложится.

А теперь немного рецептов для детского праздничного стола, ведь не каждым взрослым блюдом можно угощать кроху.

### **Бабочки из хлеба и брокколи.**

(Рецепт от Р. Хмелевской)

4 маленьких соцветия брокколи и 8 зелёных горошин варите в подсоленной воде в течении 5 минут. Затем воду слейте и дайте овощам подсохнуть. Отрежьте 4 тонких кружочка морковки и с помощью острого ножа превратите их в цветочки. Кусочек сыра разделите на 4 небольших квадратика. Оставшуюся морковку нарежьте тонкими полосками. Это – усики. Скатайте ломтики нежирной ветчины в трубочки – они станут тельцами 2 бабочек, положите их на середину тарелки. Острым ножом вырежьте из белого хлеба крылья. Взбейте яйцо с молоком, погрузите в жидкость хлеб. На небольшой сковороде подогрейте растительное масло и поджарьте хлеб до золотистой корочки с обеих сторон. Соберите крылья бабочек, украшая поджаренный хлеб соцветиями брокколи, кусочками морковки, горошком. Головки бабочек прямо на тарелки нарисуйте маленькими капельками кетчупа.

### **Фаршированная свёкла.**

(Рецепт от А. Моисеева)

8 маленьких свёкл отварите в кожуре до готовности, остудите и очистите. Столовой ложкой выньте часть мякоти, заполните свёклу фаршем. Уложите заготовки на сковороду, смазанную маслом, сверху равномерно распределите сметану и запекайте в духовке до образования румяной корочки. **Приготовление фарша:** 4 яблока очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте ломтиками, положите в кастрюлю, добавьте сахар, масло и воду. Припустите до мягкости, проворите до загустения. Рис сварите до готовности, удалите из фиников косточки, порежьте соломкой. Смешайте яблоки, рис, финики (100 гр.), 2 яйца, 300 грамм творога и соль.

При подаче полейте свёклу сметанное смешанной с пудрой.

### **Рулет «Зимняя сказка».**

(Рецепт А. Охтыренко)

300 грамм твёрдого сыра положите в целлофановый пакет, предварительно смазанный внутри растительным маслом, и плотно завяжите. Пакет аккуратно опустите в кастрюлю с кипящей водой на 20 минут, чтобы сыр стал мягким. Сыр выньте, быстро раскатайте в пласт и равномерно распределите начинку. Затем сверните в рулет и оберните фольгой. Начинка:

1 маленькую морковку вымойте и натрите на мелкой тёрке. Укроп нарубите, если будите добавлять чеснок, пропустите его через пресс. Мякоть отварной курицы пошинкуйте соломкой, смешайте все ингредиенты для получения однородной массы. Посолите.

Готовый рулет положите в холодильник на 2-3 часа.

### **Рыба с яблоками.**

(рецепт Ю. Павловой)

1 кг рыбного филе разрежьте на порционные куски, посолите и выложите на противень, смазанный растительным маслом. Очищенные и нарезанные дольки яблок (400 грамм), выложите сверху рыбы. Смешайте 2 яйца, 1 стакан молока и 1 чайную ложку муки и залейте этой смесью рыбу. Сверху на каждую порцию положите по маленькому кусочку сливочного масла и поставьте в разогретую духовку (180 – 200 градусов) на 15-20 минут.

### **Печёночный тортик.**

(Рецепт О. Морозовой)

500 грамм говяжий печени очистить от плёнок. 2-3 кусочка белого хлеба замочить в молоке и вместе с 2 луковицами и печенью пропустить через мясорубку. Разбейте в фарш сырое яйцо, посолите, добавьте 3 ложки муки, тщательно перемешайте. Полученную смесь выпекайте коржами (как блины) на сковородке среднего размера, смазанной растительным маслом. Должно получиться 4-5 коржей. Заранее приготовьте начинку. Смешайте 200 грамм тёртого сыра, 250 грамм сметаны, 1-2 зубчика чеснока до получения однородной массы. Остывшие коржи промажьте начинкой. Тортик поставьте на 2-3 часа в холодильник - пропитаться. Последний корж сверху смажьте сметаной, посыпьте сыром, украсьте рубленой зеленью.

### **Ёлка с начинкой.**

(Рецепт О.Ежовой)

Вместе с малышами сначала вырежьте шаблон ёлки, высотой 33см и шириной 27 см. 300 грамм муки просейте через сито, добавьте 150 грамм размягчённого сливочного масла, 100 грамм сахарной пудры и яйцо, замесите тесто. Накройте миску с тестом полотенцем и поставьте в холодильник на 2 часа.

Начинка. 1 стакан молока, 1 столовая ложка сахара и ½ пакетика порошка для ванильного пудинга, соедините все ингредиенты и постоянно помешивая, доведите до кипения (но не кипятите). Дайте массе остыть.

Взбейте белок 2 яиц в крутую пену, постепенно добавляя 2 ложки сахарной пудры. Аккуратно смешайте с готовым охлаждённым пудингом..

Раскатайте тесто и по шаблону вырежьте два коржа-ёлки, из оставшегося теста – мелкие украшения разных конфигураций (звёздочки, шарики...)

Разогрейте духовку до температуры 190 градусов. Поставьте противень с заготовками на среднюю высоту духовки и пеките в течении 15-20 минут. Один корж намажьте пудинговой массой, накройте другим и поставьте остывать. 4 столовые ложки яблочного мармелада разогрейте до жидкого состояния и намажьте верх торта, теперь густо обсыпьте его кокосовой стружкой. Мелкие украшения заранее покройте шоколадной глазурью, посыпьте разноцветной крупкой драже и с помощью мармелада укрепите на ёлке.