

## *Чем занять ребенка в карантин дома*

В период карантина дети лишились полноценных занятий в детских садах и уроков в школах. Помимо этого ограничены встречи с друзьями, а зачастую и с дедушками-бабушками. Чем же занять детей, чтобы они не скучали дома и провели вынужденные выходные с пользой? Развлечений на самом деле немало, стоит только немного включить фантазию.

Даже если вы работаете удалённо, следует находить время от времени около получаса, чтобы посидеть с детьми. Можно всем вместе построить «халабуду», нарисовать совместный рисунок или поиграть в прятки.

Также родители должны следить, чтобы дети получали полноценное питание и витамины. Если вы живёте в квартире и выходить на улицу нельзя, то стоит часто проветривать жилище, выводя на это время детей в другую комнату.

Рассмотрим несколько интересных идей, которые помогут занять детей разного возраста во время карантина.

### *Приготовьте вместе печенье*

Дети очень любят помогать маме на кухне. Почему бы во время карантина не приготовить вместе с ребёнком печенье? Это занятие займёт больше часа времени, но в итоге мы получим довольные мордашки детей и много ароматного домашнего печенья.

Рассмотрим два простых варианта.

## *Сахарное печенье*

Сначала посмотрим, всё ли у нас есть для приготовления такого печенья. Если какого-то компонента не хватает, можно попросить папу сходить в магазин.

Сметана – 20% – 300 грамм;

Сливочное масло – 200 грамм (можно заменить сливочным маргарином);

Сахар – 200 грамм;

Яйца – 1 шт.;

Ванильный сахар – 1 чайная ложка;

Разрыхлитель – 2 чайные ложки;

Соль – 1/3 чайной ложки;

Мука – 600 грамм.

Масло растопить, добавить все ингредиенты кроме муки и хорошо перемешать. Далее добавляем муку и вымешиваем тесто, оно должно быть мягкое и пластичное. Готовое тесто заворачиваем в плёнку и помещаем на 30 минут в холодильник. Далее тесто достаём, раскатываем на столе, посыпанном мукой, пласт, толщиной 0,5 см, посыпаем его сахаром. Вырезаем разные фигурки формочками и выкладываем пенье на противень, посыпанный мукой. Выпекать нужно при температуре 180 градусов 35-40 минут.

Если формочек для печенья в доме нет, то можно воспользоваться маленькими стопочками для вырезания.

## *Пуговицы*

Рецепт этого печенья очень простой, да и продукты, наверняка, найдутся в каждом доме. В итоге получается печенье, которое выглядит, как настоящие пуговицы. Дети останутся в полном восторге.

Масло сливочное – 100 грамм;

Желтки – 2 шт.;

Сахар – 80 грамм;

Соль –  $\frac{1}{4}$  чайной ложки;

Ванильный сахар – 1 пакетик;

Разрыхлитель – 1 чайная ложка;

Какао-порошок – 1,5 столовые ложки;

Мука – около 2-х стаканов.

Масло растапливаем, добавляем все ингредиенты кроме муки и какао, хорошенько перемешиваем. Делим полученную массу на две части. В одну добавляем какао, потом вымешиваем тесто. Должно получиться белое и коричневое тесто. Раскатываем светлое тесто на столе, присыпанном мукой. Бокалом диаметром 5 см вырезаем кружки, перекладываем их на противень, присыпанный мукой. Далее берём крышку от пластиковой бутылки и посередине каждого кружка выдавить углубление, но не до конца. Остаётся сделать 4 дырочки при помощи пластиковой трубочки. То же самое делаем с коричневым тестом. Ставим печенье в духовку и выпекаем 25 минут при температуре 180 градусов. После этого выкладываем на поднос, при желании можно присыпать сахарной пудрой.

С уважением, педагог-дефектолог  
Тамаразова Юлия Николаевна