

Идеальное меню

Признайтесь, после прочтения этой истории вам наверняка захотелось жареной рыбы с картошкой? Но перед тем, как приготовить легендарные фиш энд чипс на ужин, давайте поговорим о любимой еде и составим собственное необычное меню с идеально сочетающимися блюдами (прямо как рыба с картошкой!)

После чтения книги и перед началом творческой части обсудите вместе с детьми их любимые блюда. Очень хорошо подвести их к мысли, что, например, конфеты или вафли – это не блюдо, а отдельно взятые продукты. Нам же необходимо вспомнить именно составные блюда. Можно проговорить, что есть основной элемент блюда, а есть гарниры, соусы, другие дополнения. Иногда стоит лишь добавить к стандартному блюду некоторый штрих, изюминку, и появляется совершенно новый вкус.

Когда все вспомнили любимые домашние блюда и, наверное, уже очень сильно проголодались, самое время составлять наше необычное меню, где всё будет сочетаться друг с другом!

Нам понадобятся:

- 3 листа бумаги
- карандаш или фломастер
- линейка
- ножницы

Сначала делаем заготовку под меню.

Три листа бумаги складываем пополам и вкладываем один в другой, чтобы получилась книжечка формата а5 с шестью листами. Чтобы листы не разлетались, скрепите их: соедините степлером или прошейте ниткой.

Положите книжечку перед собой горизонтально корешком вверх, чтобы странички можно было листать снизу вверх. Поднимите первую страницу (обложку): она должна остаться целой. Оставшиеся листы разрежьте двумя вертикальными разрезами на три равные части (см. фото). Важно: не разрезайте каждую страницу по отдельности, режьте сразу все 5 оставшихся листочков! Для уверенности можно на верхней странице по линейке наметить линии разреза.

Творчество

Рекомендуемый возраст: 6-8 лет
Элайн Бекер «Фиш энд чипс»

Автор занятия: Анастасия Дановская



Наша заготовка для меню готова, осталось только наполнить его удивительными блюдами!

Переворачиваем наше пустое пока меню корешком влево и открываем. Первая страница будет у всех одинаковая. Открывает список блюд жареная рыба с картошкой из нашей книжки. Вместе с детьми заполняем страницу: на первой трети листа пишем «жареная», на второй «рыба», на третьей «с картошкой». Таким образом мы обозначаем, чему будет посвящена каждая треть. Первая – прилагательное, характеристика нашего основного блюда; вторая – собственно, блюдо; третья – гарнир.

Теперь начинаем заполнять – сначала все страницы верхней трети, потом вторую и третью части.

Верхняя часть – характеристика. Придумываем слова-определения, чтобы они отвечали на вопрос «какая». Чтобы детям было понятнее, можно немного порассуждать, какая вообще бывает еда. Можно идти от способа приготовления: жареная, варёная, копчёная и т. д.; можно от вкуса: горячая, кислая, сладкая, гадкая; от того, из чего блюдо сделано: грибная, овощная, мясная; от цвета: красная, зелёная, черная. Тёплая, ледяная, мамина, непонятная – наверняка дети сами придумают много всего интересного.

Средняя часть – само блюдо. Чтобы меню было идеальным, лучше постараться придумывать названия женского рода, как и «рыба». Каша, сосиска, яичница, котлета, фасоль – выбор огромен. И, конечно, можно писать что-то «условно съедобное».

Нижняя колонка – гарнир. Тут самое главное не забыть про предлог «с». Можно придумывать привычные гарниры «с рисом», «с макаронами», а можно дать волю фантазии: «с фиалками», «с глазами». Будет вкусно, смешно, необычно и даже жутко!

Когда все части заполнены – меню готово! И работает оно очень просто: все его компоненты идеально подходят к другу, открываем каждую часть на любой странице и смотрим, что же у нас получилось. А получится что-то очень необычное, фантастическое, надо лишь дать детям свободу придумывать. Пусть там появятся и «пупырчатая котлета с изюмом», и «квадратная кукуруза с карамелью». Кто знает, может быть, лучшие рестораны мира ещё поборются за возможность приготовить эти блюда!