

Цитата дня:

*С Днём матери всех женщин на планете!
Почёт для тех, кто дарит жизнь и этим горд.
Без чувства материнского на свете
Не сможет выжить ни один большой народ.*

День матери

Один из самых главных и замечательных праздников в году, который ни в коем случае нельзя пропустить - это День матери. Мама есть у каждого, и именно ей отводится главная роль в воспитании ребенка.

Основной целью праздника является призыв к трепетному отношению к женщинам, закреплению семейных устоев и придание значимости главному человеку в нашей жизни – маме.

День матери в России отмечается почти двадцать лет, а в странах мира его начали праздновать намного раньше. Он уходит своими корнями в глубину веков. День матери отмечается в России в последнее воскресенье ноября. В 2020 году этот праздник выпадает на 29 ноября.

История Дня матери в России

День матери — это международный праздник в честь всех матерей. В этот день принято поздравлять мам и тех, кто готовится в ближайшее время ими стать.

В нашей стране День матери стали отмечать сравнительно недавно. Праздник установлен Указом президента России Б.Н. Ельцина № 120 «О Дне матери» от 30 января 1998 года.

Идея очень понравилась все жителям страны и получила всеобщее одобрение.

Когда празднуют День матери в других странах

Сегодня День матери отмечается практически по всех странах мира, но в разное время.

Во второе воскресенье мая День матери отмечается в США, Австралии, Бельгии, Дании, Италии, на Мальте, в Турции, на Украине, Финляндии, Эстонии, Японии. В последнее воскресенье мая - в Швеции и во Франции, в первое воскресенье мая - в ЮАР.

В Греции День матери празднуется 9 мая.

В Бахрейне, Гонконге, Индии, Малайзии, Мексике, Омане, Пакистане, Катаре, Саудовской Аравии, Сингапуре и Объединенных Арабских Эмиратах День матери отмечается 10 мая.

День матери в Египте отмечают 21 марта, в Белоруссии - 14 октября, в Грузии - 3 марта, в Армении - 7 апреля.

Какие традиции на День матери в России

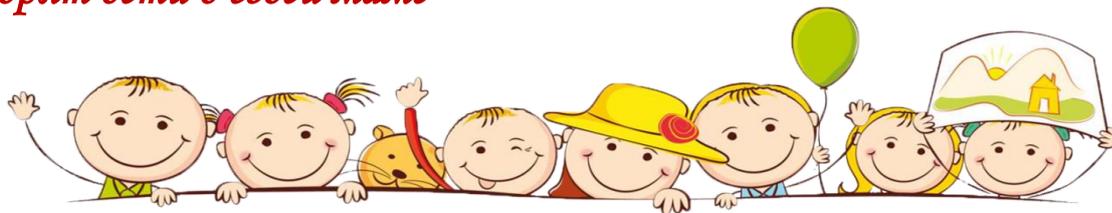
Этот праздник в каждой семье отмечают по-своему. Одни непременно накрывают праздничный стол и устраивают поздравления в кругу семьи, другие принимают участие в акциях и праздничных мероприятиях, третьи предпочитают отдохнуть и посвятить этот день общению с близкими. По традиции дети дарят своим горячо любимым мамам открытки, подарки, сладости и цветы.

В этот день говорят слова благодарности всем матерям, поздравляют беременных женщин. Это замечательный повод навестить своих мам, поздравить их и снова почувствовать себя детьми.

Для каждого человека мама – самый главный человек в жизни. Помните слова из песни: «Мама - первое слово, Главное слово в каждой судьбе Мама жизнь подарила, Мир подарила мне и тебе».

В этот день проходят праздничные концерты, конкурсы, фестивали, выставки, посвященные матерям. В школах и детсадах организуют утренники и тематические вечера, на которых дети трогательно поздравляют своих мам и дарят им символические подарки, изготовленные своими руками.

Говорят дети о своей маме



Соня К, 6 группа

Моя мама заботливая, очень заботливая. Она кормит нас, сказки читает, прибирается дома, все у неё чисто. Мама вкусно нас кормит, только не умеет готовить ежики, нас бабушка ими балует.

Богдан Г. 6 группа

Мама гуляет со мной на улице и играет в прятки, догонялки, а дома играем в «Ходилки». Мама хорошо готовит вкусное пюре с рыбной котлетой, варит каши

пшеничную, манную и кукурузную. Мама обещала сходить со мной в лес. Мы будем разводить костер, и жарить шашлык.

Соня Р. 6 группа

Мы часто делаем с мамой поделки из бумаги (оригами). Вместе готовим печенье, кексы и пироги, а потом все вместе с бабушкой и дедушкой пьем чай. Скоро мама нам подарит малыша (братика), а имя мы ещё не придумали.

Поля Ш. 7 группа

Мою маму зовут Наташа. Она добрая, любит готовить, заправлять постель, убираться, мыть полы, - она хозяйственная. Мы с ней занимаемся: читаем книжки и в куклы играем.

Гордей Л. 7 группа

Мою маму зовут Наталья Валентиновна. Моя мама добрая. Я с мамой люблю играть в машинки: мы ставим их на платформу, нажимаем на кнопку и смотрим, как они скатываются.

Артем В. 7 группа

Мою маму зовут Вера. Мы с ней любим гулять в лесу и читать книжки. Веселая мама у меня, красивая, добрая.

Софья Р. 5 группа

Мою маму зовут Люба. Она милая, красивая. Мама любит смотреть фильмы, читать книги, очень вкусно готовит. Лучше всего у неё получаются пирожки с капустой. Моя мама очень любит меня и всю нашу семью.

Рома П. 5 группа

Мою маму зовут Юля. Она работает в МЧС. Я очень люблю гулять с моей мамой и сестрой Настей. Она качает меня на качелях, играет в догонялки. В свободное время мама любит шить. Также она очень вкусно готовит шарлотку. Мама моя очень хорошая и заботливая.

Таисия П. 5 группа

Мою маму зовут Наталья Сергеевна. Она очень любит готовить. У неё получается очень вкусная запеканка. Я ей помогаю убираться и готовить. Моя мама хорошая, трудолюбивая, добрая. Я люблю свою маму.

Лиза К. 4 группа

Мою маму зовут Маша. Моя мама добрая и ласковая. Мы вместе любим играть в монополию. Она меня учит читать и писать. Я люблю свою маму за то, что она часто с нами гуляет, водит в кафе и в кино. По выходным мы играем в садик, и по утрам она варит нам гречневую кашу.

Полина В. 4 группа

Мою маму зовут тетя Надя. Моя мама хорошая и любимая. Моя мама любит готовить, но только когда я ей помогаю. Люблю свою маму за то, что она покупает мне раскраски и игрушки. На праздник Хэллоуин купила мне платье ведьмочки, нарядилась сама, и мы танцевали и веселились.

Советы специалистов

Роль матери в воспитании детей.

Быть мамой – большая радость и большой труд.

Материнство – это не только безграничная и безоговорочная любовь к своему ребенку, но и особая ответственность, которая ложится на плечи женщины. Ответственность эта заключается в понимании того, что такое материнская сила, как поведение матери влияет на формирование личности ребенка, как нужно проявлять внимание к самой себе.

Мама – это безопасность.

Мама – это единственный человек, находясь рядом с которым ребенок испытывает наибольший комфорт и спокойствие. В присутствии матери ребенок чувствует себя под ее защитой, поэтому расслабляется и не боится быть самим собой. Подпитываясь ощущением безопасности, которое обеспечивает ему мать, ребенок постепенно учится строить собственные отношения с миром.

Мама – это жизненные ценности.

Жизненные приоритеты, ценности, поведение и привычки ребенка формируются в соответствии с родительским поведением. Поскольку ближе всего ему мама, именно ее поведение существенно влияет на формирование у ребенка стереотипов того, как нужно себя вести. Важно не только то, что делает мать, когда ребенок рядом, но и то, как она себя ведет без него. Поэтому каждой матери важно научиться смотреть на себя со стороны, чтобы понимать, какой видят ее дети.

Мама – это модель взаимоотношений.

Дети в большинстве случаев «забирают себе» модель родительских отношений, поэтому наиболее вероятно, что если у матери был счастливый брак, то и дочь последует этому примеру.

Матери всего лишь нужно быть такой женщиной, какой она желает видеть свою дочь в будущем, или такой, какую хочет видеть рядом со своим сыном.

Мама – это любовь.

Любовь нужно уметь не только принимать, но и отдавать.

Это и есть самый главный материнский урок.

Способность мамы быть отзывчивой и внимательной

к потребностям детей,

умение помочь им в преодолении трудностей

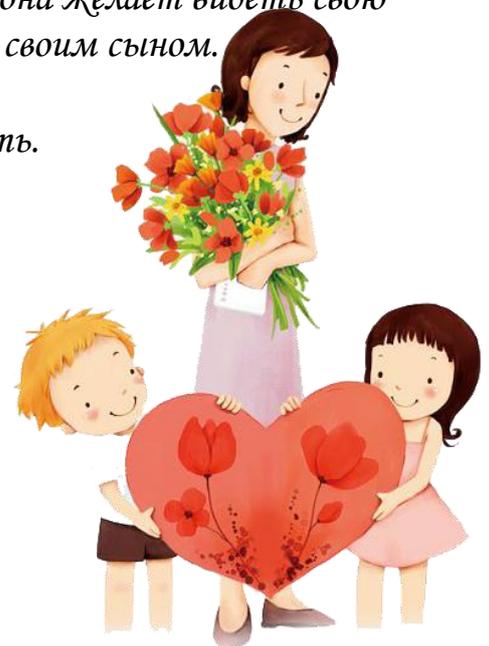
(начиная с самого раннего детства).

Все это помогает выстроить взаимоотношения

с ребенком на основе сотрудничества.

Быть матерью – не только большая ответственность, но и большое счастье!!!

Желаю всем семейного счастья дорогие мамы!!!!



Педагог-психолог

Баскакова С.А.

Пойте детям перед сном



"Хлеб насущный и колыбель стоят рядом.
Хлеб питает тело человека, а колыбель - душу."
Первой встретить ребенка в этом мире, призвана колыбельная песня - удивительный дар прошлого. Созданная в далеких веках, передаваясь из поколения в поколение, она дошла и до нашего

времени... Древние ведь не зря говорили, что воспитание человека начинается с колыбельных песен.

Слово «колыбельная» происходит от глагола «колыбать» (колыхать, качать). В стародавние времена мама пела малышу колыбельную песню и качала его. Надо понимать, что главное-это не просто уложить спать ребёнка, а именно сам ритуал этого таинства первой любви ребёнка и матери. Колыбельная песня – самый первый разговор мамы со своим маленьким счастьем, это наговор позитивных прибауток матери своему ребёнку. Своеобразный оберег и защита малыша.

Материнская песня всегда несла и несет ребёнку здоровье и спокойствие.

«Баю-баюшки-баю, баю милую свою...» Сколько ласковых слов находит мать, убаюкивая своё дитя. Сколько нежности в пении, обращенном к ребёнку! Малыш ещё не знает языка, не понимает слов, но, слушая колыбельную, он успокаивается, затихает, засыпает. Это первая в его жизни музыка. Она воспринимается малышом с магической силой, потому что исходит от самого родного, самого дорогого существа – матери.

«Песня матери – главная песня в мире; начало всех человеческих песен».

(Расул Гамзатов)

**Баю-бай, баю-бай
ты, собачка, не лай**

Баю-бай, баю-бай,
Шы, собачка, не лай,
Белолопа, не скули,
Моя Паню не буди.
Темна ноченька не спится,
Моя Панечка боится.
Баю-баю, баю-бай,
Шы собачка не лай.

**Русская народная колыбельная «У
ночи будет край...»**

Баю-бай, баю-бай,
У ночи будет край.
А откуда детвора
Спит в кроватках до утра.
Спит корова, спит бычок,
В огороде спит жучок,
И котенок рядом с кошкой
Спит за печкою в лукошке.
На лужайке спит трава,
На деревьях спит листва,
Спит осока у реки,
Спят сомы и окуньки.
Баю-бай, крадется Дрема,
Он разносит сны по дому.
И к тебе пришел, Малыш,
Шы уже так сладко спишь.

**Русская народная колыбельная
«Котик-котик, коток»**

Котик-котик, коток,
Котик, серенький хвосток!
Прийди, котик, ночевать,
Нашу Машеньку качать.
Уж как я тебе, коту,
За работу заплачу:
Шубку новую сошью,
Да сапожки закажу,
Дам кусок пирога,
Да кувшин молока.



Музыкальный руководитель
Митропольская О.Ю.

Семейные традиции в воспитании ребёнка

Развитие артистических способностей у ребёнка

Опыт мамы Василисы Г. 5 группа

*Вот немножко маминых секретов,
Безо всяких там психологических портретов:
Если видите в ребёнке интерес,
Поощряйте - и увидите прогресс!
Василиса с малых лет,
Нас собирала на концерт.
Рассаживала бабушек всех поколений,
В афише было много представлений.
Какая же актриса без нарядов!
Устраивали кучу маскарадов.
Быть может и не выйдет из неё актрисы,
Но помним все спектакли Василисы*



Воспитание трудолюбия

Опыт мамы Алисы Н.

В нашей семье две замечательные дочки: старшая Лиза и младшая Алиса. С детства мы приучали девочек к соблюдению определенных правил поведения, к чистоте, опрятности. Алиса научилась всему по примеру старшей сестры. Алиса с удовольствием выполняет по дому разные обязанности: ухаживает за комнатными растениями, вытирает пыль, убирает игрушки.



Стараемся излишне не опекать, приучаем к самостоятельности. Любую просьбу Алиса выполняет с увлечением, интересом. Алиса – большой помощник не только в нашей дружной семье, но и в детском саду педагоги отмечают её трудолюбие.

Опыт мамы Полины В.



В нашей семье умение готовить и создавать кулинарные шедевры переходит из поколения в поколение. Как и рецепты, которые с трепетом хранятся в нашей семье. Если раньше на заготовки на зиму уходило очень много времени, потому что нарезались все овощи в ручную, то теперь у нас много кухонных помощников, но вкус остается неизменным...

Но главным маминим помощником являемся мы, мамыны дочку!



Они с огромным удовольствием выполняют основные операции по заготовке овощей, и приготовление шедевров происходит легко и непринужденно за душевными разговорами и смехом.



Мамина главная помощница!

Готовим с мамой

Кекс «Столичный» - рецепт от мамы Сони Р.

Для приготовления кекса "Столичный" по вам понадобится:

- сливочное масло — 170 г;
- мука — 250 г;
- яйца — 3 шт.;
- сахар — 170 г;
- разрыхлитель теста — ½ ч. ложки;
- соль — щепотка;
- ванильный сахар — 1 ч. ложка;
- изюм — около 150 г;
- сахарная пудра (для декора) — 2-3 ст. ложки

Мягкое масло взбивается с сахаром и ванилином миксером. В полученную смесь вводятся яйца и соль. Взбивается до пышного состояния. Затем в заготовку вводится изюм и тщательно перемешивается.

Мука соединяется с порцией разрыхлителя, просеивается через мелкое сито. Пересыпается бо́льшая часть сухого состава в миску с масляной массой и снова взбивается.

Остатки муки вмешиваются в тесто ложкой до вязкого состояния. Тесто выкладывается в форму и запекается кекс на 170 градусах примерно 50-70 минут.



Не стесняйтесь - угощайтесь

Печенье «Рождественское» - рецепт от мамы Лизы Н.

Для приготовления печенья "Рождественское" по вам понадобится:

- мука — 210 г;
- сливочное масло - 140 г;
- желток яичный - 1 шт.;
- сахарная пудра - 70 г;
- варенье или джем – 50 г.



1. Все продукты, кроме варенья, смешать, быстро замесить тесто, завернуть в пленку. Оставить тесто в холодильнике на 1 час.

2. Разделить тесто на 2 части. Одну вернуть в холодильник, другую раскатать. Формой вырезать кружочки.

3. Раскатать вторую часть теста из холодильника. Так же формой вырезать кружочки и сделать в них отверстия формочкой меньшего диаметра.

4. Выкладываем подготовленные кружочки на противень и выпекаем 7-8 минут

при температуре 180°

5. Печенье собирать при помощи варенья или джема, желательно ярких цветов. Чайной ложкой накладываем варенье на целый кружок и аккуратно, не придавливая, накрываем его кружком с отверстием. Печенье готово



Приятного аппетита



Шарлотка с корицей - Рецепт от мамы Лёвы С.

Для приготовления Шарлотки с корицей по вам понадобится:

1-2 яблока

- 4 яйца
- 250гр сахара
- 250гр муки
- Корица(по вкусу)
- Сливочное масло(немного для смазывания формы)
- Сода или разрыхлитель пол чайной ложки.

Рецепт:



1. Смешать яйца с сахаром и корицей.
2. Добавить муку, постоянно помешивая.
3. Добавить соду или разрыхлитель. Перемешать.
4. Противень смазать маслом, яблоки нарезать и выложить в противень, можно посыпать сахаром немного .
5. Залить тестом и в духовку на 180°C на 40-50 мин.



Хрустящее овсяное печенье для мамы. Лёва и Саша Ф.

Для приготовления печенья по вам понадобится:

- 2 ст. овсяной муки,
- 1 ст. муки,
- полстакана сахара,
- 3 яйца,
- 100 гр.сливочного масла,
- Соль.

- Масло растопить, все ингредиенты перемешать, сформировать оладушки и выложить на противень, выпекать в духовке до золотисто - коричневого цвета.



**Нам с братом некогда скучать,
Будем маму угощать!**

Творожное печенье с яблоками для мамы от Димы К,

Список продуктов:

- *масло сливочное – 200г,*
- *творог – 200г,*
- *соль – 1 щепотка*
- *сахар – 40г,*
- *яблоко – 2 шт.,*
- *мука пшеничная – 250г*



1. *Подготовить все продукты из списка. Сливочное масло за 1-2 ч до приготовления достать и оставить на кухне, чтобы оно стало мягким.*
2. *Мягкое масло и творог растереть до получения однородной массы.*
3. *Добавить соль и 30г сахара.*
4. *Постепенно подсыпать муку и замесить тесто.*
5. *Завернуть в пищевую пленку тесто и отправить в холодильник на 20 минут.*
6. *Готовим начинку. Режем яблоки на дольки и посыпаем оставшимся сахаром.*
7. *Доску подпылить мукой. Раскатать в пласт 2-3*

мм.

8. *Вырезаем кружочки диаметром 7,5 мм.*

9. *На одну половинку кружочка выложить яблочную дольку, накрыть второй половиной*

10. *Противень застелить пергаментом. Выложить заготовки.*

Разогреть духовку до 180 гр. Запекать 15-25 минут.



***Печенье готово!
Приятного чаепития***

Одежки для игрушки

Мастер-класс от мамы Василисы Б.

Одежда для игрушки - легко и просто!

У каждого найдутся дома старые носки, из которых уже выросли дети. Они подойдут для одежды любимых игрушек. Я покажу вам самый простой способ как ребенок без иголки и нитки сможет одеть любимца.



И так нам понадобится мишка, ножницы, носки и нитки (рис.1).



Отрезаем часть носочка с резинкой до пятки (рис. 2). Также проделываем и со вторым носком.



Наши заготовки готовы (рис.3).



У одной детали вырезаем круги на краях (рис.4) Это будут дырочки для лап.



Вот что у нас получилось (рис.5).



Затем из второй заготовки дорабатываем шапку. Для этого обматываем кончик заготовки веревкой и затягиваем тугим узлом, а лучше двумя. Обрезаем кончики ниток (рис. 6).



Одеваем медвежонка в получившуюся одежду и берем его на осеннюю прогулку (рис. 7).

Теперь он не замерзнет

