

О. Вакса

# ДЕТСКИЕ ПРАЗДНИКИ

Москва, 2017

УДК 379.8  
ББК я92  
В14

**Вакса, О.**

В14      Детские праздники / О. Вакса. — М. : T8RUGRAM /  
Научная книга, 2017. — 188 с.

ISBN 978-5-519-62332-2

Любой детский праздник — это замечательное и грандиозное событие, которое всегда несёт в себе много радости, звонкого смеха и веселья.

В этой книге вы найдёте массу полезных советов и рекомендаций по подготовке и проведению разнообразных детских праздников: готовые сценарии, стихотворения, интересные, оригинальные и развивающие игры и конкурсы.

Эта книга станет отличным подарком всем родителям и воспитателям.

Приятного отдыха!

УДК 379.8  
ББК я92  
BIC WJX  
BISAC CRA000000

ISBN 978-5-519-62332-2

© T8RUGRAM, оформление, 2017  
© ООО «Литературная студия  
«Научная книга», издание, 2017

## Введение

Эта книга рассчитана в равной степени и на детей, и на их родителей, лучше всего читать ее в семейном кругу. Дело в том, что детские праздники — это событие грандиозное, способное перевернуть вверх тормашками весь дом, и только от вас зависит, каким будет этот переворот, радостным или не очень. Конечно, хлопот и беспокойства от всех этих утренников и новогодних елок много, но согласитесь — все это не в тягость, если доставляет вашему ребенку искреннюю радость! А когда счастлив малыш, то хорошо и его родителям!

В этой книге вы найдете много интересного и полезного для себя: готовые сценарии утренников, стихи ко всем возможным детским праздникам, интересные и оригинальные рецепты, описания всевозможных спокойных и подвижных игр, конкурсы и ребусы. Но самое главное — эту книгу можно и нужно не просто читать, она заставит вас проявить активность и творчески раскрыться. А все потому, что в ней содержится множество игр-заготовок, поздравления с праздниками и приглашения на утренники, трафареты для украшения тортов и даже елочные игрушки! Все, что вам останется, — это взять ножницы и аккуратно вырезать все это, раскрасить (если есть такая необходимость) и использовать по прямому назначению!

Мы искренне надеемся, что ребята по достоинству оценят наши “заготовки”: в конце концов, быть равноправным участником событий гораздо интереснее, чем смотреть на все со стороны. И кто знает, может быть, наша книжка научит вас чему-нибудь интересному и полезному!



## Г л а в а 1. ПРАЗДНИЧНАЯ КУЛИНАРИЯ

Разумеется, мы не будем учить вас готовить, со всем этим вы прекрасно справитесь и без нашей помощи. В самом деле, если уж на то пошло, можно открыть книгу “О вкусной и здоровой пище” или любой другой сборник рецептов и действовать по предложенной инструкции. Наша же задача совершенно иная — мы хотим обратить ваше внимание на то, что это не просто праздник, а детское торжество; то есть все ваши кушанья должны быть рассчитаны на юных гостей.

Но для начала ответьте на такой вопрос: как вы думаете, зачем ходят в гости? Ну, разумеется, затем, чтобы поздравить хозяина дома, если речь идет о дне рождения или званом вечере, посвященном той или иной дате. Это понятно. А еще для того, чтобы пообщаться с гостями, правильно? Однако что вы вкладываете в понятие “пообщаться”? Для взрослых людей общение вполне органично сводится к совместному поеданию угощения, распеванию застольных песен, легким беседам за чашечкой кофе или сигаретой.

Однако у детей все не так. Для детей угощение — это часть обязательной программы, то есть то, без чего не может обойтись ни один день рождения или праздник, все это приятно, вкусно и мило, но это не общение! В конце концов, мы сами внушаем детям простую истину: когда я ем, я глух и нем. И чего мы можем ждать от детей после этого? Так что подчеркнем еще раз: застолье для ребят — это только малая часть праздника, то есть угощение ни в коей мере не может заменить им общение друг с другом. А это значит, что нам, взрослым, нужно позаботиться о том, чтобы праздничный стол был красивым, вкусным, приятным глазу и желудку, однако не настолько обильным, чтобы затянуться на длительное время, лишив тем самым детей возможности поиграть, порезвиться и поболтать.

Мы предлагаем вашему вниманию несколько правил, соблюдая которые, вы всегда будете на высоте, а устраиваемые вами праздники — веселыми, интересными и необременительными! И что самое важное, ребята останутся довольны, а ведь это именно то, к чему следует стремиться, правда? Так что не пропустите мимо сознания нижеследующие правила (впрочем, вовсе не обязательно называть выделенные нами пункты правилами, просто все эти моменты необходимы для успешного проведения любого детского торжества). И конечно же, вы, как внимательные родители, можете добавить к приведенному ниже списку пару-тройку своих пунктов, вы же лучше знаете своих детей, да и обстоятельства бывают разными.

1. Вы должны продумать все организационные моменты заранее, до прихода детей, стараясь по возможности учитывать фактор неожиданности, иначе потом вы будете носиться в поисках стула или столового прибора для еще одного гостя (кто-нибудь из приглашенных привел с собой сестренку или двоюродного

братишку, или кто-то пришел без приглашения, мало ли как бывает!). Кроме того, обратите внимание на расположение стола и стульев — удобно ли будет детям сидеть за ним, не слишком ли им тесно, не придется ли вам лезть через головы детей, скажем, к серванту за посудой или к шкафу за книгой? Все это чрезвычайно важно, иной раз именно неудачное местонахождение стола или неудобно сдвинутые стулья мешают гостям получить удовольствие от торжества.

2. Да, и вот еще что: посмотрите-ка на стол и стулья и подумайте, куда можно будет их деть, когда придет пора поиграть и побегать, ведь для детей это естественное продолжение праздника! Хорошо, если у вас есть еще одна комната — в этом случае вы должны будете освободить ее от лишних вещей, чтобы ребятам было в ней свободно и вольготно.

Если же торжество вы проводите на даче, в лесу (пикник) или во дворе собственного дома, то вам, как говорится, и все карты на руки: есть место и для праздничного стола, и для веселых игр, можно в этом случае даже не убирать стол. Однако и тогда вы должны будете тщательно проверить, нет ли в пределах досягаемости острых сучьев, ям, коряг и пней, проводов и так далее; помните, что играющие дети просто не в состоянии вспомнить об элементарных правилах безопасности, так что об этом придется позаботиться вам.

3. И разумеется, не забывайте о том, что как только дети угостятся, нужно будет убрать со стола, иначе весь ваш красивый сервис будет побит (в пылу игры это обычное дело!), а остатки еды окажутся на платьях и костюмчиках детей. Чтобы избежать таких конфузов, будьте проворны: дети поели — тарелки со стола исчезли. Вспомните, ведь вы тоже были детьми — а противные тарелки и чашки как будто специально лезут под руку, цепляются за руки и невероятно легко боятся! Так что избавьте и себя, и ребят от расстройства.

(Ну а если подобная неприятность все-таки произошла и малыш случайно разбил вазочку, стакан или любую другую часть сервиса, то проявите выдержку, не ругайте ребенка. Он и так будет переживать. Будьте великодушными — сгладьте неприятность ласковым словом утешения!)

4. Этот пункт органично вытекает из предыдущего (впрочем, абсолютно все пункты связаны между собой!). Чтобы уберечь свой дом от разгрома, вы должны заранее продумать программу праздника. Выбрать, к примеру, такие игры, которые можно проводить в комнате, то есть тихие, не требующие больших затрат энергии. Впрочем, об играх мы поговорим отдельно, сейчас же важно отметить такую деталь: в той же комнате, где вы накрываете стол, ни в коем случае не должно лежать стол провоцирующих вещей, как мяч, дротики, скакалки, бумеранги, летающие тарелки и прочее. Дети просто не смогут устоять перед соблазном, и тогда прощай, посуда, секретер и хрустальные вазы!

5. Этот пункт тоже имеет непосредственное отношение к пункту номер 3.

Когда дети поедят, действительно нужно все сразу убрать со стола, однако делать это нужно разумно. Дело в том, что в процессе игры дети легко опять нагуляют аппетит, и если их не покормить, то с праздника они уйдут голодными. Ваша задача — не допустить подобного казуса. Каким образом можно этого добиться? Очень просто — не нужно сразу все подавать на стол, разбейте угощение на несколько приемов (перемен).

Например, сначала накормите детей салатиками, холодными закусками и овощами, после этого можно затеять с ребятами игры (лучше что-нибудь тихое) или устроить конкурсы. Потом наступит очередь горячей еды (что уж вы приготовите, это ваше дело, оставляем это на ваш выбор!). И снова можно будет поиграть, на этот раз пауза должна быть побольше, чтобы у детишек все как следует переварилось и усвоилось. Тут уж в ход должны пойти подвижные игры, вот увидите — дети с восторгом воспримут эту идею, им же так нравится бегать и прыгать! Ну а ближе к концу праздника можно подать десерт (торт, пирожные, печенье, мороженое или что вы там припасли для малышей). Как правило, после сладкого воцаряется атмосфера доверительности, ребята начинают делиться друг с дружкой своими секретами, рассказывать истории из своей жизни и так далее. Этим можно воспользоваться — затеять конкурс “кто больше знает стихотворений или песен” или игру в города, ассоциации и так далее (обо всех этих играх и конкурсах мы расскажем отдельно!).

Ну и, конечно, где-нибудь в сторонке (на полке, на журнальном столике) должны стоять фрукты в вазочке, чтобы ребенок мог в любой момент взять то, что ему захочется.

6. Однако — мы считаем нужным еще раз это повторить! — не надо перекармливать детей, пусть у вас будет только одно горячее блюдо, этого вполне хватит. Будет гораздо хуже, если вы поставите перед детьми и жареную курицу, и рыбу под майонезом, и мясо по-французски. Вы только представьте себя на месте детей — ведь так хочется попробовать все, у ребятишек нет еще внутреннего стоп-крана, они не могут отказаться от вкусного блюда, и потому у них может случиться расстройство желудка. А вам это нужно? Так что, пожалуйста, не вводите детей в искушение!

Салатов тоже не должно быть очень уж много, трех вполне достаточно. Если вы затеяли пироги, то можно в качестве горячего блюда подать их, тогда не нужно ничего больше, особенно если вы сделаете несколько разных пирогов: например, один с мясом, другой с грибами и капустой, третий с яблоками и так далее. Пусть ваш стол не ломится от яств —всего должно быть в меру. Это непременное условие для детского праздника!

7. Вот еще очень важное правило: заранее поговорите с родителями всех приглашенных детей, а вдруг у кого-то из ребят аллергия на тот или иной продукт, лакомство? Вам нужно будет все это учесть в своем меню, иначе получится очень некрасивая и неприятная ситуация: вообразите себе, все дети

будут есть шоколадные конфеты, а один какой-нибудь малыш будет с завистью на них смотреть. Или, что еще хуже, тоже кинется на запретные сладости, а потом ему станет плохо. И кто будет в этом виноват? Конечно, вы, потому что вы родители, взрослые люди, а значит, должны были все предусмотреть. Вам же было бы неприятно, если бы вашего ребенка пригласили в гости и угостили там тем, что ему нельзя? Так что помните об этом и постараитесь обо всем позаботиться!

8. Естественно, выбор вашего угощения должен соответствовать многим требованиям. Во-первых, имеет значение, на какой именно праздник вы собираете детей: если это утренник, то вполне можно обойтись без тяжелых блюд, сделав упор на салатики, холодные закуски, десерт; если это день рождения, то все должно быть по полной программе; приглашаете на чай с тортом — предложите детям разнообразные сладости, напитки, фрукты, а от горячих блюд и салатов можно отказаться. Естественно, вариантов может быть множество, и вы, и гости должны четко сознавать, что за угощение предполагает тот или иной праздник (но об этом — в следующем пункте). Это во-первых. А во-вторых, время года тоже играет определенную роль: летом можно заменить горячее блюдо холодными зелеными щами или окрошкой, поскольку в жару это наилучшая еда, согласитесь. А вот зимой, напротив, чем горячее кушанье, тем лучше! Лучше в холодное время года забыть про мороженое.

9. Тоже немаловажный момент — гости должны знать, на какой праздник их позвали и какое угощение их ждет. Сами подумайте: вот вашего ребенка позвали в гости на утренник, вы логично предположили, что упор будет прежде всего сделан на игры, конкурсы, развлечения, а еда будет скромной, и потому как следует покормили свое чадо дома. Но оказалось, что утренником праздник был назван совершенно напрасно, гостям предлагали и холодные закуски, и горячие кушанья, и десерт, и пироги, а ваш ребенок был сытым и от многого отказывался. В принципе, все это не так страшно, но желательно все же точно знать, что ребенка ждет на празднике. Ведь может быть и другая ситуация: малыш придет в гости в надежде на торт, а его будут угождать только салатами и бутербродами. Ему ведь будет обидно, правда?

Так что пусть это будет для вас железным правилом — нужно предупреждать родителей приглашенных детей о том, какое будет угощение. Естественно, если ваш ребенок уже не маленький и сам созывает гостей на свой праздник, то пусть он предупредит гостей о том, что их ждет (хотя бы в двух словах: “Приглашаю вас на пироги” или “У нас будет рыбный день!”). Конечно, если вы приглашаете или вас приглашают на день рождения, то вполне понятно, что на столе будет все, что положено. В противном случае опять-таки нужно оговорить это обстоятельство, чтобы гости не были разочарованы. Зачем все это делается? Во-первых, так требует этикет. А во-вторых, это важно для родителей: они должны подготовить ребенка к празднику, рассказать ему, как

нужно вести себя за столом, какое блюдо чем следует есть, где при этом держать руки и так далее. Сложно, но важно.

10. Ради Бога, только не изощряйтесь в этикете, на детском празднике это неуместно! Пусть все будет просто и ясно: ложка да вилка. То, что нужно резать, порежьте сами заранее, чтобы малыши не мучились, пытаясь откусить немножко от большого куска мяса. С ножом им лучше не иметь дела, если они никогда раньше не брали его в руки. Пожалуй, только ребятам постарше можно доверить все столовые приборы — по крайней мере, они имеют представление об этикете и не порежутся, пытаясь выглядеть воспитанными и взрослыми.

Ну и, конечно, сообщите детям о том, что курицу (или рыбу) они могут есть руками. Пусть вас не мучат угрызения совести — вы обманываете детей ради их же пользы! Подрастут, тогда и узнают, что рыбу едят при помощи специального ножа, а курицу — с помощью обычного столового ножа и вилки, и к тому же косточки оставляют на тарелке необглоданными... Честно говоря, от всех этих премудростей запросто можно потерять аппетит, так что пусть уж ребята пока об этом не думают! Как, впрочем, и о том, что банан следует резать на порционные дольки, а персик — аккуратно освобождать ножом от кожицы и бобка, потом отрезать маленькие кусочки и, беря их вилкой, есть... Не делитесь этими знаниями с детьми, только лишняя морока вам же.

Естественно, есть еще масса важных вещей, о которых вам следует позаботиться: чтобы посуда была чистой (особенно важно это на пикнике, там очень тяжело охранять тарелки от насекомых, да и пыли очень много!), то же самое относится и к еде, а еще нужно проследить за тем, чтобы дети вымыли руки, чтобы они не ели вишни вместе с косточками, чтобы не пользовались вилками или ложками, упавшими на пол, да мало ли проблем может возникнуть! Помимо всего прочего, надо научить детей элементарным вещам: не пачкать скатерть, накладывать салат себе на тарелку, а не прямо из вазочки есть, по возможности, доедать все, что лежит на тарелке (хотя если ребенок не хочет, то пусть лучше оставит, чем будет давиться, но есть). В общем, детские праздники — это сплошные трудности для их родителей. И все же нужно постараться сделать так, чтобы ребята получили удовольствие!

А первый шаг к этому — просто позабыть о том, что ваша главная задача в жизни есть воспитание вашего ребенка. Конечно, если есть возможность ненавязчиво высказать замечание, вовремя дать детям хороший совет, то пожалуйста, это ваше право. Но все время висеть у них над душой, постоянно критиковать все их действия, кричать на них, язвить и выговаривать Ни в коем случае незъяз! Таким образом вы испортите детям праздник! Да, может быть, они ведут себя далеко не идеально, то есть не так, как вам бы хотелось, и их манеры оставляют желать лучшего, и все же подождите со своими нотациями до окончания праздника, потом разберете с ребенком все по полочкам. Видите ли, если вы не забыли ни об одном из перечисленных нами выше правил, то все должно было пройти на “ура”. Если же что-то было не так... то это, скорее

всего, ваша вина, чего-то вы не предусмотрели. Тогда причем здесь малыши?

Впрочем, об организационном моменте можно говорить бесконечно, пытаясь предусмотреть все возможные неприятности и казусы и стараясь заранее их предотвратить. Но практика показывает, что на любом нормальном празднике обязательно случается что-то непредвиденное, так стоит ли переживать из-за этого? Ко всему можно и нужно подходить с юмором! В конце концов, празднику — это маленькое стихийное бедствие, однако без него жить ужасно скучно.

Что самое приятное во всей этой затее, так это то, что детям очень просто угодить едой, они не будут придиরаться к способу приготовления оливье и не отметят ехидно, что настящее заливное (холодец, рагу и так далее) делается совсем не так. Детям вполне достаточно, если угощение будет не просто вкусным, но и красивым, необычным, не таким, как всегда. Думаем, мамы от души постараются приготовить угощение повкусней, мы в этом не сомневаемся, а значит, с этим все будет в порядке. А как насчет красоты и необычности? Видите ли, даже самый банальный винегрет можно так преподнести, что детям он покажется чудом из чудес. Мы не шутим — вы же и сами знаете, что ребята любят все красивое, “волшебное”! Ну так что вам стоит подарить им то, о чем они мечтают? Ведь это просто и интересно, причем колдовать над блюдами и кушаньями вы можете вместе с детьми!

### **Импровизация — прежде всего!**

Это не лозунг, просто если вы хотите создать настоящие маленькие шедевры кулинарного искусства, не затрачивая при этом массу времени и усилий, то вам нужно вооружиться, прежде всего, фантазией! Вы видели когда-нибудь, как играют дети? Они с легкостью заменяют несуществующий или отсутствующий у них предмет тем, что имеется под рукой, и относятся к такой замене, как к чему-то естественному. Почему бы вам не взять с них пример? Это ведь так увлекательно —нудный, в общем-то, процесс готовки моментально превратится в занимательное действие, веселое и даже волшебное!

Мы не хотим сказать, что вы должны взять определенный рецепт и заменить в нем одни компоненты другими, хотя и это не возбраняется: если у вас нет арахисового масла или тертого марципана, то это еще не конец света, вполне можно обойтись тем, что у вас есть. Но речь мы ведем все же о другом — о том, чтобы привычные вещи использовать в несвойственной им функции, то есть так, как до вас никто не делал, с фантазией. Вот увидите — результат превзойдет все ваши самые смелые ожидания!