

Значение музыкально-дидактических игр в жизни ребенка

Виды самостоятельной деятельности ребенка в детском саду разнообразны. Среди них музыкальная. В свободное от занятий время дети устраивают игры с пением, самостоятельно музицируют на детских музыкальных инструментах, организуют театрализованные представления. Одним из важнейших средств развития самостоятельной музыкальной деятельности детей являются музыкально-дидактические игры. Они объединяют все виды музыкальной деятельности: пение, слушание, движение под музыку, игру на инструментах.



Основное назначение музыкально-дидактических игр — формировать у детей музыкальные способности, в доступной игровой форме помочь им разобраться в соотношении звуков по высоте, развить у них чувство ритма, тембровый и динамический слух, побуждать к самостоятельным действиям с применением знаний, полученных на музыкальных занятиях. Музыкально-дидактические игры обогащают детей новыми впечатлениями, развивают у них инициативу, самостоятельность, способность к восприятию, различению основных свойств музыкального звука. Педагогическая ценность музыкально-дидактических игр в том, что они открывают перед ребенком путь применения полученных знаний в жизненной практике.

Как любая другая игра, музыкально-дидактическая должна включать развитие игровых действий. В основе дидактического материала лежат задачи развития у детей музыкального восприятия, игровое действие должно помочь ребенку в интересной для него форме услышать, различить, сравнить некоторые свойства музыки, а затем и действовать с ними. Например, игры «Музыкальный телефон», «Из какой мы песни?» помогают детям чисто интонировать, определить, правильно ли спета песня, услышать смену темпа, силу звучания. Игры «Определи по ритму», «Вспомни мелодию», «Повтори» развивают чувство ритма, учат точно воспроизводить мелодию, ритмический рисунок песни, попевки. С этой же целью используются различные дидактические средства: ложки, кубики, ритмические палочки, погремушки, колокольчики, музыкальные и ритмические молоточки

Музыкально-дидактические игры должны быть просты и доступны, интересны и привлекательны. Только в этом случае они становятся своеобразным возбудителем желания у детей петь, слушать, играть и танцевать.

В процессе игр дети не только приобретают специальные музыкальные знания, у них формируются необходимые черты личности, и в первую очередь чувство товарищества, ответственности. Так, часто приходится наблюдать, как дети играют в «концерт». Ребенок-артист, проникаясь ответственностью перед товарищами-зрителями, становится более собранным, серьезным, внимательным к своему «номеру». В игре редко отмечаются ошибки, срывы.

Музыкально-дидактические игры должны быть интересно и красочно оформленными. Например, карточки с изображением музыкальных образов — яркими, художественными, точно соответствовать содержанию игры. Игры, в которых дети сами принимают активное участие в их изготовлении, становятся наиболее любимыми и желанными. Например, ребята могут вырезать ритмические карточки и кружочки-ноты и приклеить с обратной стороны фланель, чтобы

использовать их на фланелеграфе, или подобрать дома в журналах картинки, необходимые для таких игр, как «В лесу», «Что делают зайцы?», «Из какой мы песни?» и др.

Вместе с детьми можно изготовить большое количество раздаточного материала, чтобы увеличить число играющих в той или иной игре. Можно дать задание подновить карточки. С этим вполне могут справиться дети 5—6 лет. Музыкально-дидактические игры можно организовывать на музыкальном и других занятиях, в свободное время.

Для теста:

2 стакана муки

2 стакана сахара

2 стакана кефира

2 столовые ложки меда (мед растопить, если он густой)

2 яйца,

пакетик разрыхлителя

Для крема: 2 большие банки сметаны (примерно литр) 20-25% (густой)

1/2 стакана сахара

по одной горсти чернослива, кураги и изюма

150 грамм жареного миндаля

Процесс приготовления:

Смешиваем все вместе: муку, сахар, кефир, яйца, мед и добавляем разрыхлитель. Взбиваем миксером.

Тесто делим на две части. Выпекаем в духовке два коржа.

Готовые коржи остудить и разрезать вдоль на 2 части (вот такие они пористые получились)

Пока пекутся коржи, прокручиваем через мясорубку чернослив, курагу и изюм (у меня только чернослив). Перемешиваем. Мелко рубим миндаль (у меня не было).

Для крема смешиваем сметану с сахаром. Хорошо взбиваем даем постоять, чтобы сахар растаял и еще раз перемешиваем.

Сахар можно заменить сахарной пудрой, а сметаны можно взять меньше. А т.к. мы сметанный крем не любим, то я взяла сметану пополам со сливками (35%) и все взбила с сах. пудрой.

На холодные (!!!) коржи намазываем крем, посыпаем орехами (я без орехов... не было много) и перекрученными сухофруктами:

И так все коржи. Бока обмазать.

Украсить по своему вкусу. Я бока обсыпала крошкой (осталась от "Дамского каприза"), а сверху орехи и сухофрукты. Даем постоять немного (пока мою посуду и убираюсь на кухне) в тепле и затем в холодильник.

Перед подачей на стол лучше дать постоять несколько часов, чтобы пропитался хорошенько

трюфельный сметанник

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 1 стакан сахара
- 1 стакан сметаны
- 1/2 ч. ложки гашеной уксусом соды
- 1,5 стакана муки
- 1/2 пачки какао (стандартная 200 гр)

Приготовление:

1. Все хорошо перемешать.
2. Выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями или мукой форму.
3. Выпекать в не горячей духовке 35-40 минут.
4. Готовый торт разрезаем на 2-3 коржа и каждый смазываем кремом:

Есть два варианта:

1) масляный "трюфельный" - 200 гр сливочного масла и 1/2 стакана сгущенного молока, взбить и добавить 1/2 пачки какао, хорошо вымесив.

2) сметанный кофейный - 1 стакан сметаны смешать с 1 стаканом сахара, добавить по вкусу растворимый кофе и прогреть, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, добавить 50 гр сливочного масла. Крем хорошо взбить.

5. Верх порываем глазурью: 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка сливочного масла - все разогреть, хорошо растереть до однородной консистенции и быстро залить торт.

Ингредиенты:

Простокваша (или кефир) - 200 мл.

Масло подсолнечное - 100 мл.

Яйца - 2 шт.

Сода - 2/3 ч. ложки

Сахар - 5 ст. ложек (+ на посыпку)

Мука - 500 - 550 гр.

Процесс приготовления:

1. Соду размешать в простокваше и оставить на 15-20 минут. Добавить масло, сахар, перемешать. Добавить яйца, взбить вилкой или венчиком. Постепенно добавлять муку. Замесить мягкое, не крутое тесто (мне хватило 520 гр. муки).
2. От теста отделять кусочки, раскатать в колбаску не очень тонко (примерно 2-2,5 см. толщиной и 10-12 см. длиной) и завернуть колечками. 3. Каждое колечко одной стороной обмакивать в сахар и выкладывать на пергамент сахарной стороной вверх.
4. Печь при 200 С до золотистого цвета.

Остудить и можно пить чай со вкусеньким печеньицем. Приятного аппетита!