

# PRECAUCIÓN:

## ¡Niños trabajando!

Cocinar con niños es una forma especial de crear recuerdos duraderos. Incluso los niños más pequeños pueden participar en estos eventos. Pero, antes de sacar los cuchillos y encender la estufa, piense en la seguridad

1. **Elija sus proyectos con cuidado.** Tenga en cuenta tanto la edad como la capacidad de sus hijos al elegir una receta. Cuando mi hijo tenía 18 meses, le encantaba sentarse en su trona decorando galletas. Cuando tenía 8 años, podía leer una receta por sí mismo.
2. **Organice los proyectos con anticipación.** Para evitar que sus hijos se retuerzan mientras esperan que usted encuentre la harina, el azúcar y las especias, prepare los ingredientes y los utensilios necesarios antes de que los niños marchen a la cocina
3. **¡Lávese las manos!** Asegúrese de que todos los niños se laven las manos antes de cocinar y que se las laven de nuevo cada vez que estornuden, usen el baño o tosen. ¡Nunca es demasiado pronto para inculcar buenos hábitos sanitarios!
4. **Demuestre el uso adecuado de los utensilios, especialmente los cuchillos.** Enséñele a los niños a cortarse siempre de sí mismos. Guarde el intrincado tallado para usted.
5. **Recuerde que utensilios aparentemente inocentes como cuchillos de plástico y palillos de dientes pueden convertirse en armas peligrosas en manos de un niño desprevenido.** Supervise siempre de cerca y ofrezca ayuda cuando sea necesario para garantizar la seguridad.
6. **No pruebe productos crudos hechos con huevos crudos.** ¡Sí, esto significa masa para galletas! Los huevos crudos son una fuente principal de salmonella, un tipo peligroso de intoxicación alimentaria. Aunque es posible que haya comido masa cruda para galletas toda su vida, no significa que sea una buena idea enseñar a sus hijos a hacerlo. En su lugar, déjelos ser sus "catadores oficiales" una vez que se complete el proyecto.
7. **Prepárese para el éxito.** Esté preparado para elogiar cualquier creación, incluso cuando las galletas se parezcan más a panecillos para perros calientes y los clavos pegados en el jamón festivo no estén espaciados uniformemente. Recuerde que lo que está creando es una tradición navideña, no un banquete gourmet..