

## Готовим с детьми

В выходной день мы предлагаем вам попробовать приготовить что-то вместе с детьми. Это научит их не только кулинарному мастерству, но и другим немаловажным навыкам.

### Леденцы

От леденцов и от участия в их приготовлении не откажется ни один ребенок.

#### Нам понадобится:

- сахар 6 ст/л и 4 ст/л воды.

Ребенок насыпает сахар в емкость из «нержавейки» и туда же наливает 4 ложки воды.

Мама ставит кастрюльку на огонь и ждет закипания. В это время (пока кипит сироп) ребенок смазывает маслом заранее приготовленные формы (если не найдете привычных «советских», можно купить специальные формы для леденцов или силиконовые формы для выпечки). «Смазка» нужна, чтобы леденцы не прилипли к формам (вкус масла ощущаться потом не будет).



Под закипевшим сиропом мама уменьшает огонь. Перемешивания сиропа не требуется.

Как только сироп обретает коричневый цвет, выключаем огонь и разливаем по формочкам будущие леденцы.

Ребенок вставляет в застывающий сироп деревянные (или пластиковые) палочки.

Ждем 15-20 минут, вытаскиваем и лакомимся.

*Информация взята с сайта <http://www.colady.ru>*

### Мухоморы из томатов

#### Ингредиенты:

яйца — 5 шт.

луковица — 1 шт.

томаты — 5 шт.

#### Приготовление:



Яйца отварить вкрутую, остудить.

Мелко нарезать лук и обжарить его на сковороде до золотистого цвета.

Очистить яйца. Отрезать верхушки и аккуратно вытащить желтки.

В отдельной миске смешать желтки и обжаренный лук.

Наполнить полученной смесью белки, сверху уложить порезанные пополам томаты.

На шапочках сделать небольшие точки майонезом или любым другим белым соусом

*Информация взята с сайта <http://bigpicture.ru>*

*Многие дети придя из садика просят маму приготовить ленивые вареники, так почему бы и не приготовить?! Ведь это не только быстро, но и вкусно... А главное полезно!!!!*

### Ленивые вареники

**Вам понадобится:**

творог – 2 пачки

яйцо (крупное) – 1 шт.

мука пшеничная – 3-4 ст. ложки

(с горкой) в тесто + для

панировки

сахар, соль – по вкусу

**Как приготовить:**

**Вы:** сделайте тесто для

вареников, вмешав творог, яйцо, муку, сахар и соль. Возьмите доску, посыпьте ее мукой.

**Ребенок:** может скатать из теста несколько колбасок и весь перемазаться.

**Вы:** нарежьте колбаски на кружочки.

**Ребенок:** с удовольствием запанирует каждый кусочек в муке и совсем немного просыплет на пол.

**Вы:** опустите вареники в кипящую подсоленную воду и варите 1-2 минуты (как всплывут — готовы).

**Вместе:** подавайте вареники со сметаной, джемом, сгущенным молоком или сливочным маслом.

*Информация взята с сайта <http://food.passion.ru>*

### Сосиски в тесте

Дети обожают возиться с тестом, оно их почему-то завораживает. А от слова «сосиски» многие из них начинают безудержно хихикать. Сосиски в тесте —





это двойной удар! Уверены, такого количества позитива на вашей кухне еще не было.

**Вам понадобится:**

тесто слоеное (любое) – 1 упаковка

сосиски (любые на Ваш вкус) – 10 шт.

яйцо – 1 шт.

масло растительное для смазывания противня

**Как приготовить:**

**Вы:** разморозьте и раскатайте тесто, нарежьте его на небольшие квадраты.

**Ребенок:** малышу доверят самая важная часть процесса — он должен аккуратно завернуть сосиски в квадратики из теста.

**Вы:** возьмите яйцо, отделите белок от желтка. Белком смажьте края изделий, плотно прижимая, чтобы не развернулись. Желток немного взбейте.

**Ребенок:** наверняка с энтузиазмом возьмется за «покраску» изделий взбитым желтком.

**Вместе:** противень слегка смажьте растительным маслом, выложите на него сосиски в тесте и выпекайте до готовности в разогретой до 200 градусов духовке.



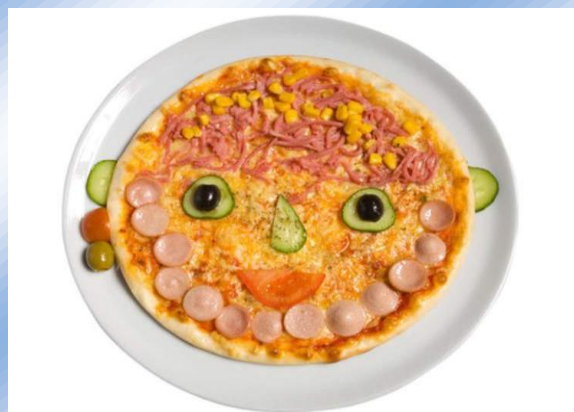
*Информация взята с сайта <http://food.passion.ru>*

## Пицца

Одно из самых любимых детьми блюд.

Тесто готовим самостоятельно или покупаем уже готовое, чтобы потом не отмывать кухню от муки.

Вытаскиваем из холодильника все, что может пригодиться для пиццы – сосиски, ветчину и колбаску, сыр, куриное/говяжье филе, помидоры и оливки, майонез с кетчупом, зелень,



болгарский перчик и пр. Нарезаем и натираем на терке ингредиенты.

□ *Пусть ребенок самостоятельно выберет начинку для пиццы*, разложит ее фантазийно на тесте и украсит по своему вкусу.



*Информация взята с сайта* : <http://www.colady.ru>

Информацию подготовила воспитатель МБДОУ ЦРР - д/с № 28 Слуцкая А.К.