



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №182»



КАК КРАСИВО ПОДАТЬ ЕДУ, ЧТОБЫ РЕБЕНОК ХОРОШО ЕЛ

Барнаул

Оформление гарниров и вторых блюд

Мы знаем, что дети далеко не всегда охотно кушают, и даже если они не против, им бывает просто скучно сидеть перед тарелкой каши.

Красиво оформленные блюда для детей могут стать настоящей палочкой-выручалочкой для родителей. Обычную детскую еду можно немного украсить и превратить в сказку.

Ребенок с большим удовольствием скушает такое угощение. Самое главное — это вдохновиться!!!

Конечно, некоторые шедевры из еды, представленные сделать под силу только профессионалу, но многие — вполне по силам каждому. И главное иногда, чтобы украсить блюдо, сделать так, чтобы ребенок хорошо и с удовольствием ел, потребуется буквально минута!

Гораздо меньше времени, чем на уговоры съесть неаппетитное или нелюбимое блюдо.

Использованы источники:

<http://novorozhdennyj.ru/ukrashaem/kak-ukrasit-detskie-blyuda-ukrasit-kartoshku-kashu/>

<http://teddy-love.com>

<http://novorozhdennyj.ru>



Сова из картофельного пюре

Ингредиенты

- Картофель – 2 шт.
- Огурец – 1 шт.
- Редис – 1 шт.
- Салат – 1 лист
- Крекер – 1 шт.



Котенок из риса и сыра

Ингредиенты

- Рис – 100 г
- Сыр плавленый (брикет) или твердый – 100 г
- Сосиски или вареная колбаса – 50 г
- Лимонная долька – 1 шт.
- Кусочек морковки



Приготовление

Отвариваем сардельки, они нам пригодятся из-за своей формы – с ними слоник получится боле упитанным, и сосиску – она нужна для украшения.

Шинкуем лук и выкладываем его на вымытые и просушенные листья салата на тарелке – это будет «травка».

3. Отрезаем от отваренной сосиски 6 тоненьких ломтика, делаем на сардельке ближе к началу надрезы по размеру ломтиков, вкладываем 2 из них внутрь, как показано на фото.

Оставшуюся сосиску разрезаем вдоль и делаем 3 узких тонких полоски длиной примерно 3 см. На месте, где будет хобот, делаем зубочисткой отверстие и вкладываем в него полоску – хобот.

4. Также оформляем остальные сардельки.

Слоник из сосисок

Ингредиенты

- Сардельки – 3 шт.
- Сосиска – 1 шт.
- Оливки – 1 шт.
- Зеленый лук – пучок
- Салат – 3 листа



Приготовление

Отвариваем рис до готовности, чуть-чуть даем остыть, выкладываем на тарелку и формируем из него чайной ложкой две горки – овальную и круглую.

Плавленый сыр нарезаем на ломтики толщиной 3 – 4 мм, главное, чтобы они не ломались. Соединяем два кусочка и ножом вырезаем нижние лапки – так они получатся симметричными.

Также вырезаем сразу две передних, затем делаем треугольные ушки и хвост. Все раскладываем в нужных местах.

Из ломтика сосиски (1 – 2 мм) вырезаем формочкой 2 кружочка и 6 овалов – поменьше – это будут подушечки.

По форме сырных ушек делаем 2 таких же из сосиски, только поменьше, чтобы сырный слой был хорошо заметен. Подушечки и «ладошки» выкладываем на передние лапки.

С дольки лимона снимаем мякоть и оставшуюся корочку выкладываем вместо ошейника. Украшаем его маленьким кружочком моркови.

Черные «полоски» – треугольнички по желанию делаем или из водоросли нори (в нее закручивают суши) или из тонко порезанных маслин.3

Черепашка с гречки

Обычная гречка может стать самым любимым блюдом вашего ребенка, если она красиво оформлена.

Ингредиенты

- Гречка – 100 г
- Сосиска молочная – 1 шт.
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Маслины – 1 шт.



Приготовление

1. Для начала отвариваем все ингредиенты кроме маслины, яйцо чистим и приступаем к оформлению блюда.
2. Выкладываем круглой горкой гречку, от сосиски отрезаем примерно 2 см с каждой стороны, и кончики делим напополам. Выкладываем их на место лапок.
3. Яйцо кладем целиком на место головы.
4. Из вареной моркови делаем колечки: отрезаем пару ломтиков и формочкой делаем в них круглые отверстия. Колечки должны получиться достаточно крупными, чтобы не соскальзывать с яйца. Внутри вкладываем срезанные краешки маслин – глазки готовы!
5. Рот по желанию, можно сделать из кусочка болгарского перца.