**Приготовление еды**

Оказывается, пирожные, сделанные собственноручно, не только полезнее, но и вкуснее, ведь можно варьировать ингредиенты по-своему. Есть несколько рецептов, для которых не нужно ничего печь, и это хорошо выручает, когда домажарковато. 

**Основные критерии блюда для детей:**

* **Полезное**
* **Вкусное**
* **Яркое**
* **Необычное**

**Сладкие снежки**

2 крупных банана,
250 г молотых овсяных хлопьев,
150г изюма,
100г кокосовой стружки.

Вилкой хорошенько разминаем бананы, в кашицу добавляем молотых овсяных хлопьев и изюм. Перемешиваем до однородной массы.

Из полученной массы скатываем небольшие шарики и обваливаем каждый в кокосовой стружке.

**Сладкий салат**

2 яблока,
2-3 груши и 4 персика из компота,
200 г очищенных орехов,
3-4 мандарина,
сок половины лимона,
стакан сметаны ,
100 г  сахарной пудры,
фруктовый сок,
вишни из варенья.

Очищение яблоки и груши нарежьте кубиками, окропите лимонным соком, добавьте нарезанные соломкой персики, порезанные орехи, дольки мандаринов. Массу окропите фруктовым соком и вымешайте. Выложите в вазу. Перед подачей на стол полейте взбитой с сахарной пудрой сметаной и украсьте вишнями из варенья.

*Дети просто обожают мультяшных персонажей. Попробуйте сделать вместе с ними веселых друзей –* ***кота и пса****.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Кот** **buter-cat***уголок белого хлебасоленая соломка1 большой тонкий ломтик вареной колбасы3 кусочка вареной колбасы меньшего диаметра2 ломтика сыра разного цвета1 зеленая оливка без косточкикусочек сладкого зеленого перца1 консервированная фасольветочка укропа 6 перышек зеленого лука*1. Нарежьте хлеб уголками.2. В уголке хлеба сделайте отверстие выемкой.3. Сложите  большой тонкий ломтик вареной колбасы конусом. 4. Вставьте конус колбасы узким концом в отверстие в хлебе.5. Вырежьте из кусочка сыра два треугольничка - "ушки", подложите их под ломтик колбасы исоломкой прикрепите к хлебу в местах, где будут находиться "глаза".6. Вырежьте маленькой выемкой из кусочка вареной колбасы три кружочка меньшего диаметра.7. Оливку нарежьте поперек тонкими кольцами.8. На соломку для глаз наденьте кольцо оливки и ромбик, вырезанный из кусочка сладкого зеленого перца, уложите кружочки колбасы, как показано на фото.9. Уложите фасоль - "нос", вставьте "усики" - перья зеленого лука, сделайте брови из укропа.10. Нижнюю часть уголка хлеба можно намазать сливочным маслом или майонезом, сверху положите кусочек сыра. | ***Пес****buter-sobaka**уголок хлеба, соленая соломка2 больших тонких ломтика вареной колбасы3 ломтика вареной колбасы меньшего диаметра2 маслины без косточек веточка укропаполоска красного сладкого перца 2ягоды (клюквы или смородины)*  *1. В уголке хлеба выемкой сделайте отверстие.**2. Сложите большой тонкий ломтик вареной колбасы конусом.**3. Вставьте конус колбасы узким концом в отверстие в хлебе.**4. Вырежьте "ушки" из тонкого ломтика вареной колбасы, как показано на фото.**5. Уложите "ушки" на уголок хлеба.**6. Подложите под широкую часть конуса три кусочка вареной колбасы небольшого диаметра и вставьте соленую соломку для укрепления "носа" и "глаз".**7. Одну маслину нарежьте поперек тонкими кольцами.**8. Наденьте на соломку для "носа" целую маслину, на соломку для "глаз" наденьте кольцо маслины и нанижите ягоду-"зрачок".**9. Сделайте усы и реснички из укропа, вырежьте из красного сладкого перца "язык". Предварительно хлеб можно намазать сливочным маслом, сверху положить ломтик сыра.* |