**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**

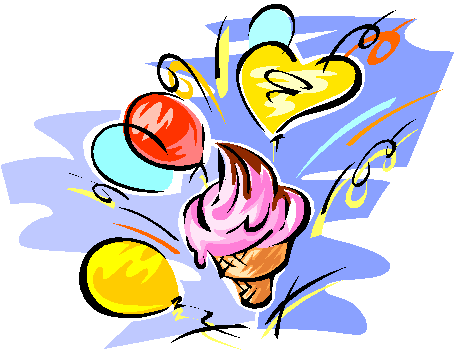
**Сладкие снежки**

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 хлеба соленая соломка 1 большой тонкий ломтик вареной колбасы 3 кусочка вареной колбасы меньшего диаметра 2 ломтика сыра разного цвета 1 зеленая оливка без косточки кусочек сладкого зеленого перца 1 консервированная фасоль веточка 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 и  соломкой 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 соломка 2 больших тонких ломтика вареной колбасы 3 ломтика вареной колбасы меньшего диаметра 2 маслины без косточек  веточка укропа полоска 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.* |