

## ОФОРМЛЕНИЕ ЕЖЕДНЕВНЫХ ДЕТСКИХ БЛЮД ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ АППЕТИТА



Самая полезная на свете - гречневая каша.



Рисовая каша.



Манная каша .

(из-за высокого содержания глютена детям до 3-х лет не рекомендуется)



Картофельное пюре "Кот"



Картофельное пюре "Паутинка"



Творог в корзиночках.

Порционные блюда в корзиночках просты в приготовлении и всегда привлекательны для детей.

**БУКЕТЫ И КОМПОЗИЦИИ ИЗ КОНФЕТ**  
будут всегда желанным украшением детского стола  
И конечно, привлекайте детей к участию в их изготовлении



**УКРАШЕНИЕ ДЕТСКИХ БЛЮД**  
Используйте всю свою фантазию!



Пирог "Крокодил" - прост в приготовлении.

Там же см. рулет "Поросенок" и другие рецепты.



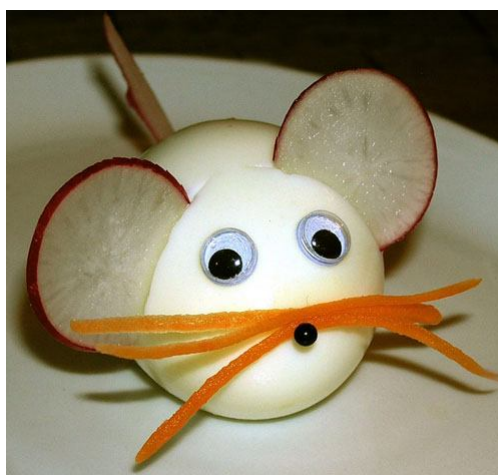
"Птичка" из дрожжевого теста



3. Салат, яйца, половинки помидоров, сметана.



4. Фаршированный помидор.



5. Мышка из яйца, редиса, моркови.

Такие глазки для мышки можно сделать, залив желе драже «изюм в шоколаде», изюминки, икринки, ягодки, кусочки овощей и др. В качестве формочек для заливки используйте пластиковые упаковки от таблеток.

6



7



8. Яйца и шляпки соленых или маринованных грибов. Можно использовать шляпки отварных грибов.



9. Хрюшки-плюшки из дрожжевого теста.



10. Хрюшки-ватрушки (внутри творожная начинка, закрытая "пяточком", глазки - изюминки)



11. Украшение каши с подливкой из киселя



12. Оформление салата или паштета.



13. Пряничный домик.

Детали склеивают очень густым сахарным сиропом. Еще лучше - использовать сироп из фруктозы.



14. Пряничный домик с кремом.



15. Пряничный домик с украшением глазурью.



16. Пряничный домик с посыпкой сахарной пудры



17. Для выпечки деталей пряничных домиков см. [Изделия из пряничного теста](#).



18. Пряничный домик густо покрыт белковым тестом для [пирожного Меренги](#) и подсушен в течение 25—30 мин при температуре 110—120°C.

Фигурки сделаны из марципана и установлены после выпечки.



19. Обертывание блюда фольгой придает необычный вид.



20. Маленькие батончики из дрожжевого теста для крыши следует выпекать и устанавливать незадолго до подачи на стол (чтобы не зачерствели). Крем тоже следует готовить и отсаживать перед подачей. Детали из марципана готовятся заранее - марципан прекрасно сохраняется несколько месяцев.



21. Мороженое с вафлями



22. Мышка из лимона





23. Торт-ботинок из массы для пирожного "Картошка", облитый шоколадной глазурью, с украшениями из крема. Накладка сверху - из глазури, разлитой по пленке. После остывания до пластичности еще теплой накладывается на "ботинок" (после полного остывания пленка снимается).

ПРИМЕЧАНИЕ. Масса для пирожного "Картошка" позволяет лепить различные фигурки, делать корзиночки для наполнения ягодами, муссом, творожной массой, кремом и даже создавать целые сооружения - домики, башни, дворцы и т.п.



24. Поросенок-кулебяка.



25. Пирог-поросенок.



26. Бутерброд.



27. Лодочка, мачта - зубочистка (не следует применять шпажки и зубочистки в блюдах для совсем маленьких детей)



28. Пирожное "Картошка" в форме ежика.



29. Укрепленные на ежике пластмассовые цветочки после подачи на стол следует снять.



30.



31. Ваза из дыни.  
См. КАРВИНГ



32. Используйте украшения, разложенные вокруг блюда.



33. Если нет специальной сковородки, используйте формочки самой разнообразной формы, самостоятельно изготовленные из картона, сложенной в несколько слоев фольги, жести и т.д. Формочка изнутри смазывается маслом, ставится на сковороду и в нее вбивается яйцо.



34. Детский подарок маме!  
Подобный подарок можно приготовить и для ребенка.



35. Змея из спиралеобразно нарезанного огурца.  
Или можно просто сложить из кружочков.



36. Нарисуйте смешные мордашки на мандаринах или апельсинах.



37. Фаршированные помидоры (начинка - салат, паштет и т.д.). Ножки из ломтиков сыра.



38. Фаршированные яйца



39. Овощной салат.



40. Фаршированные яйца-лодочки.



41. Городок из печенья. Постройте его вместе с ребенком, ожидая большую компанию гостей.  
Столь сложные сооружения не обязательно строить за один день.



42. Выпечка из сдобного дрожжевого теста.



43. Страшные котлеты-пауки для бесстрашных малышей.



44. Внутри сооружения может сладкий торт (украшение кремом) или несладкий паштет, например, печеночный (украшается густой сметаной или майонезом).



45. Украшение поверх картофельного пюре.



46. Бутерброды-лодочки с парусами и бумажными украшениями. Украшения изготовьте и склейте вместе с ребенком.



47.



48. Несладкая творожная масса (творожный паштет) или салат Оливье, покрытый сверху ломтиками соленых или маринованных огурцов.



49. Лебеди и лилии из яиц.



50. Детей всегда радуют крашеные яйца. Приготовьте их в качестве подарка на прощанье каждому ребенку, пришедшему в гости.



51. Отварите яйца вкрутую, очистите. Окрасьте в разные цвета в горячих окрашенных жидкостях - в чае, какао, ярко окрашенных соках (свекольный, смородиновый, вишневый и др.). Заверните в красивую фольгу и подайте на детский стол. Для детей будет приятной неожиданностью, что яйца окажутся не белыми.



52. Салат-змеюка. Склеивается густой сметаной или майонезом из ломтиков свежего огурца и других овощей, мяса, колбасы и т.д. Все по вкусу и фантазии.



53. Огурец-крокодил



54. Украшение салата или паштета.





55. "Торт" из салата Оливье или горячего картофельного пюре, украшенный зеленью и маленькими шляпками грибов.

56. Мясной "торт".

### **Рецепт**

#### ***Ингредиенты:***

- говяжий фарш
- яйца
- картофель
- зелень - укроп, петрушка, кинза
- лук (например, лук-порей)
- соль, специи по вкусу

#### **Приготовление**

1. Приправить фарш солью и специями, добавить яйца. Хорошо перемешать.
  2. Очищенный картофель нарезать кружочками
  3. Нашинковать лук кольцами
  4. Укладываем в смазанную маслом неглубокую кастрюльку слоями:
    - лук, хорошо распределив его по дну
    - на лук выкладываем слой фарша
    - на фарш укладываем кружочки картофеля,
    - на картофель опять слой фарша
    - на фарш опять картофель
    - далее чередуем фарш - картофель
    - заканчиваться наш бутерброд должен фаршем
    - затем покрываем всё луком
- и ставим в духовку при температуре 180-200°C приблизительно на 1 час (зависит от размера кастрюльки и толщины слоя).

По окончании приготовления даем минут 5 постоять, чтобы впитался сок. Затем перевортываем на блюдо, украшаем сверху по своей фантазии, посыпаем зеленью и подаем на стол.

Подать можно горячим или холодным.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Можно приготовить из холодных готовых продуктов, укладывая слоями нарезанный ломтиками отваренный в мундире или печеный картофель и какой-либо мясной, печеночный или рыбный паштет. Вместо картофеля здесь можно использовать отварной рис, смешанный с соусом бешамель или майонезом.

Полезно проложить и слой тертого сыра, смешанного с майонезом или сметаной. В общем – больше используйте свой вкус и кулинарную фантазию.



57.



58.



59. Желейные яйца

Сырые яйца тщательно вымыть, срезать верхушки, вылить содержимое и использовать для различных блюд. Пустую яичную скорлупу промыть, 2-3 минуты поварить в кипятке и обсушить. Затем смазать изнутри растительным маслом (лишнего масла быть не должно). Влить приготовленное остывающее желе, затем вылить и поместить на 15 минут в холодильник, чтобы слой на внутренней поверхности скорлупы застыл. Это предотвратит появление продуктов на самой поверхности. А чтобы внешний слой получился еще толще, можно повторить ополаскивание раствором желе. Затем положить в яйца различные продукты, залить желе и поставить в холодильник застывать. Когда застынет, очистить скорлупу и подать на стол. Если скорлупа прилипает к желе, перед чисткой кратко - 2-3 секунды - ополоснуть горячей водой. Примечание. Для упрощения и ускорения приготовления можно предварительно не ополаскивать скорлупу раствором желе, а сразу закладывать продукты и заливать желе.



60. Пряничный дворец для большого количества гостей.



61. Так можно сервировать сладкую творожную массу. Для окрашивания в коричневый цвет добавить какао.



62.



63. Домик залит глазурью.



64. В сервировке блюда для украшения используйте естественную форму продуктов.



65. Детям нравятся фигурки из марципановой массы.



66.



67. Масса для пирожного "Картошка", разноцветная сахарная помада, марципан для фигурок.



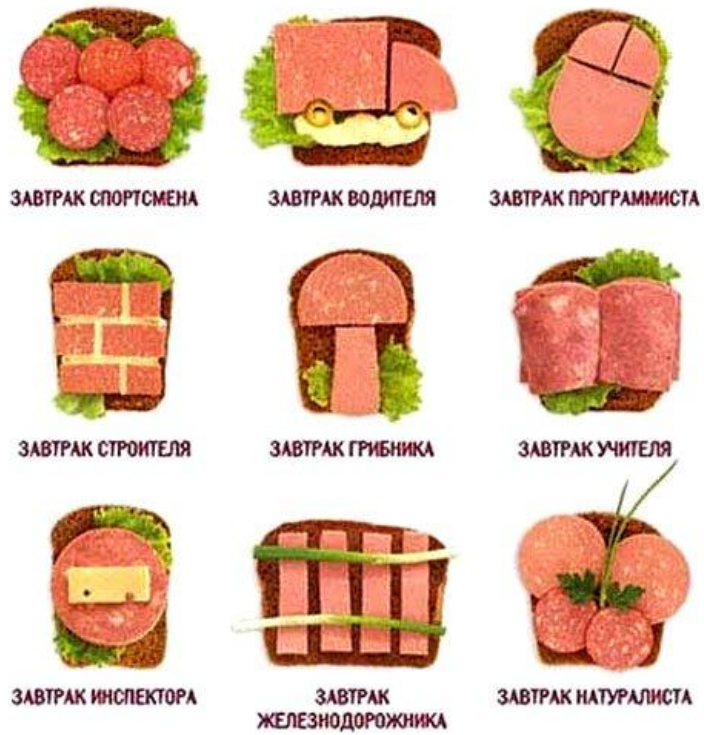
68.



69. Фигурка из заварного теста (как для эклера), наполненная кремом. Для "озера" налейте желе или очень густой кисель.



70. Сервируя блюдо, используйте фигурную раскладку продуктов на тарелке.



71. Примеры самого простого украшения бутербродов.



72. Нарезьте хлеб треугольничками. Продукты на хлеб или печенье выложите фигурно.



73. Здесь использованы чипсы.



74.



75.



76. Положите вокруг блюда украшения, и оно будет выглядеть нарядно и празднично.



77. Используйте пусть и самую простую, но красочную и яркую сервировку блюд.



78. Ломтики лимона надрезаны до половины и спирально свернуты.



79. Даже самые обычные продукты можно красиво и аппетитно разложить на тарелке.

80. Детям нравятся фаршированные картофель и другие овощи, запеченные в духовке в фольге. Если дети постарше - подавайте на тарелочке вместе с фольгой, слегка развернув ее сверху.



81. С помощью ломтиков колбасы, яичного белка и оливок из обычной булочки легко можно сделать мордашку симпатичного поросенка.



82. Чаще используйте тарталетки или иные тестяные корзиночки, наполняя их различными салатами и паштетами.



83. Кремовая корзинка с фруктами. На основу, сложенную из слоев бисквита с прослойкой и пропиткой, фигурно отсадите из кондитерского отсадочного мешка масляный крем. Сверху положите разные ягоды.

Ручка корзинки делается из толстой полоски бисквита и прикрепляется до отсадки крема. Для упрощения можно обойтись и без ручки.

По бокам корзинку можно просто смазать кремом и обсыпать бисквитной, сахарной или шоколадной крошкой, а крем нанести только по верхней кромке. Все равно будет красиво и вкусно.



84. Затемненное помещение и сервировка со свечами создают особо праздничную атмосферу. Помещение затемняется (или частично гасится свет) когда все уже сидят за столом. Через 1 минуту вносится блюдо, украшенное свечами и ставится на середину стола.



85. Фигурно вырежьте небольшую тыкву, поместите внутрь свечу или рыхло обернутый цветной тканью фонарик, положите на блюдо, усыпанное листьями (сухими или свежими) и поставьте в затемненном помещении на середину стола. Периодически поворачивайте, чтобы всем детям было удобно любоваться зрелищем.