

Консультация для родителей. «Праздничный детский стол»



Всем понятно, что дети не могут и не должны есть блюда взрослого стола. У них особый рацион. Детям нельзя майонез (если уж хочется, можно сделать домашний), острые соусы, да и сочетание продуктов из которых мы порой готовим для них неприемлемо. Данный материал представлен в помощь родителям, бабушкам, дедушкам. Рецепты предложенных блюд просты в приготовлении, эстетичны и вкусны. Что важно, они составлены специально для детей.

Если на носу день рождения у ребенка или просто детские посиделки, новогодние праздники, самое время удивить маленьких гостей красочными вкусными блюдами. Главное в организации детского праздничного стола - чтобы было вкусно, полезно, оригинально и желательно, не занимало много времени и сил. Предлагаю несколько советов и рецептов, которые помогут в решении этой проблемы.

Фруктовый шашлык

Порезать кусочками фрукты (яблоки, груши, половинки слив - любые) или целые ягоды, надеть на ту же палочку и либо обмакнуть в расплавленный шоколад и дать застыть, либо обмакнуть в тесто, как для оладий, и обжарить на сковороде, а сверху посыпать сахарной пудрой.

Второй вариант сытнее, но чуть сложнее.

Закрытые бутерброды

На 4 бутерброда: 8 кусков квадратного белого хлеба, 50 грамм масла, 8 кусков сыра Чеддер (по размеру хлеба) (можно заменить другим сыром, даже взять брынзу), 4 квадратных куска ветчины.

На каждый кусок хлеба нанесите масло. Положите на 4 куса хлеба по квадрату сыра и куску ветчины. Приправьте. Сверху положить еще по куску сыра. Накрыть еще одним куском хлеба. Разогреть масло в сковороде, обжарить сэндвичи до образования золотистой и хрустящей корочки. Вырезать формочкой для печенья из бутербродов разные фигурки. Сверху украсить овощами.

Корзиночки с салатом

2 стакана муки без верха, 200 грамм масла сливочного, 2 яйца, 2 столовых ложки сметаны, соль по вкусу. Муку порубить с маслом, добавить яйца и сметану, замесить тесто и на 10 минут поставить на холод. Формочки смазать маслом. Тесто раскатать в пласт толщиной 1/2 сантиметра, накатать на скалку и затем разложить поверх формочек, поставленных одну возле другой рядами, нажимая скалкой так, чтобы на каждой формочке оказался кружок теста. Вдавить тесто пальцами в формочку, так, чтобы внутренняя ее сторона полностью была покрыта ровным слоем теста. Формочки на противне поставить в духовке, выпечь и охладить.

Корзиночки наполнить любым из салатов.

Например,

Салат "Вкусный"

400 грамм яблок, 300 грамм моркови, 150 грамм грецких орехов, сметана.

Яблоки очистить от кожуры, нарезать тонкими полосками.

Морковь натереть на крупной терке, добавить измельченные грецкие орехи, заправить сметаной.

Салат "Кораблики"

Этот салат очень красив на столе и напоминает кораблики.

Надо взять 5 вареных яиц и разрезать их вдоль на 2 части. Освободить белки от желтков. Сложить желтки в глубокую тарелку, добавить 0,5 банки любых рыбных консервов в масле и мелко нарезанную луковичу.

Тщательно размять все вилкой до однородной массы. Можно посолить и поперчить по вкусу. Уложить половинки белков на плоскую тарелку л ложечкой аккуратно положить в углубления подготовленный фарш. Сверху полить сметаной или домашним майонезом (можно йогуртом). Из твердого сыра вырезать треугольники в форме паруса, воткнуть их в серединки яиц.

Мини-меренги

На 12 меренг нужно: 4 яичных белка, 250 грамм сахара, 2 столовые ложки муки, 1/2 столовые ложки ванильной эссенции, красный пищевой краситель, 1 столовая ложка винного уксуса, 375 грамм взбитых сливок, малина, черника и клубника для украшения, сахарная пудра.

Разогреть духовку до 180 градусов. Взбить белки до густоты. Добавить сахар, по одной ложке, постоянно взбивая, пока не уйдет весь сахар. Перемешать большой ложкой с мукой, ванилью, несколькими каплями пищевого красителя и уксусом. Положить пергамент на противень, приложить формочку сердечком или стакан к бумаге и обвести по контуру шесть раз. Должно получиться шесть нарисованных сердечек или кружочков.

Ложкой разложить смесь по нарисованным формам. Ложкой сделать углубление в центре каждой меренги. Поставить в центр духовки и печь при 150 градусах в течении 30 минут. Через пол часа достать из духовки и дать остыть. Когда меренги остыли, взбить сливки еще немного. Положить по ложке сливок на каждую меренгу и сверху украсить фруктами. Посыпать сверху сахарной пудрой.

"Клубнички"

2 пачки вафель, 2 столовые ложки сметаны, вишневый сок.



2 пачки любых вафель пропустить через мясорубку, добавить 2 столовые ложки сметаны, скатать шарики, придать форму клубничек. Каждую штучку обмакнуть в вишневый или свекольный сок, обвалять в сахаре, поставить в холодильник.

Фаршированные апельсины

4 крупных апельсина, 200 грамм мороженого, 2 столовые ложки измельченных орехов.

Апельсины разрезать поперек на 2 части. Вынуть мякоть, очистить ее от зерен и пленок, перемешать с мороженым и орехами. Наполнить массой апельсины, поставить в холодильник.

Блюдо для мороженого

Готовое слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт, нарезать ромбиками, осторожно смазать желтком поверхность, не трогая боковые края (иначе они не поднимутся). Это будут "кораблики".

Готовый "кораблик" аккуратно разрезать вдоль пополам, положить внутрь шарики мороженого: посыпать орешками полить глазурью или ягодными сиропами, накрыть верхней половинкой и поставить на стол.

Банановый коктейль

500 грамм кипяченого охлажденного молока, 500 грамм свежих бананов, 200 грамм сахарного сиропа, 10 яиц, (лед по желанию).

Бананы мелко нарезать и разложить в бокалы. В миксере смешать молоко, сироп, яйца в течение 1-2 минут и залить этой смесью бананы.

Ягодный кефир

1 стакан кефира, горсть любых (можно замороженных) ягод, 3 чайные ложки сахара, 1-2 чайных ложки нежирных сливок.

Размять ягоды вилкой. Добавить сахар и сливки. Тщательно все размешать, вылить смесь в кефир и взбивать миксером около минуты. Можно украсить зонтиком.

Роллы из кабачков

1 кабачок, 0,5 стакана риса, 1 болгарский перец, морковь (приправить перцем), укроп (пару веточек), соль, соевый соус для подачи.

Рис отварить до готовности в подсоленной воде. Добавить мелко нарезанную зелень. Кабачки тонко порезать и обжарить до золотистого цвета на сковороде. Болгарский перец порезать тонкими ломтиками, так же поступить

с морковью (и присыпать чёрным перцем, если используете не готовую корейскую морковь).

На кабачок кладём ровным слоем рис, оставив немного места у основания.

Перец и морковь кладём на свободное место у основания.

Заворачиваем кабачок в ролл. Разрезаем поперек на кусочки толщиной 2 сантиметра.

Маффины с яблоками

90 грамм маргарина, 100 грамм муки, 70-80 грамм сахара, 2 яйца, щепотка соли, 1,5 чайной ложки разрыхлителя, 1 большое яблоко для начинки + 1 для украшения, пол пакетика ванилина, корица по вкусу, сахарная пудра.

Сахар, маргарин и желтки размять вилкой. Добавить муку, ванилин, корицу и разрыхлитель. Размешать до однородности. Яблоко очистить от кожуры и порезать кубиками. Белки взбить в пену с щепоткой соли, добавить к основной массе. Выложить в формы для маффинов, заполнив на 2/3. С помощью слайсера (или шинковки) режем полукольцами яблоки. Украшаем маффины кусочками яблок, выгибая их полукругом, как лепестки роз. Отправляем в духовку на 20 минут при 180 С. Готовые маффины сразу же присыпаем пудрой.

Горячий шоколад

200 миллилитров сливок (10%), 50 грамм чёрного шоколада, 50 грамм молочного шоколада (можно брать только чёрный), ваниль или корица по вкусу

Сливки разогреть, добавить мелко поломанный шоколад. Постоянно помешивать до полного растворения шоколада. Как только закипит – дать буквально 1 минуту «попыхтеть». Разливаем по чашкам.

Пирожное картошка

1 килограмм песочного печенья, 1,5 стакана молока, 50 грамм сливочного масла, орехи по вкусу, 2 столовые ложки какао-порошка, кокосовая крошка (для обваливания)

Печенье поломать и пропустить через мясорубку с орехами. Часть печенья (буквально 2 столовые ложки можно оставить, если хотите обваливать картошку в нём). Добавляем какао и растопленное сливочное масло к печенью. Добавляем молоко и размешиваем до получения однородной пластелиноподобной массы.

Лепим «шарики». Обваливаем по желанию – в печенье-ореховой массе или кокосе, а можно и вообще не обваливать.

Желе трехцветное

3 пакетика готового желе разных цветов, кипятком.

Содержимое пакетика высыпаем в любую глубокую емкость. Заливаем кипятком (пропорции смотрите на пакетике). Помешиваем, пока порошок не растворится. Так же поступаем с остальными пачками желе.

Кстати, покупая желе – берите яркие цвета, например красное, желтое и зелёное (натуральное). Когда желе слегка остыло – заливаем первый слой и отправляем в холодильник. Как только 1-й слой застыл – заливаем 2-й, другого цвета. Повторяем процедуру с холодильником, и заливаем 3-й слой.

