**Готовим с детьми вместе**

**Бутерброды**

Это «блюдо» под силу даже малышу 4-5 лет. Конечно, при условии, что мама заранее нарежет все ингредиенты. Процесс приготовления можно превратить в увлекательное соревнование на «самый сказочный бутерброд».

**Что нужно сделать?**

* Помыть (при необходимости) и нарезать хлеб, колбасу, сыр, помидоры, огурчики, зелень, салатные листья, оливки и пр. Не помешает майонез с кетчупом (для украшения).

Создать на бутербродах веселые сказочные сюжеты, мордашки зверей и пр. Пусть ребенок проявит фантазию и разложит ингредиенты так, как ему захочется. А мама подскажет, как можно сделать усики и елочки из укропа, глаза из оливок или рот из кетчупа.
**Канапе**

Данные крохотные бутербродики на шпажках осилит любой малыш 4-5 лет. Схема та же – нарезать продукты и позволить ребенку самостоятельно соорудить кулинарный шедевр для уставшего после работы папы или просто для маленького семейного праздника. Что касается шпажек, можно купить их специально для ребенка – веселые и разноцветные.

* **Фруктовые канапе.** Используем в основной массе мягкие и нежные фрукты – виноград, клубнику, киви, арбуз и дыню, бананы, персики. Фрукты помыть, нарезать и наколоть на шпажки. Украсить можно фруктовым сиропом или шоколадной крошкой. Кстати, из бананов, клубники, персиков и мороженого получается изумительный салат, который тоже можно сделать вместе с крохой.
* **Мясное канапе.** Используем все, что найдем в холодильнике – сыр, ветчину, колбаску, оливки, зелень и салатные листья, сладкий перец и пр.

**Веселые закуски**

Детям чрезвычайно важно, чтобы блюдо имело не только незабываемый вкус, но и привлекательный (в их понимании) вид. А мамы могут помочь своим малышам из простых продуктов создать настоящее чудо.

Например…

Мухоморы. Отвариваем яйца вкрутую, чистим, срезаем нижнюю часть для устойчивости (это будут ножки грибов) и ставим на вымытые салатные листья (полянка). Помытые малышом небольшие помидорки режем пополам. Далее ребенок надевает эти «шляпки» на «ножки» и украшает их капельками майонеза/сметаны. Не забудьте украсить поляну травкой из укропа.

На ту же полянку можно посадить…

Паучка (тело из оливки, лапки – стружка из крабовых палочек).

Божью коровку (тело – помидорка, лапки, голова, пятнышки – оливки).

**Букет тюльпанов для бабушки или мамы**

Это блюдо можно приготовить вместе с папой — для мамы, или вместе с мамой — для бабушки.

* Моем вместе с ребенком огурцы, зелень, листья щавеля, помидоры («пальчиковые»).
* **Делаем начинку для бутонов.** Натираем на мелкой терке 150-200 г сыра и яйцо (если ребенку уже разрешают пользоваться теркой – пусть сделает это самостоятельно). Смешать натертые продукты с майонезом ребенок тоже сможет сам (как и почистить яйца для начинки).
* Мама вырезает из помидор сердцевинки до формы бутонов. Малыш аккуратно наполняет «бутоны» начинкой.
* Далее вместе с ребенком укладываем на вытянутом блюде стебли (зелень), листья (листья щавеля либо тонко и вдоль нарезанные огурцы), сами бутоны.
* Украшаем красивой мини-открыткой с пожеланиями.

**Леденцы**

От леденцов и от участия в их приготовлении не откажется ни один ребенок.

**Нам понадобится:** сахар (около 6 ст/л) и 4 ст/л воды.

* Ребенок насыпает сахар в емкость из «нержавейки» и туда же наливает 4 ложки воды.
* Мама ставит кастрюльку на огонь и ждет закипания. В это время (пока кипит сироп) ребенок смазывает маслом заранее приготовленные формы (если не найдете привычных «советских», можно купить специальные формы для леденцов или силиконовые формы для выпечки). «Смазка» нужна, чтобы леденцы не прилипли к формам (вкус масла ощущаться потом не будет).

Под закипевшим сиропом мама уменьшает огонь. Перемешивания сиропу не требуется.

Как только сироп обретает коричневый цвет, выключаем огонь и разливаем по формочкам будущие леденцы.

Ребенок вставляет в застывающий сироп деревянные (или пластиковые) палочки.

Ждем 15-20 минут, вытаскиваем и лакомимся.

 С уважением, воспитатель Пинчук Ирина Сергеевна.