***Готовим вместе с детьми***

**Шоколадно-банановый пудинг**

**Вам потребуется:**

* 3 банана
* 4 ч. л. сливок
* 250 г растопленного шоколада

**Приготовление:**

* Очистите бананы и растолките их вилкой до состояния пюре.
* Смешайте сливки с шоколадом.
* Добавьте в банановое пюре шоколадную смесь.
* Положите получившееся в холодильник на час. Десерт готов!

**Лимонный пудинг**

**Вам потребуется:**

* сок 4 лимонов
* 4 ч. л. меда
* 250 г сметаны
* немного натертой лимонной кожуры

**Приготовление:**

* Смешайте лимонный сок с медом до однородной субстанции.
* Добавьте по чуть-чуть, не переставая взбивать, сметану.
* Разлейте полученную массу в десертные тарелочки.
* Украсьте пудинг натертой кожурой лимона или какой-нибудь яркой ягодой.
* Поместите в морозильник на час. Наслаждайтесь чудесным десертом!

**Французский омлет**

**Вам потребуется:**

* 5 яиц
* 200 г шампиньонов
* 2 ч. л. сырного соуса
* немного зеленого лука
* 200 г сыра
* соль и перец
* можете добавить и другие ингредиенты на свой вкус: ветчину, помидоры, лук и т.д.
* **Приготовление:**
* Взбейте яйца.
* Добавьте к яйцам сырный соус и взбейте до однородной консистенции.
* Добавьте соль, перец и лук.
* Натрите сыр на терке.
* Пожарьте грибы на сковороде до тех пор, пока они не начнут выделять сок.
* Залейте к грибам яичную массу. Не размешивайте! Обжарьте с одной стороны.
* Сверху насыпьте тертый сыр.
* Переверните омлет, когда яйца уже хорошо прожарятся.

***Домашняя пицца***

**Вам потребуется:**

* готовое тесто
* томатная паста
* помидоры
* базилик
* сыр
* ингредиенты на выбор: ветчина, курица, шампиньоны, базилик, кукуруза, оливки и т.д.

**Приготовление:**

* Разогрейте духовку до 200 градусов, пока готовите начинку.
* Размажьте томатную пасту по тесту.
* Нарежьте помидоры кольцами и разложите поверх томатной пасты.
* Натрите сыр и насыпьте его слоем над помидорами.
* Добавьте свои ингредиенты по вкусу: мясо, овощи, зелень и т.д.
* Добавьте немного базилика.
* Поместите в духовку на 15-20 минут. Пицца готова!

***Паста в сырном соусе***

**Вам потребуется:**

* 100 г короткой пасты (порция на человека)
* петрушка
* сыр
* ветчина
* 300 г сливок
* соль

**Приготовление:**

* Вскипятите воду в кастрюле и добавьте соль.
* Когда вода вскипит, добавьте пасту и варите столько времени, сколько указано на упаковке (обычно 7-15 минут).
* Натрите сыр.
* Нарежьте ветчину маленькими кубиками.
* В небольшой сковородке обжарьте ветчину, не добавляя масла.
* Измельчите петрушку.
* Когда ветчина покроется золотистой корочкой, добавьте туда петрушку и сливки. Размешайте.
* Добавьте в массу натертый сыр.
* Добавьте полученный соус к пасте и вуаля! Можно подавать на стол.

***Домашние завитушки с корицей***

**Вам потребуется:**

* порошок корицы
* мякоть белого хлеба
* растопленный шоколад
* сливочное масло
* сахар

**Приготовление:**

* Нарежьте хлеб и отрежьте все края, оставив лишь мякоть.
* Смешайте корицу с сахаром.
* Раскатайте мякоть хлеба.
* Разрежьте полученное «тесто» из мякоти длинными прямоугольными кусочками.
* Обмажьте каждый кусочек с верхней стороны шоколадом.
* Насыпьте на шоколад смесь корицы с сахаром.
* Заверните каждый кусочек в «улитку», как на фото.
* Обмажьте каждую завитушку маслом и снова обсыпьте корицей и сахаром.
* Поместите завитки в духовку буквально на пять минут и наслаждайтесь горячими сладостями.

***С уважением, воспитатель Макаренко Алина Сергеевна.***