



Детская кулинария

- или чем угощать детей в праздничный день

Как сделать праздничный стол на детский день рождения. Рецепты на день рождения и лучшие идеи оформления.

Перед днем рождения ребенка у каждой мамы встает вопрос – что приготовить детям в качестве угощения. И если со сладкой частью все более менее понятно, то меню основного стола вызывает вопросы. Котлетки, голубцы или «оливье»?

- Дети не считают картошку с мясом или котлеты с гарниром праздничным блюдом- это они кушают дома изо дня в день.
- На детском столе не должно быть копченых, соленых, жирных и острых блюд.
- Большинство детей не ест салаты, предпочитая отдельные ингредиенты.
- И еще - дети, в отличие от взрослых, не любят подолгу сидеть за столом, особенно на собственном празднике.

Поэтому лучшим форматом угощения станет фуршет.

- И угощения должны быть необычными, интересными - но не экзотическими. Маленькие, миленькие закуски «на один укус»-формат канапе, тарталеток, мини-бутербродов, болов, овощных и фруктовых нарезок.
- Накройте стол в открытом доступе, чтобы дети могли сами брать то, что захотят и когда захотят.

Ну и какой же праздник без сладкого. Согласитесь его все-же должно быть в умеренном количестве. И накрывать «сладкий» стол желательно позже, чем фуршетный.

Если не хотите готовить фуршетные блюда сами, можно обратиться к профессионалам.



СЫТНЫЕ

Мини
пирожки



Кейк-попсы



Канapé-
бургеры



Мясные
боллы



ЗАКУСКИ

Яичное
канапе



Картофель
бэби



Мини-
шашлычки



Овощное
крудите



Сладкий стол.



Непременный атрибут любого детского праздника. Но стоит задуматься - не переедят ли дети сладостей, которые будут в свободном доступе. Предлагаю альтернативные десерты, которые будут не только вкусными, сладкими, но и полезными. И не доставят детям дискомфорта от переедания. Смотрите рецепты и попробуйте приготовить. И еще один плюс – эти десерты Вы можете приготовить вместе с детьми.

Клубника в йогурте

Kid's



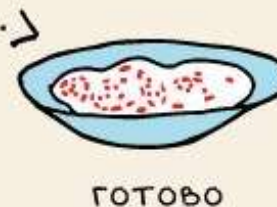
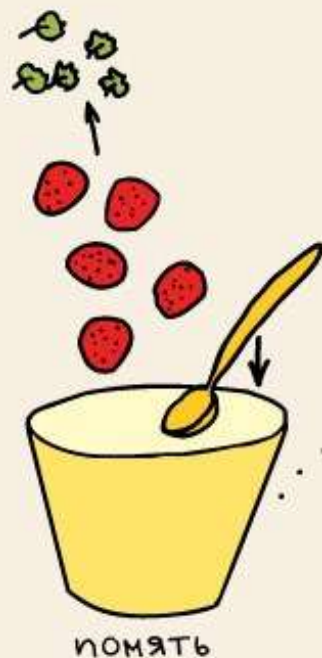
клубника
мытая



йогурт
натуральный



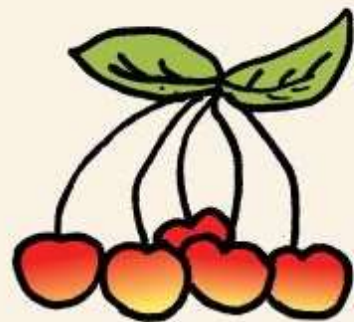
пудра
сахарная



Chef-daw

Черешня с орехами и медом

Kid's



черешня



фундук



мёд



вытащить
косточку



начинить



полить



ГОТОВО

Chef-daw

Клубничный десерт со сметаной

Kid's

100 г
клубника

х2
сахар

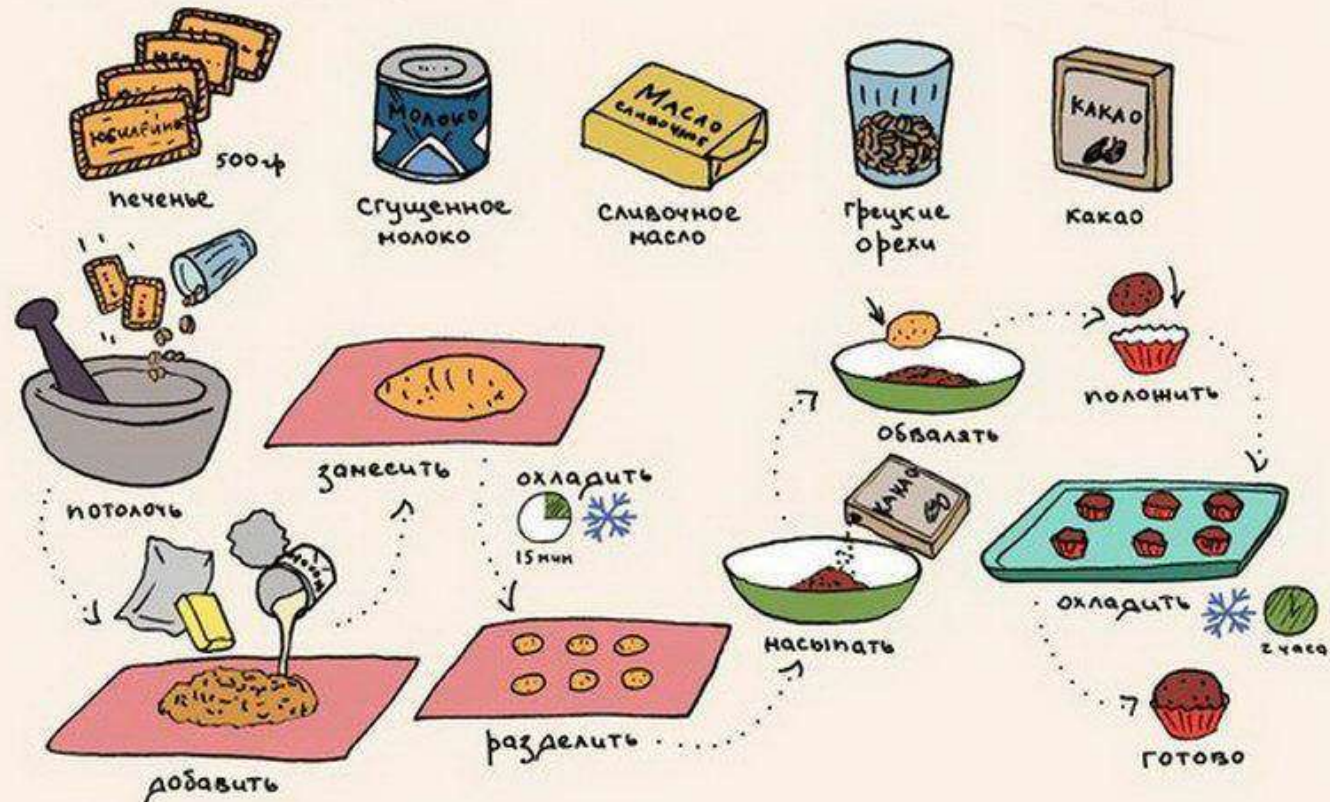
х2
сметана



Chef-daw



Пирожное „Картошка“

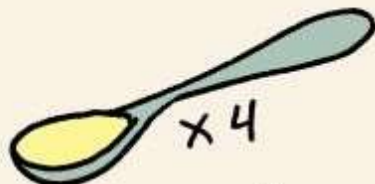


Фруктовый щербет

Chef-daw



фруктовое
мороженое



лимонный
сироп



яблоко



клубника



апельсиновый
сок



взбитые
сливки



положить



добавить



залить



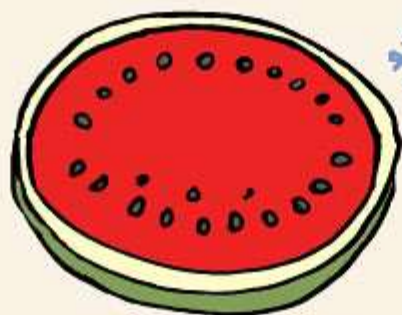
украсить



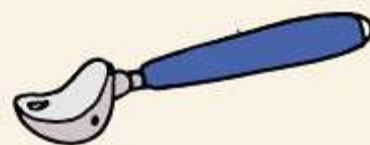
готово

Арбузные шарики

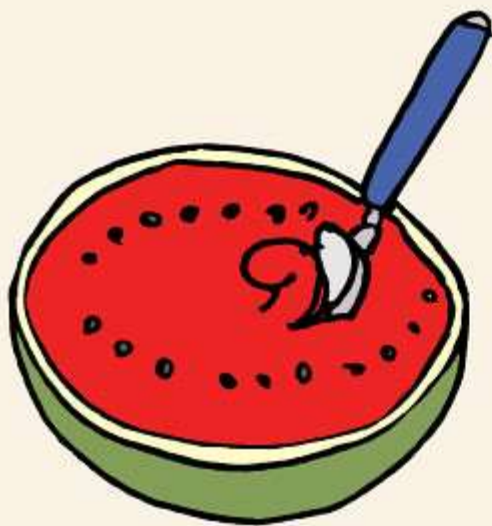
Kid's



охлажденный
арбуз



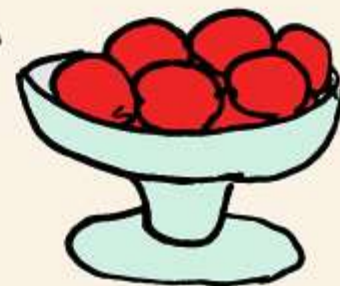
ложка
для мороженого



вырезать



положить

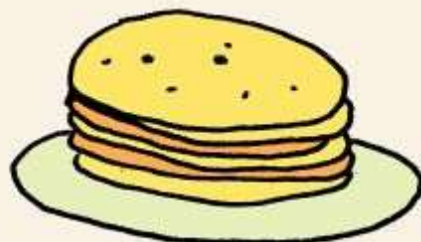


ГОТОВО

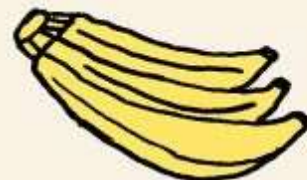
Chef-daw

Блинчики с банановой начинкой

Kid's



блинчики



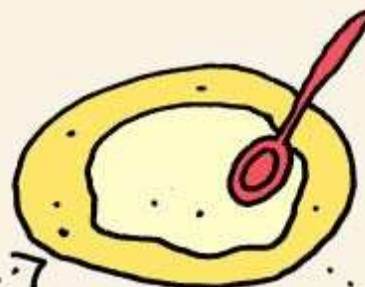
бананы



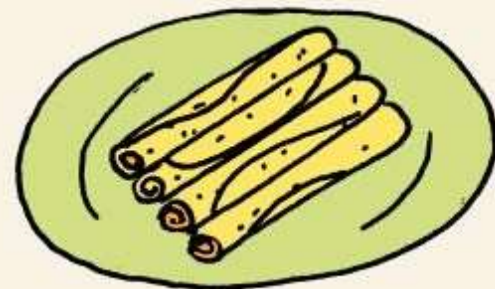
очистить



помять



намазывать



готово



свернуть

Chef-daw

Банан на палочке



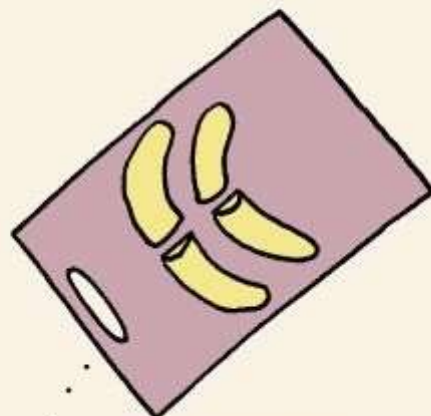
бананы



шоколад



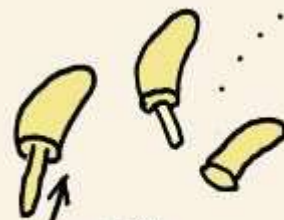
миндаль



разделить



измельчить



палочки

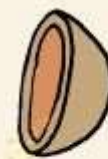


растопить
шоколад

батарея



окунуть



посыпать
и ждать



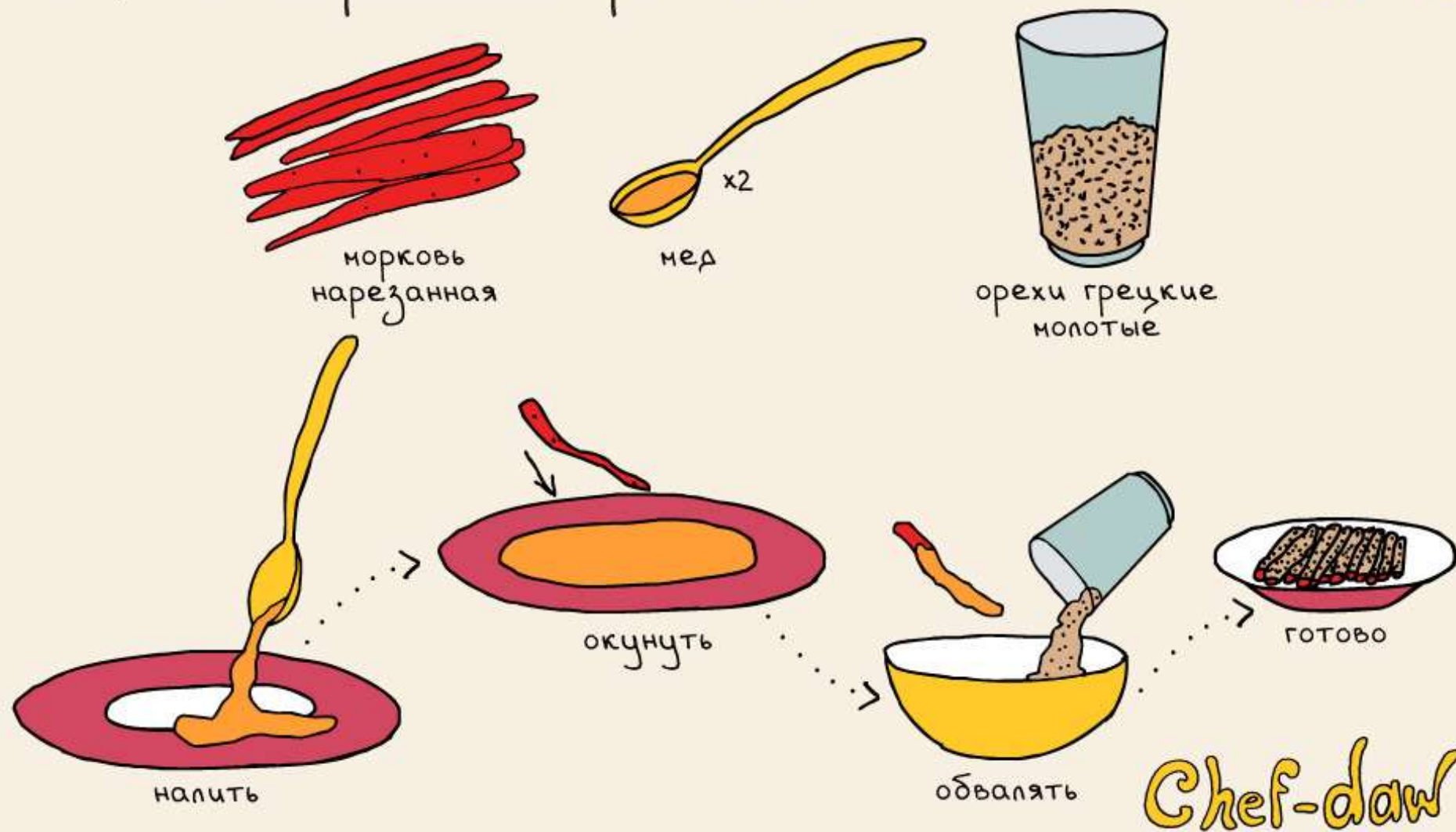
есть

Kid's

Chef-daw

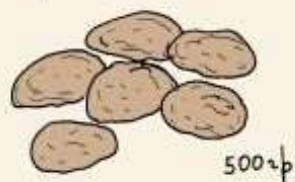
Сладкая морковь с орехами

Kid's

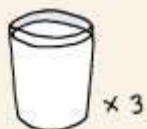


Пряничный торт

Kid's



шоколадные
пряники



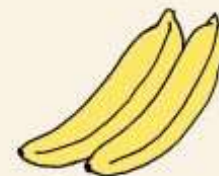
сметана



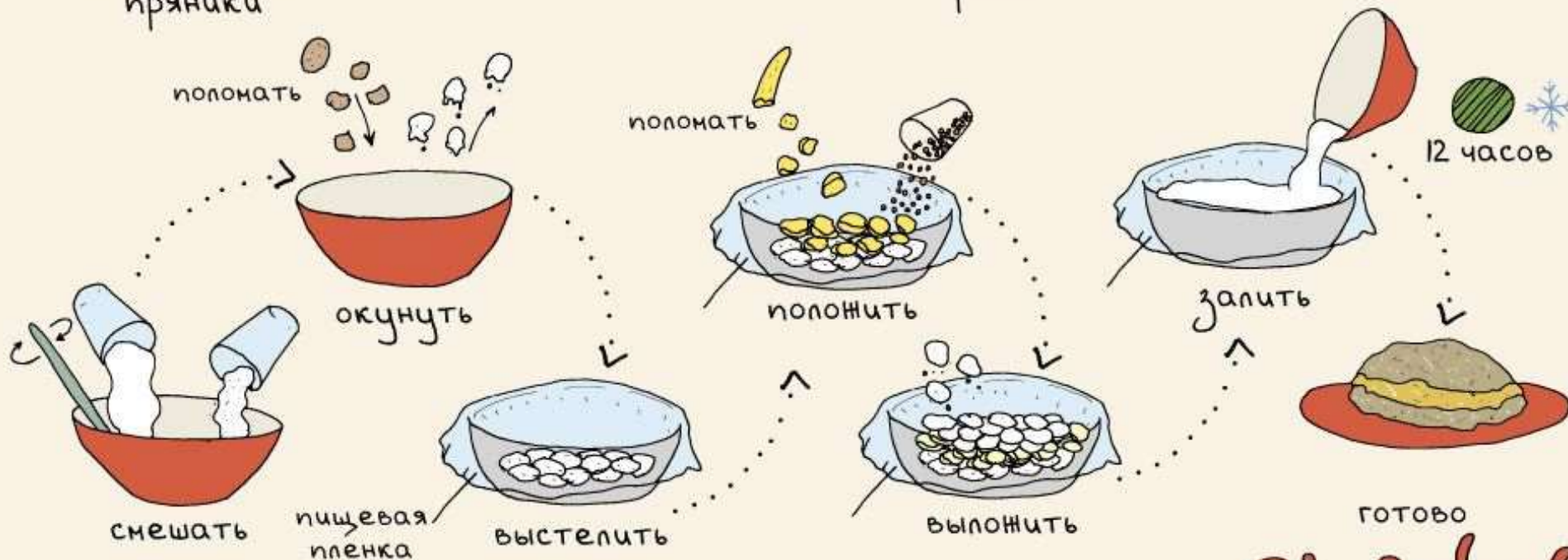
сахар



молотые
орехи



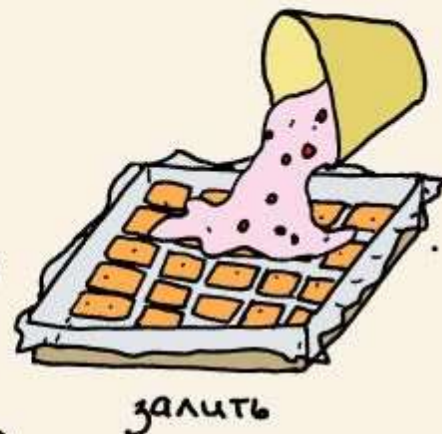
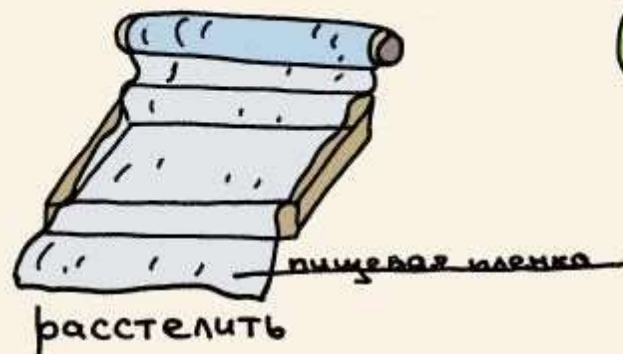
бананы



Chef-daw

Творожно-ягодный торт

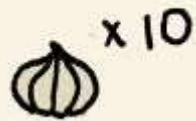
Kid's



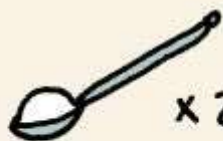
Chef-daw

Зефирный торт

Kid's



зефир



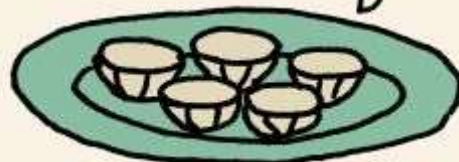
сыр
Маскарпоне



вареная
сгущенка



смешать



разложить



накрыть



ГОТОВО



нанести

Chef-daw

