

Овощной салат «Пасхальное яичко»

Обычно дети не очень-то едет салаты, но если попробовать подать овощи в оригинальном исполнении, да еще и при этом не смешивать компоненты, позволив «выколупывать» то, что нравится больше, блюдо «разлетится» в момент. Ниже приведен базовый вариант салата – вы вполне можете добавлять те или иные овощи по собственному усмотрению.

Ингредиенты:

100 г отварной спаржевой фасоли;
100 г сладкой консервированной кукурузы;
1 вареная морковь;
2 помидора;
3 сваренных вкрутую яйца;
1 болгарский перец;
1 огурец;
200 г феты;
сухарики из белого хлеба – примерно 2 горсти;
оливковое масло, соль по вкусу.

Все ингредиенты нарежьте аккуратными кубиками одинакового размера. То, что не режется кубиками (например, спаржевая фасоль), измельчайте так, чтобы результат был максимально приближен к кубикам. Берите овальную форму для запекания и заполняйте ее подготовленными продуктами, выкладывая их полосами: спаржевая фасоль, морковь, сыр, сладкий перец и так далее. Когда вся форма будет полностью заполнена компонентами салата, накрывайте ее блюдом, в котором планируете подавать салат, и переворачивайте. Снимайте форму – салат будет лежать на тарелке в виде яркого разноцветного пасхального яйца. Слегка сбрызните салат оливковым маслом, готово.

При желании можно убирать ингредиенты, которые не нравятся вашему ребенку, добавляя те, которые он любит.

Если под рукой нет подходящей формы, вы можете сделать ее самостоятельно из подручных материалов – например, плотного картона: вырежьте длинную широкую полосу, степлером скрепите ее по окружности, придайте вытянутую форму, оберните несколькими слоями фольги.



Десерт «Пасхальное гнездо»

Вот оно, детское счастье: «гнездо» из хрустящей соломки, залитое шоколадом и наполненное сладкими «яйцами»! Да за такое угощение можно отдать весь пасхальный стол, который накрывают для взрослых!

Ингредиенты:

150 г молочного шоколада;
20 мл жирных сливок;
200 г сладкой соломки;
50 г сливочного масла;
4 ст. л. сгущенного молока;
пищевой краситель зеленого цвета;
100 г разноцветного драже «Морские камушки».

Сладкую соломку ломаем на небольшие кусочки (длиной 1-1,5 см, не более). Шоколад делим на дольки, смешиваем со сливками, ставим на минимальный огонь и растапливаем до однородности, постоянно помешивая. Как только масса станет гладкой, добавляем соломку, быстро размешиваем и выкладываем на лист пергаментной бумаги небольшими порциями, формируя «гнезда».

Размягченное сливочное масло смешиваем со сгущенным молоком, взбиваем до гладкости. Масса должна быть блестящей и довольно стабильной. Добавляем зеленый краситель, еще раз перемешиваем.

Остывшие «гнезда» заполняем небольшим количеством крема (можно взять специальную насадку для кондитерского шприца, имитирующую траву), поверх которого выкладываем разноцветное драже-яйца.



10 идей, как декорировать детский пасхальный стол:

1. Из обычного куриного яйца, сваренного вкрутую, можно сделать толпу чудных цыплят и бригаду бравых крольчат. Наука не мудреная: аппликацию в детстве изучали все. Подготовьте подручные материалы – отварную морковь, горошины черного перца, семечки, болгарский перец, вооружайтесь острым ножом и создайте.
2. Овощи, приготовленные детям на гарнир, вполне можно выложить необычно и креативно. Отварная морковь, нарезанная кружочками, в компании с брокколи, приготовленной на пару, легко превращается в прекрасную аппликацию-морковь. Из цветной капусты, брокколи, сельдерея, болгарского перца можно собрать и другую «картину» — пушистого пасхального кролика. Фантазируйте и творите!
3. Одноразовые стаканчики можно представить в виде красивых ярких «ведер» — приделайте ручку из декоративной проволоки, наполните сеном (флористические магазины вам в помощь), заполните крашенками (отлично подойдут перепелиные яйца). Красиво и необычно!
4. Купите одноразовые столовые приборы из пластика зеленого цвета, сложите их в наборы (ложка, нож, вилка), оберните оранжевыми салфетками, формируя конус и оставляя сверху «хвостики». Перевязывайте неширокой зеленой лентой – «морковки» готовы. Они здорово украсят праздничный стол.
5. Разноцветные желейные яйца – про них наверняка слышали все, кто так или иначе связан с кулинарией. Технология проста: когда возникает необходимость приготовить что-то из яиц, не разбивайте скорлупу, просто слегка надбейте с одного конца, вылейте яйцо. Скорлупу хорошо промойте с пищевой содой, а затем используйте как емкость для заливания разноцветного желе: поместите в контейнер с, например, солью (для устойчивости), вливайте поочередно небольшие порции сладкого желе с разными вкусами. После того, как все яйца будут заполнены, охлаждайте не менее 4 часов, а затем очищайте скорлупу. Красиво и ярко!



6. Проведите ревизию в ваших формочках для печенья: наверняка вы найдете там парочку зайцев. Вот берите их в охапку и вырезайте зайцев из любых подходящих фруктов: яблочных долек, манго, дыни. Нанизывайте на палочки для шашлычков – чередуя с виноградинами, дольками мандарина, киви и прочими доступными фруктами. Отличное украшение пасхального стола для детей!
7. Дети с радостью воспримут идею полакомиться на горячее всеми любимой пиццей. Раскатайте тесто в виде яйца, смажьте его томатным соусом, присыпьте сыром, а начинку раскладывайте поверх сыра, стараясь формировать узоры на «писанке»: круги из маслин, полоски из тонко нарезанной ветчины, полукольца из сладкого перца. Не стесняйтесь собственного креатива, и будет здорово!
8. Разноцветная сахарная посыпка для куличей – это отличный способ декорировать любое сладкое блюдо для детей, начиная от обычной молочной каши и заканчивая всевозможными творожными десертами. Понятно, что полезного в этих вырвиглаз-украшениях нет ничего, но Пасха – как раз тот праздник, когда немного все же можно!
9. Не забудьте перед Пасхой забежать в магазин и купить гору разных фруктов. Нарезав их кусочками (и сбрызнув лимонным соком, чтобы не потемнели, помним, да?), красиво разложите на блюде, формируя пасхальное яйцо-крашенку: волны, зигзаги, ровные разноцветные полосы из винограда, ананасов,

яблок, киви, манго, апельсинов, клубники и прочих фруктовых вкусов. Очень просто и весьма эффектно.

10. Будет неплохо, если у вас получится вручить каждому ребенку сладкий пасхальный подарок. Прямоугольный кусочек упаковочного плотного полиэтилена (его используют для оформления букетов) сверните конусом. Наполните мелкими вкусами – крекером, конфетами, курагой. Старайтесь, чтобы выбранные сладости были в желтой (оранжевой) цветовой гамме. Сверху перевяжите «морковку» зеленой лентой, из цветной бумаги сделайте пару морковных листочков, прикрепите к полученному пакету. Вместо полиэтилена в качестве основы «морковки» можно взять вафельный рожок для мороженого. Пасхальный подарок готов!

Пусть ваша Пасха будет наполнена детским смехом. Хороших вам праздников, Христос Воскрес!