

Мама, давай будем готовить красиво!



Не так много на земле тех счастливых родителей, дети которых сами с радостью бегут на кухню, уплетают манную кашу за обе щеки и требуют добавки. Большинству повезло намного меньше, и на всё ту же манную кашу их любимые крохи смотрят печальными глазами и завтракать ей наотрез отказываются. И тогда в голове начинают копиться мысли о том, что ребенок голодает, недоедает, и вообще скоро совсем похудеет. Вот и приходится выдумывать самые разные способы, чтобы заинтересовать своё чадо в еде. В ход идут наши художественные таланты в виде рисования всевозможных мордашек с помощью клубничного варенья, литературные навыки в виде уговоров «эта ложечка за маму, эта за папу и т.д.», а некоторые поступают еще хитрее, используя столовые приборы в виде забавных игрушек. Попробуйте с помощью украшения детских блюд превратить самый обычный прием пищи в увлекательную игру и маленький праздник. Накройте стол красивой скатертью, поставьте яркую посуду, украсьте блюда.

Начнем с самого нелюбимого, т.е. с каши. Интересное украшение детских блюд способно творить чудеса, и вместо маленького сморщенного носика вы будете видеть на лице ребенка неподдельный интерес, а просьба приготовить кашу с мордашкой котенка, тигренка или любого другого существа, которое вы придумаете, будет звучать всё чаще и чаще. Как всегда, на практике всё оказывается совсем не сложно, стоит только начать.



Самая полезная на свете - гречневая каша.



Манная каша .

(из-за высокого содержания глютена детям до 3-х лет не рекомендуется)



Рисовая каша.

Украшение детских блюд - процесс творческий и очень увлекательный, поэтому стоит только начать что-нибудь придумывать или пытаться повторить увиденное на этих фотографиях, как ваша фантазия будет подсовывать всё новые и новые идеи.

Вот еще несколько примеров оформления ежедневных детских блюд для улучшения аппетита детей.



Картофельное пюре "Паутинка"



Картофельное пюре



Африканские слоники на зеленой полянке



Зразы детям «Весёлые ёжики»



Велик на рисовой каше.

Колбасное сиденье, колеса - из ломтиков колбасы со спицами, нарисованными кетчупом, рама - зеленый лук, черные и зеленые оливки. .



Творог в корзиночках.

Порционные блюда в корзиночках просты в приготовлении и всегда привлекательны для детей.



Овощной цветок



Огурец и редиска к детскому столу.



Сеньор-помидор фаршированный.



Лодочка из сладкого перца с грузом салата и с парусом из ломтика сыра на мачте из соленой соломки, флажок - кусочек сладкого перца.



Ломтики хлеба к супу



Огурец с рулетиком к детскому столу.



Детские фигурные яичницы.



Гусь.



Пингвинчики из яиц.



Салат, яйца, половинки помидоров, сметана.



Фаршированный помидор.



Яйца и шляпки соленых или маринованных грибов.
Можно использовать шляпки отварных грибов.



Божьи коровки из клубники с шоколадными пятнышками и головками из вишенки или черешен на зубочистках, сидящие на очищенном яблоке или груше.



Фруктовый цветок



Павлин - груша с гарниром.



Арбузная звезда на деревянном шпателе.
Если эту звезду заморозить 1-2 часа в морозилке, получится очень вкусное фруктовое мороженое.



Мышки из клубники с ломтиком сыра - отличный детский десерт.

Когда все эти и многие другие идеи будут опробованы, воплощены и с аппетитом съедены, подключите к украшению детских блюд своё любимое чадо. Скорее всего, у него полно идей, и даже если вдруг получится не так красиво и аппетитно, вы прекрасно проведете время, а ребенок уж точно не останется голодным. В украшении детских блюд нет ничего сложного, важно только учитывать сочетаемость продуктов, их вкус и пользу для здоровья, а новые идеи и образы придут сами. И пусть каждый завтрак обед и ужин для вашего малыша будет вкусным, красивым и оригинальным!

Используйте всю свою фантазию!