

# Канаше «Новогодний лес»



## Ингредиенты:

яйца куриные — 4 шт,  
сыр полутвердый — 120 г,  
чеснок — 1 зубчик,  
сметана — 3 ст. л.,  
соль — по вкусу,  
перец — по вкусу,  
крекеры — 8 шт.

**Способ приготовления:** яйца отварите в течение 9 минут, чтобы желток хорошо затвердел. Остудите, очистите и натрите на терке. Сыр тоже натрите на терке, а чеснок измельчите. В миске соедините яйца, сыр, чеснок и сметану, добавьте немного соли и молотого перца. Хорошо перемешайте до однородного состояния. Укроп мелко порубите и выложите на плоскую тарелку. Теперь соберем нашу елочку. Сформируйте руками шар, затем аккуратно раскатайте его в конус. Обваляйте в зелени и поставьте на основание из крекера. В качестве украшения с помощью специального фигурного ножа можно сделать симпатичные звезды и поставить их на верхушку елочки.

# Новогодний салат «Цезарь»



## **Ингредиенты:**

зеленый салат 1 пучок,  
помидоры 1 штука,  
куриное филе 300 г,  
домашние сухари 100г.,  
соус «Цезарь» по вкусу,  
сливочное масло 2 ст. л.,  
чеснок 2 зубчика,  
сыр пармезан по вкусу.

## **Способ приготовления:**

Промыть, просушить и нарезать на небольшие кусочки листья салата, отложить в холодильник.

В горячую сковородку положить 1 столовую ложку сливочного масла. После того, как оно полностью расплавится и начнет шипеть, кинуть нарезанный на пластины зубчик чеснока. Куриную грудку нарезать на кусочки приблизительно 1×3 см.

Снять с огня. В ту же сковородку добавить еще одну столовую ложку сливочного масла и второй зубчик чеснока. Хлеб для сухариков можете взять свежий или вчерашний. А еще можете взять магазинные сухарики по своему вкусу. Нарезьте хлеб кубиками, сбрызните их совсем чуть-чуть растительным маслом, посыпьте специями и перемешайте. Пересыпьте сухарики на горячую сковороду и обжаривайте минут 3-5, помешивая. Следите, чтобы сухарики подсушились и слегка покрылись румяной корочкой. Желательно непрерывно помешивать, чтобы не подгорело. Достать листья салата, туда же положить обжаренную куриную грудку, помидоры, нарезанные тонкой соломкой. Заправить соусом «Цезарь». Перемешать. Сверху положить получившиеся сухарики и натереть сыр.

# Бисквитный торт на Новый год



## Ингредиенты:

6 яиц,  
6 ст. ложек (полных) сахарной пудры,  
6 ст. ложек (неполных) муки.

## Способ приготовления:

Яичные белки взбить в крепкую пену и, осторожно перемешивая, добавить к ней сахарную пудру, муку и яичные желтки. Приготовленную массу уложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для выпечки тортов и выпекать. Холодный бисквит разрезать по горизонтали на несколько пластов и переслоить их любым кремом (сливочным или лёгким из творожного сыра и мандариновой цедры). Сверху торт заглазировать или украсить. Можно украсить по-новогоднему дольками цитрусовых или нарисовать пищевыми красками и тонкими кистями сюжет из любой новогодней сказки. Удобнее всего рисовать на торте, смазанном сверху и по краям крем-чизом. Можете делать это вместе с детьми. Поверьте, будет очень увлекательно.

Праздничный торт получается воздушным, нежным и необычайно вкусным и смотрится на праздничном столе по-новогоднему.

# Горячие блюда для детей

## Горячие блюда для детей от 1 года:

Любимое блюдо многих детей — горячая курица, приготовленная в духовке, с картофельным пюре. Можно сделать шашлычки из мяса птицы, приготовить грудку на шпажках в духовке. Курица получается нежной и вкусной.

Для маленьких детей в семье можно приготовить куриное суфле. Основные ингредиенты блюда — куриная грудка, молоко, морковь и яйцо, которые измельчаются в блендере. Далее все готовится в пароварке. Получается нежное мясное суфле. Это блюдо подходит для малышей от года. Суфле можно полить нежирным йогуртом или соусом. Можно предложить на горячее ребенку сытные фаршированные перцы. Делаем начинку. Варим до полуготовности 100 г риса. Пока он тихо кипит в сотейнике, пассеруем до золотистого цвета луковицу кубиками и тертую морковь. Смешиваем зажарку с полуготовым рисом и 300 г любого мясного фарша, какой больше нравится ребенку. Добавляем немного соли и сухих трав, вымешиваем массу руками. Срезаем шляпки у 4–5 болгарских перцев среднего размера, удаляем семена и перегородки, наполняем фаршем и ставим вертикально в широкую кастрюлю. Делаем заливку. Размешиваем в 300 мл горячей воды по 3 ст. л. томатной пасты и густой сметаны, кладем соль и черный перец. Заливаем фаршированные перцы в кастрюле, доводим до кипения и томим на слабом огне под крышкой 40–45 минут. В конце кладем лавровый лист и выдерживаем перцы без огня под крышкой четверть часа.



# Творожное печенье "Ёлочки"



## Ингредиенты:

творог мягкий 200 г,  
мука (+ для работы с тестом) 140 г,  
масло сливочное 100 г,  
сахар 50 г,  
сахар ванильный 10 г,  
яйца 1 шт.,  
разрыхлитель 10г.,  
сахар коричневый 50 г желток 1 шт.,  
соль 1 щепотка.

## Способ приготовления:

Подготовьте все необходимые ингредиенты.

Сливочное масло достаньте из холодильника заранее, чтобы оно размягчилось. Творог выбирайте мягкий, пастообразный. В миске взбейте венчиком сливочное масло, сахар, щепотку соли и ванильный сахар. В массу добавьте яйцо и творог. Всё ещё раз взбейте. Муку соедините с разрыхлителем и просейте в творожную массу. В зависимости от величины яйца и влажности творога муки может понадобиться чуть больше. Замесите мягкое, нелипкое тесто. Духовку включите для разогрева до 180 градусов. Рабочую поверхность посыпьте мукой и раскатайте тесто в пласт толщиной 0,5-0,7 см. С помощью вырубки или формочки вырежьте ёлочки. Получившиеся заготовки уложите на противень, застеленный пергаментом или ковриком для выпечки. Смажьте печенье сверху яичным желтком и посыпьте коричневым сахаром. Противень с печеньем поставьте в горячую духовку и выпекайте при температуре 180 градусов в течение 25 минут.

# МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

из клубники и банана.



## Способ приготовления:

Измельчаем в блендере 200 г свежей клубники и протираем полученную массу через сито, чтобы избавиться от мелких косточек. Разминаем вилкой в густую кашицу крупный зрелый банан. Соединяем клубничное и банановое пюре, добавляем по вкусу мед и ванильный сахар, взбиваем все до получения гладкой консистенции. Вливаем 400 мл молока и продолжаем взбивать, пока не появится пышная пенка. Разливаем коктейль по высоким стаканам. Дети с радостью выпьют такой коктейль через разноцветные соломинки.

# Яблочное желе



## Ингредиенты:

Желатин 10 г,  
свежевыжатый яблочный сок 400 мл,  
вода 100 мл.

## Способ приготовления:

10 грамм желатина залить холодной кипяченной водой (100 мл) и выдержать 20 минут для набухания. Затем подогреть на слабом огне, непрерывно помешивая, до полного растворения, но не доводя до кипения, 400 мл очищенного от жмыха свежевыжатого яблочного сока смешать с растворенным желатином. Полученную смесь залить в формы и оставить в холодильнике застывать (где-то на 1 час).