

Украшения блюд ДЛЯ ДЕТСКОГО СТОЛА

ВАШ РЕБЕНОК
БУДЕТ ЕСТЬ
С УДОВОЛЬСТВИЕМ



спецвыпуск газеты
СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА

САЛАТ «ГНЕЗДО МАЛИНОВКИ»

Плавленный сырок - 1 шт., сметана - 1 ст. ложка,
чеснок - по желанию, свежий огурец - 1 шт.,
сыр-«косичка» - 50 г, вареное яйцо - 1 шт.

Сырок и белок яйца натереть на мелкой терке, добавить сметану, чеснок и перемешать. Разделить на равные части и из каждой сформировать «яички». Сыр-«косичку» распределить на волокна и уложить на тарелку. На него положить огурец, нарезанный соломкой. В полученное «гнездо» уложить сырные шарики.



САЛАТ «ЦВЕТОЧНАЯ КЛУМБА»

Свекла - 1 шт., сыр - 100 г, яйцо - 2 шт.,
куриное филе - 50 г, крабовые палочки - 5 шт.,
консервированная кукуруза - 2 ст. ложки, картофель
вареный - 1 шт., сметана - 100 г.

На тарелку уложить слоями: тертый вареный картофель, смазать сметаной или майонезом. Затем - мелко нарезанное куриное филе, крабовые палочки, снова - сметаной. Далее уложить кукурузу, 1 тертое яйцо и тертый сыр. Вареную свеклу натереть на мелкой терке и выложить верхним слоем. Смазать сметаной.

Украсить по желанию, например, тертым сыром и тертым яичным белком, кукурузой.



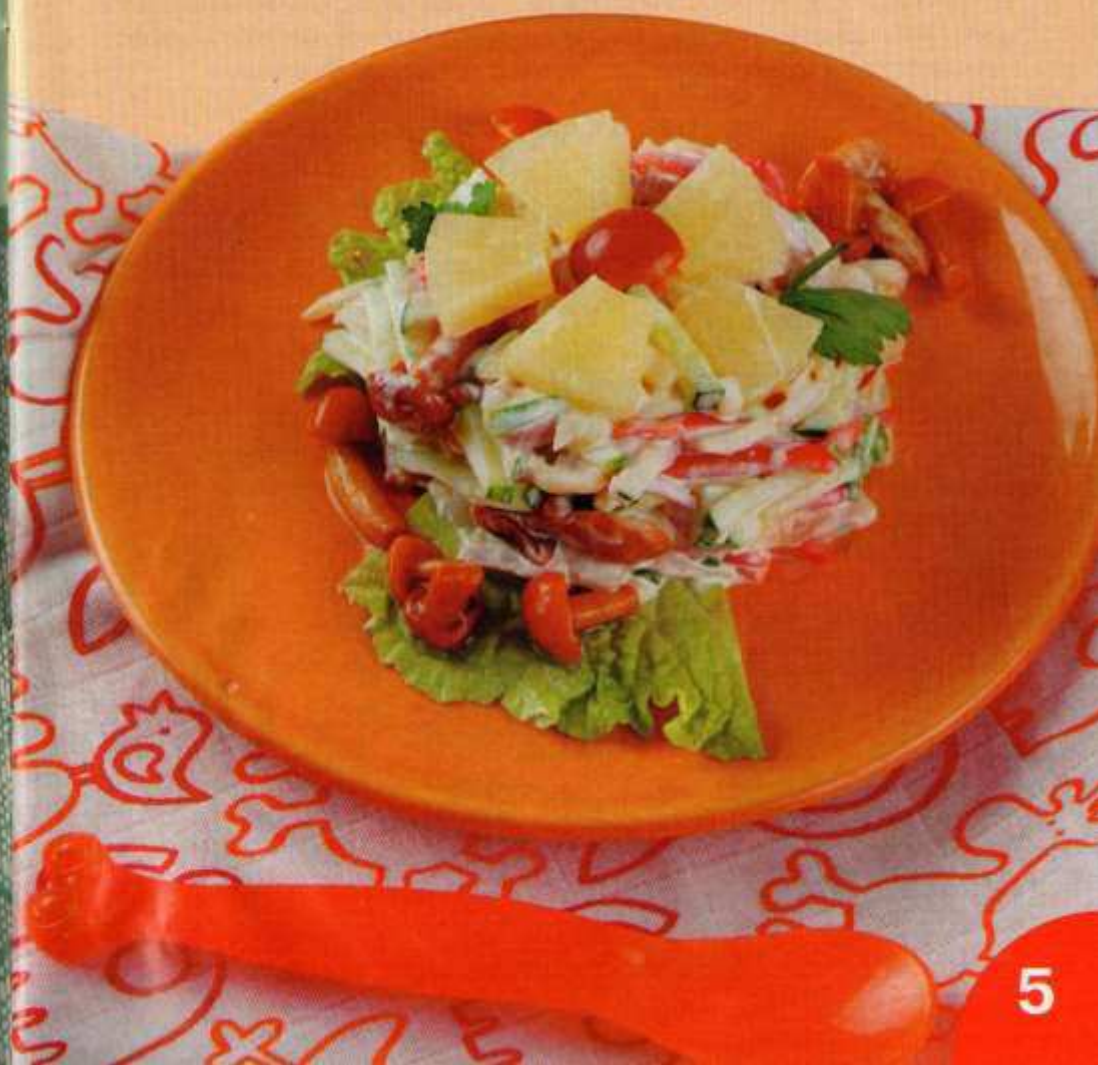
4

САЛАТ «МОЗАИКА»

Свежие огурцы - 20 г, болгарский перец - 20 г,
сыр - 20 г, ветчина - 20 г, редис - 20 г, ананасы - 2 колечка,
маринованные опята - 50 г, сметана.

Свежие огурцы, перец, ветчину и редис нарезать соломкой. Ананасы - некрупными кусочками. Все ингредиенты смешать со сметаной.

Украсить дольками ананаса и опятами.



5

САЛАТ «ФОНАРИК»

Крабовые палочки - 2 шт., кальмары вареные - 30 г, яйцо - 1 шт., свежий огурец - 20 г, болгарский перец - 10 г, рис вареный - 1 ст.ложка, майонез - 20 г, помидор - 1 шт.

Крабовые палочки, кальмары, перец, огурец и белок яйца нарезать кубиками. Все смешать с майонезом и выложить через форму. Не снимая форму, посыпать верх тертым желтком, форму снять. Украсить дольками помидора.

Формовочное кольцо можно легко сделать самим. Для этого у пустой консервной банки отрезать доньшко. А если собрать банки разных диаметров, получится набор формочек!



САЛАТИК «В КОЛЯСКЕ»

Авокадо - 1 шт., курица вареная - 20 г, свежий огурец - 20 г, болгарский перец - 20 г, сыр - 20 г, сливки или сметана - 3 ст.ложки, лимонный сок - 1 ч.ложка.

Авокадо разрезать пополам, вынуть ядро и аккуратно вырезать мякоть. Половину мякоти нарезать мелкими кубиками, а другую половину измельчить в блендере со сливками и соком лимона, посолить. Курицу, огурец, перец и сыр тоже нарезать кубиками. Смешать все ингредиенты салата с половиной соуса. Выложить салат в приготовленную «коляску» из авокадо. Сверху выложить оставшийся соус.



САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ВИНОГРАДОМ

Куриное филе - 100 г, виноград - 100 г,
ананас - 1 колечко, сыр - 30 г, яйцо - 1 шт., сметана - 50 г.

Куриное филе запечь в духовке или обжарить на сковороде до готовности. Все ингредиенты нарезать, смешать со сметаной и выложить на тарелку, украсить виноградом.



САЛАТ «АНАНАС»

Ананасы консервированные - 2 колечка,
куриное филе вареное - 30 г, чернослив - 3 шт.,
яйцо - 1 шт., грецкие орехи - 0,5 стакана, сметана - 30 г,
лук зеленый - 1 перышко.

Ананасы, куриное филе, яйцо и чернослив мелко порезать. Часть орехов натереть на терке и смешать с нарезанными компонентами и со сметаной. Уложить салат на тарелку и придать форму ананаса. Вдавить в салат целые ядра грецких орехов. Зеленый лук нарезать длиной 3 см и сделать «ананасу» листочки.



САЛАТ «МОРСКОЕ ЦАРСТВО»

Рис вареный - 2 ст. ложки, свежий огурец - 1 шт.,
кукуруза консервированная - 1 ст. ложка,
красная икра - 1 ч. ложка, яйцо вареное - 1 шт., филе
судака - 50 г, сметана - 20 г, сливки - 10 г.

Рыбу отварить в подсоленной воде, остудить. Огурец и яйцо нарезать кубиками. Мелко нарезать рыбу. Сметану смешать со сливками и заправить салат. Украсить красной икрой, кукурузой и кружочками свежего огурца.



САЛАТ «КРОЛИК»

2 плавленых сырка, 3 ст. ложки зеленого горошка,
1 вареная морковь, 30 г ветчины, 1 вареное яйцо,
2 ст. ложки сметаны.

1 сырок, морковь, ветчину и яйцо нарезать мелкими кубиками. Добавить горошек, сметану и перемешать. Выложить массу на лист салата и придать форму кролика. Из оставшегося сырка вырезать ушки, остальное - натереть на мелкой терке и обсыпать салат, оставив немного сыра на хвостик. Для хвостика смешать натертый сыр со сметаной и скатать шарик. Сделать носик из моркови и глазки, например из маслин.



САЛАТ «УГАДАЙ-КА»

Пшено - 1 ст. ложка, соль, ветчина - 20 г, морковь - 50 г, сметана - 30 г, помидор - 2 кружочка.

Сварить пшено в подсоленной воде до готовности. Сварить морковь. Ветчину и вареную морковь нарезать мелкими кубиками и смешать с готовым пшеном. Заправить сметаной и еще раз перемешать. На кружок помидора выложить половину салата, накрыть вторым кружком и положить оставшийся салат. Украсить по желанию.

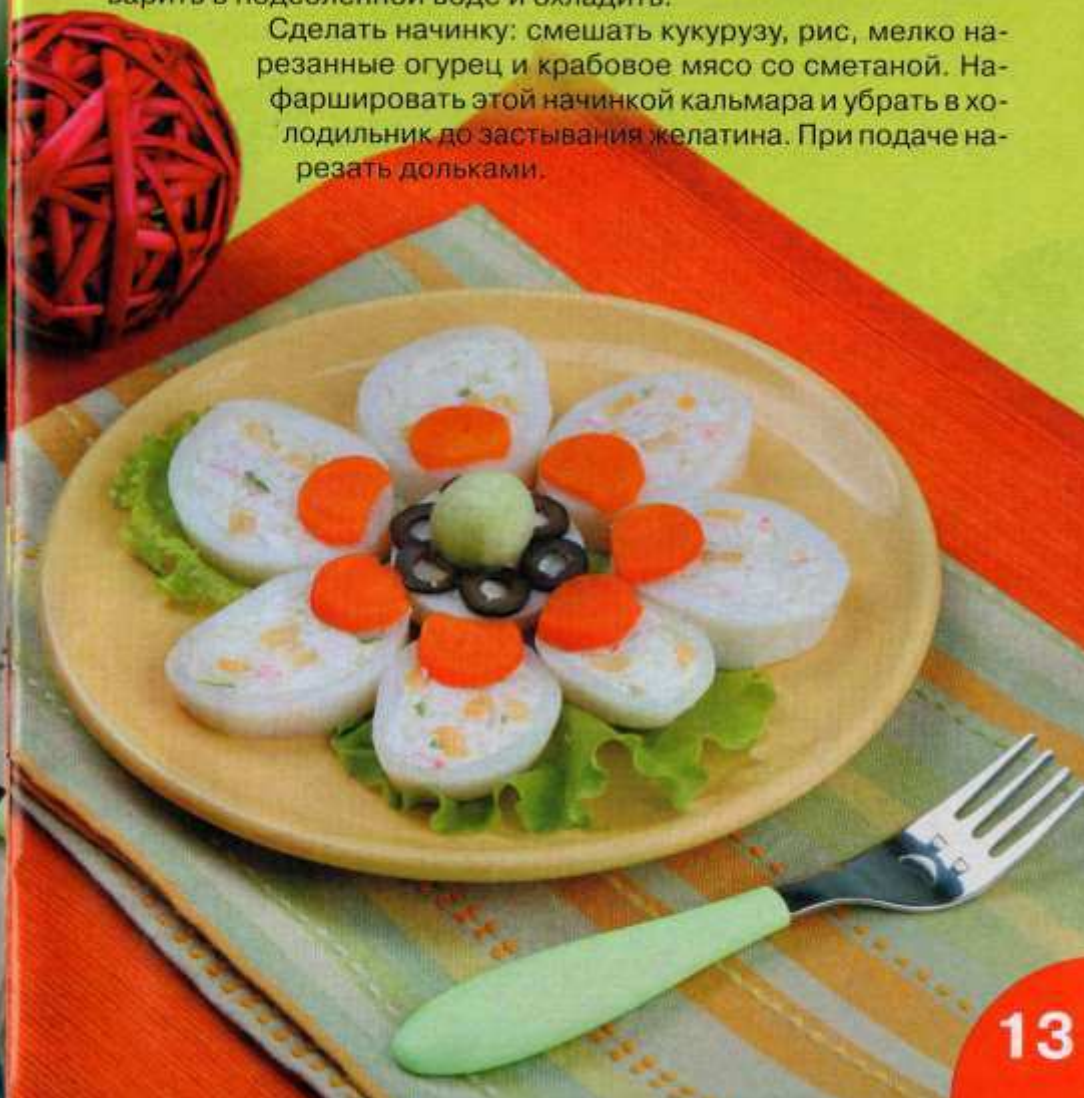


САЛАТ С КАЛЬМАРОМ «РОМАШКА»

Кальмар - 1 тушка, кукуруза - 1 ст. ложка, свежий огурец - 20 г, рис вареный - 1 ст. ложка, крабовое мясо - 2 ст. ложки, сметана - 2 ст. ложки, желатин - 1 ч. ложка.

Желатин замочить в холодной воде до набухания. Сметану нагреть и растворить в ней разбухший желатин. Кальмара отварить в подсоленной воде и охладить.

Сделать начинку: смешать кукурузу, рис, мелко нарезанный огурец и крабовое мясо со сметаной. Нафаршировать этой начинкой кальмара и убрать в холодильник до застывания желатина. При подаче нарезать дольками.



МЯСО С АНАНАСОМ «ХОХЛАТКА В ТРОПИКАХ»

Куриное филе - 200 г, ананас - 2 колечка, сыр - 100 г, соль, специи.

Куриное филе разрезать на 2 кусочка, посолить, положить специи, обжарить с обеих сторон на растительном масле. Положить сверху по колечку ананаса, на него - по кусочку сыра такого же размера.

Запечь в духовке до золотистой корочки. При подаче украсить зеленью и в серединку каждого ананаса положить по шарикку вареной морковки.



КУРИНАЯ СЛОЙКА

Куриное филе - 100 г, 1 яйцо, сливки - 100 г, соль, шампиньоны - 3 шт., лук репчатый - 0,5 шт., сырок плавленый - 50 г.

Куриное филе взбить в блендере с яйцом, солью и половиной нормы сливок до пышной массы. Вылить на смазанный противень слоем 1 см. Выпечь в духовке корж при 180 градусах в течение 10 мин.

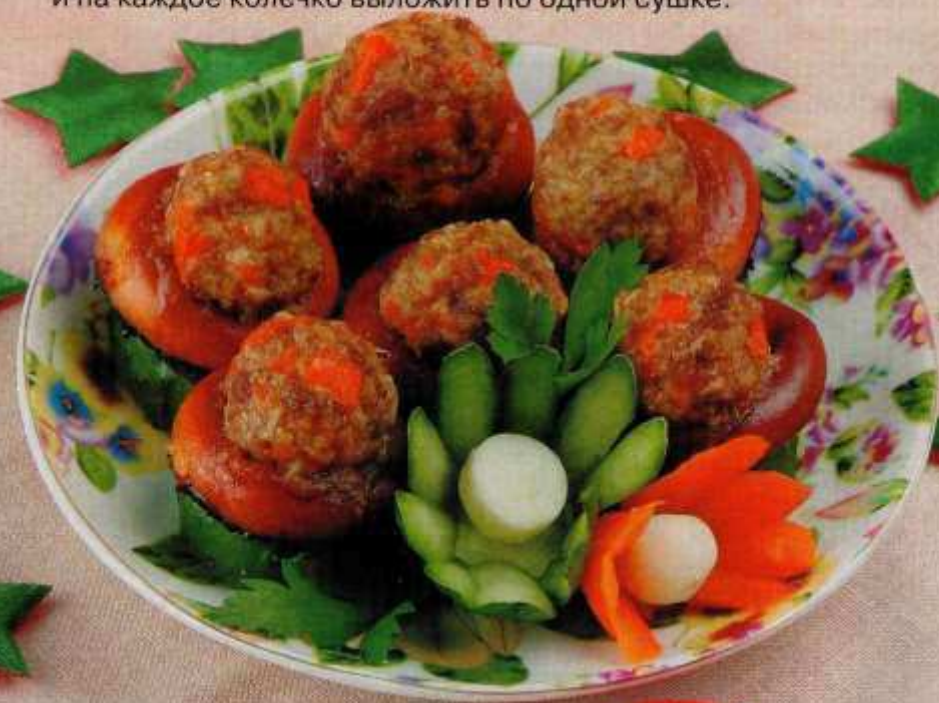
Сделать грибной крем. Для этого грибы с луком обжарить на масле до готовности, добавить тертый плавленый сырок и сливки. Смешать, посолить (если необходимо) и взбить до кремообразного состояния. Из коржа нарезать фигурки произвольной формы, а обрезки - мелко нарезать. На лист салата положить один слой коржа, куриные обрезки, половину грибного крема, далее чередовать слои. Украсить по желанию.



МЯСНЫЕ СУШКИ

Сушки - 6 шт., молоко - 100 г, мясной фарш - 100 г, репчатый лук - 20 г, морковь - 20 г, сыр - 20 г, яйцо - 0,5 шт., свежий огурец - 1 шт.

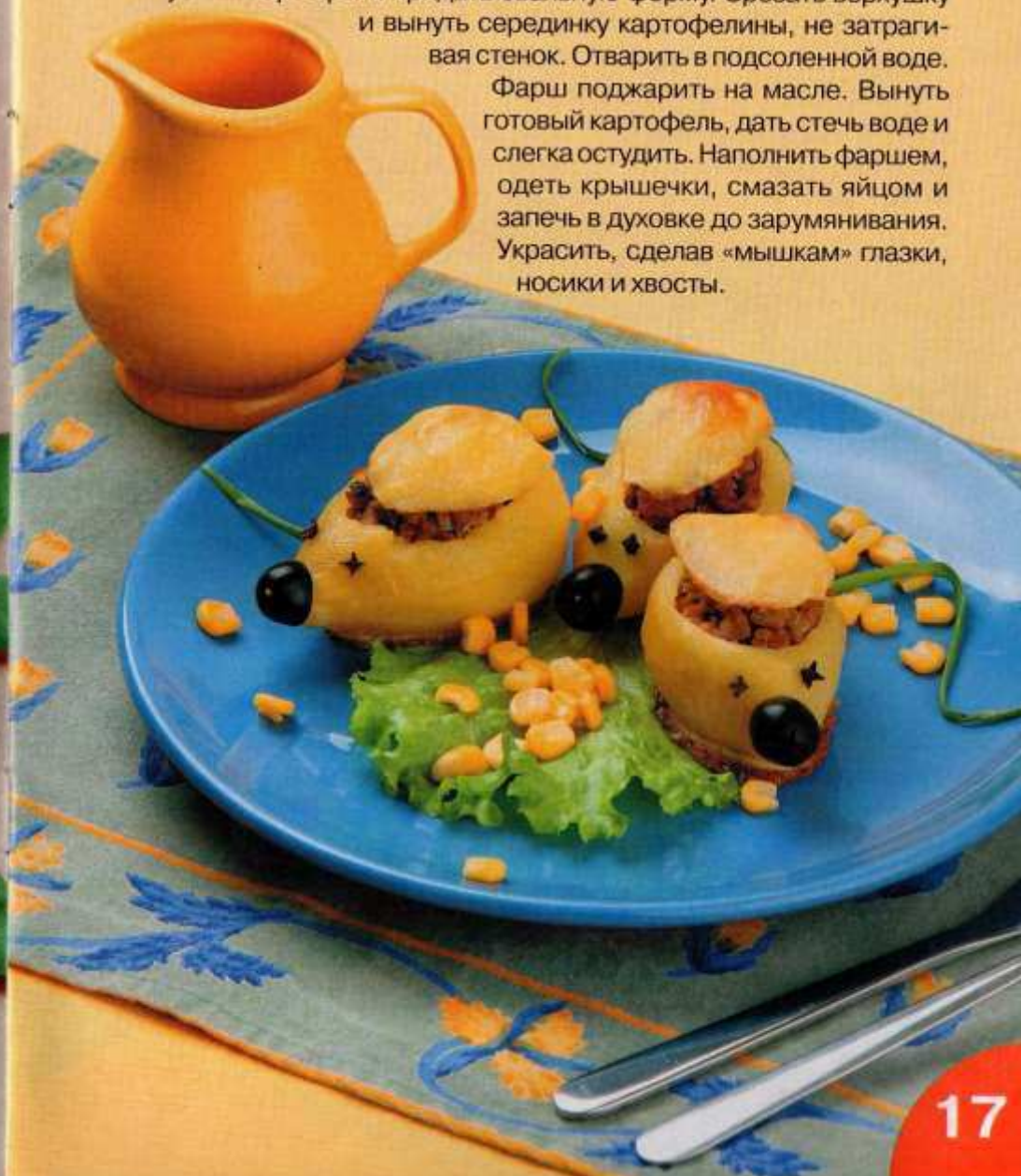
Сушки положить в молоко и выдержать до мягкости. Лук и морковь мелко нарезать и обжарить на масле. Сыр нарезать мелкими кубиками. В мясной фарш добавить пассерованные овощи, сыр, сырое яйцо, соль, хорошо вымесить. На размягченные сушки выложить по мясному шарик. Запечь в духовке до готовности фарша. Свежий огурец нарезать колечками толщиной 1 см и на каждое колечко выложить по одной сушке.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ «МЫШКИ»

3 картофелины, 100 г мясного фарша, 20 г растительного масла, соль, 1 яйцо.

Клубням картофеля придать овальную форму. Срезать верхушку и вынуть серединку картофелины, не затрагивая стенок. Отварить в подсоленной воде. Фарш поджарить на масле. Вынуть готовый картофель, дать стечь воде и слегка остудить. Наполнить фаршем, одеть крышечки, смазать яйцом и запечь в духовке до зарумянивания. Украсить, сделав «мышкам» глазки, носики и хвосты.



ВРАЗЫ «ДОМАШНЕЕ КОРОЛЕВСТВО»

Мясной фарш - 100 г, яйцо - 1 шт., соль, растительное масло - 20 г, сухари панировочные - 50 г, цветная капуста - 3 соцветия, сметана - 1 ст. ложка.

Фарш смешать с яйцом и солью и хорошо вымесить. Капусту отварить в подсоленной воде. Разделить фарш на три части. Из каждой сформовать лепешку, на середину положить по одному соцветию капусты, защипнуть края, скатать шарик, запанировать в сухарях и обжарить с обеих сторон по три минуты. Верх густо смазать сметаной и поставить в духовку. Запечь до готовности, 15 мин.



КУРИНАЯ «ЗМЕЙКА»

Куриный фарш - 100 г, сухари панировочные, сливки - 50 г, лук репчатый - 20 г, соль, макароны - 20 г, кетчуп - 20 г, растительное масло - 20 г.

Репчатый лук мелко нарезать и обжарить. Фарш смешать с луком, сухарями, сливками, солью и хорошо отбить. Сформовать «завитушку», уложить ее на смазанный противень и запечь при малой температуре минут 15. Сварить макаронные изделия в подсоленной воде и украсить ими готовое блюдо.



ПЕРЧИК «ЯЗЫЧКИ»

Сладкий перец - 2 шт., рис вареный - 1 ст.ложка, горошек консервированный - 1 ст.ложка, помидор - 20 г, лук репчатый - 20 г, фарш мясной - 100 г, соль, растительное масло - 30 г.

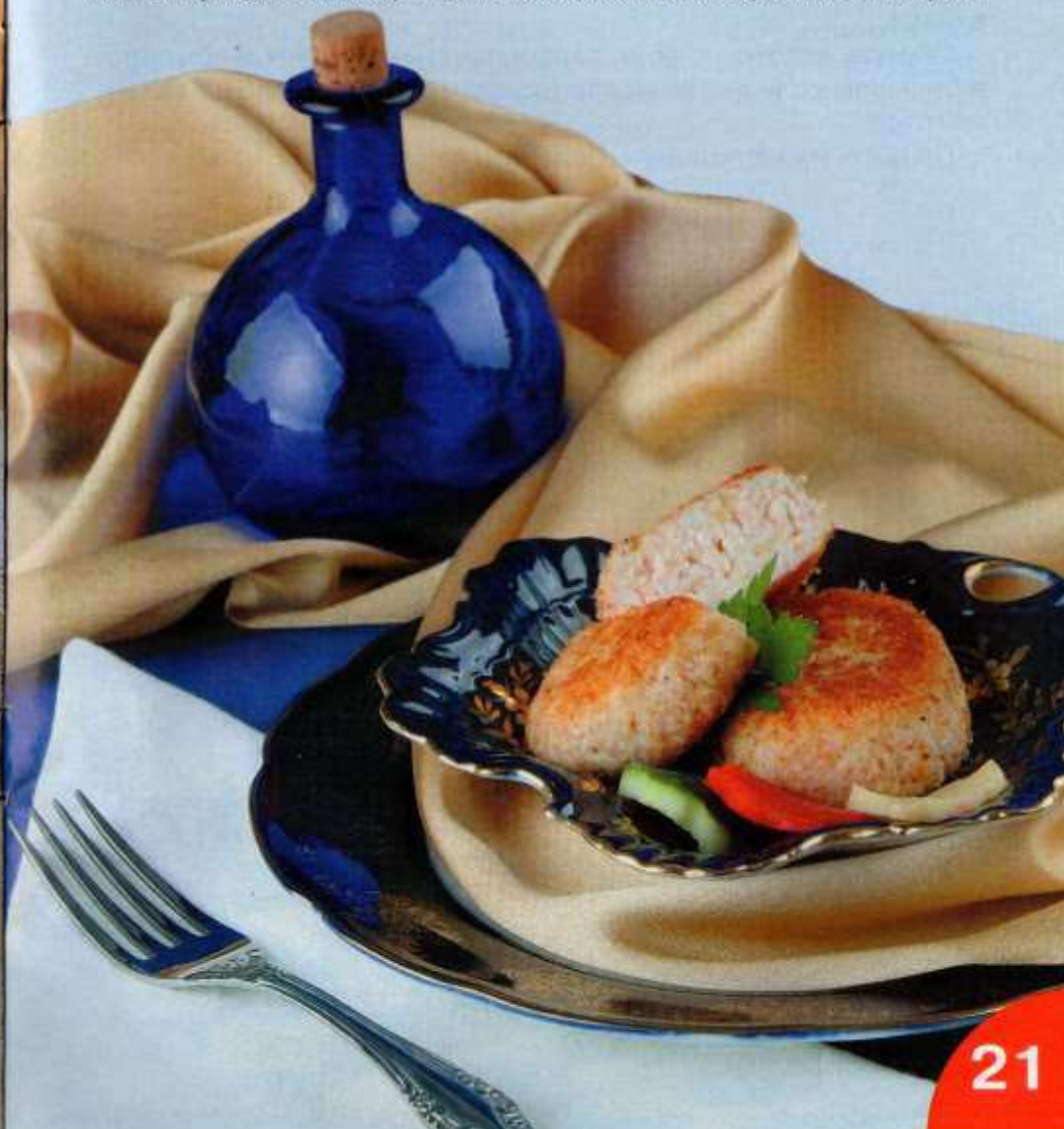
У перцев вырезать бочок в форме языка. Перцы очистить от семян и отварить в подсоленной воде. Сделать начинку: на масле обжарить фарш, мелко нарезанные лук и помидор, посолить, добавить горошек, перемешать. Готовые перцы начинить фаршем, вставить язычки, сделать носики и глазки.



КРАБОВЫЕ КОТЛЕТКИ «СМЕЛЫЙ ЮНГА»

Крабовое мясо - 100 г, сыр - 50 г, яйцо - 1 шт., сухари панировочные - 50 г, растительное масло - 30 г.

Крабовое мясо и сыр натереть на мелкой терке, добавить яйцо, хорошо перемешать. Сформовать круглые котлетки, запанировать в сухарях и обжарить на масле с обеих сторон по 3 минуты.



Хрустящие Крабовые палочки «Любимцы Кока»

Крабовые палочки - 5 шт., яйцо - 1 шт.,
сухари панировочные - 50 г.

Каждую палочку разрезать вдоль на две части. Яйцо взбить вилкой.

Окунуть палочки в яйцо, запанировать в сухарях и обжарить в большом количестве масла (во фритюре). Хрустящие палочки готовы.

Сложить их «колодцем». Подавать со сметаной.



Гречневая запеканка

Гречневая каша - 100 г, куриное филе - 50 г,
репчатый лук - 20 г, грибы - 50 г, сыр - 50 г,
сметана - 30 г, яйцо - 1 шт., соль, растительное масло.

Нарезать лук и грибы и обжарить на масле. Куриное филе отбить, посолить и обжарить с обеих сторон. В смазанную форму выложить половину гречки, посыпать половиной тертого сыра. Следующий слой - лук с грибами, далее положить оставшуюся гречку, примять ложкой. Сверху - куриное филе. Залить запеканку смесью сметаны с яйцом и солью.

Запечь в духовке до золотистой корочки.



Блинчики «МОЛОДЦЫ!»

Тесто для блинов - 200 г, сыр - 100 г, майонез - 30 г, ветчина - 50 г, свежие огурцы - 50 г, чеснок - по желанию.

Пожарить два блина. Сыр натереть на мелкой терке, смешать с майонезом, положить чеснок (или без него). Ветчину и огурец нарезать брусочками. Намазать сырную массу на блин. Уложить на серединку поперек блина ветчину и огурец и свернуть блин рулетом. Каждый блин нарезать поперек на кусочки одинаковой длины.



Запеканка «СОЛНЫШКО»

Гречневая (или любая другая каша) - 100 г, цветная капуста - 100 г, мясной фарш - 100 г, морковь - 0,5 шт., сливки - 100 г, сыр - 50 г, яйцо - 1 шт.

Цветную капусту разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде до готовности. Фарш обжарить с добавлением небольшого количества сливок.

Морковь сварить, нарезать колечками.

На дно огнеупорной формы выложить кашу, фарш, по кругу - цветную капусту и колечки моркови. Сливки, тертый сыр и сырое яйцо смешать и залить этой смесью запеканку.

Запекать в духовке 15 минут.



МИШКИНА КАША

Пшенная крупа - 0,5 стакана, молоко - 2 стакана, соль, сахарный песок, сливочное масло, 3 дольки шоколада, изюм, мармелад.

Из молока, пшена, соли и сахара сварить пшенную кашу, заправить ее сливочным маслом. Выложить на тарелку и сформировать силуэт медведя. Шоколад растопить на водяной бане с добавлением молока (до густоты соуса). Украсить мишку по желанию изюмом, шоколадом, цукатами, дольками фруктов, мармеладом.



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ «В РУБАШКЕ»

Картофельное пюре - 200 г, цуккини - 100 г, баклажаны - 100 г, помидор - 1 шт., сметана.

Цуккини тонко нарезать вдоль ленточками. Удобнее это сделать картофелечисткой. Обжарить. Баклажаны нарезать кольцами и тоже обжарить. На противень положить кусок фольги, смазать ее маслом. Выложить ленты цуккини слегка внахлест. По середине положить кружки баклажанов, кольца помидоров и выложить картофельное пюре, оставляя концы цуккини свободными.

Завернуть свободные края цуккини наверх. Смазать майонезом и запечь в духовке 10 минут. При подаче нарезать кусочками.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПУДИНГ

Манная крупа - 3 ст. ложки, молоко - 1 стакан, соль, сахарный песок, апельсин - 1 шт.

Апельсин очистить от кожуры. Мякоть взбить в блендере, затем протереть через сито. Довести апельсиновое пюре до кипения, добавить сахар по вкусу, всыпать 1 ч. ложку манки тонкой струйкой при постоянном помешивании. Варить 5 минут. Охладить.

Молоко довести до кипения, посолить, добавить немного сахара, всыпать остальную манку, проварить, вылить в форму тонким слоем. Охладить. Нарезать кусочками произвольной формы и выложить на тарелку, прослоив апельсиновым кремом. Украсить дольками мякоти апельсина.



МАННАЯ ЗАПЕКАНКА С КУРАГОЙ

1 стакан кефира, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки манной крупы, 1/3 ч. ложки соды, 0,5 стакана кураги, ванилин или ванильный сахар.

Манку смешать с кефиром и оставить для набухания на 1 час. Затем добавить сахарный песок, яйца, растопленное сливочное масло, ванилин, соду и все хорошо перемешать. Нарезать курагу и смешать ее с тестом. Тесто получится достаточно жидкое. Вылить его в смазанную форму и выпечь в духовке до подрумянивания.



РЫБНЫЕ «КРУАССАНЫ»

Минтай - 1 шт., соль, сметана - 1 ст. ложка,
цуккини - 4 тонкие полоски, растительное масло - 20 г.

Рыбу разделать на филе. Полоски цуккини обжарить с обеих сторон по одной минуте. Филе рыбы посолить, немного смазать сметаной, положить на каждую по две полоски цуккини и свернуть рулеты, начиная от головной части. Каждый рулетик сверху смазать сметаной и запечь в духовке 10 минут.



КАРТОФЕЛЬ «РЫБКА»

Картофель - 200 г, молоко - 2 ст. ложки,
сливочное масло - 1 ч. ложка, ветчина - 50 г,
морковь - 0,5 шт.

Сварить картофель, размять, добавить молоко и сливочное масло, хорошо взбить; уложить на тарелку, придав овальную форму. Сверху положить два кружочка ветчины. Морковь сварить и тонко нарезать. Сделать из нее рыбке плавники и хвост. Глазки можно сделать из вареного яичного белка или капельки сметаны (майонеза).



РИСОВЫЙ ДОМИК

Рис - 3 ст. ложки, сливочное масло - 2 ч. ложки, соль, ветчина - 50 г, крабовые палочки - 1 шт. (большая), зелень.

Отварить рис в подсоленной воде, заправить сливочным маслом. Выложить на тарелку, придав форму домика. Из ветчины сделать дверь, трубу и окно, из крабовой палочки - крышу и дорожку к домику. Зелень - лужайка около дома.



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С КУРИЦЕЙ «СВЕТОФОР»

Картофель - 500 г, молоко - 50 г, сливочное масло - 20 г, зелень, шафран - 0,5 ч. ложки, сок свеклы - 1 ч. ложка, куриное филе - 100 г, сливки - 50 г, яйцо - 0,5 шт., соль.

Сварить картофель, сделать пюре, заправить его молоком и сливочным маслом. Разделить его на три части. Одну часть заправить свекольным соком, другую - рубленой зеленью или соком шпината, а в третью - добавить молотый шафран, предварительно растворенный в чайной ложке молока.

Куриное филе разбить в блендере вместе с половиной сырого яйца и сливками, посолить по вкусу. Полученную массу распределить тонким слоем на смазанный противень и испечь в духовке (10 минут). Вырезать из куриного коржа прямоугольник, а обрезки мелко нарезать и покрошить сверху. На корж выложить пюре соответственно цветам светофора.



ДЕСЕРТ «ДЮЙМОВОЧКА»

Печенье - 150 г, масло сливочное - 50 г,
сгущенка - 1 ст.ложка, кукурузные хлопья - 2 горсточки,
мармелад разноцветный.

Печенье размять руками, добавить размягченное сливочное масло и сгущенку, все хорошо перемешать до однородной достаточно густой массы.

Кукурузные хлопья размять скалкой (достаточно мелко - для панировки). Разделить массу на одинаковые шарики. В середину каждого положить по кусочку мармелада и запанировать в хлопьях. Убрать в холодильник на полчаса.



ДЕСЕРТ «ШОКОЛАНДИЯ»

Кукурузные палочки - 100 г, сливочное масло - 20 г,
вареная сгущенка - 1 ст.ложка, порошок какао - 1 ч.ложка,
грецкие орехи тертые - 1 ст.ложка.

Палочки размять руками, но не сильно. Смешать размягченное сливочное масло, сгущенку, какао и орехи. Скатать колбаску, завернуть ее в пленку и убрать в холодильник на полчаса. После охлаждения нарезать на колечки, посыпать какао-порошком и подавать к чаю.

