

СОГЛАСИТЕСЬ, большую часть времени дошкольята проводят не дома. В детском саду. И как же они там едят? Капризничают, потому что в тарелках не то, что дома, или, наоборот, дома просят приготовить им «так же, как в садике?» В детском саду № 36 решили наглядно показать мамам и папам, как вкусно и полезно можно накормить малышей, и, конечно, дали еду попробовать. Получилась своеобразная презентация питания для дошкольят.

Малыш дома не ест кашу? А в детском саду ест с удовольствием. Потому что каша здесь особенная. По словам шеф-повара Ирины Панюковой, двухнедельное меню составляется так, чтобы каши ни разу не повторялись. Рисовая, манная,



«ХОЧУ, КАК В ДЕТСКОМ САДИКЕ!»



И даже суп в этом детском саду дошкольята едят с удовольствием. Дело в том, что лапшу повара делают сами, а готовые макароны вообще не покупают. И нелюбимую многими печень в этом детском саду дети съедают, потому что приготовлена интересно – в виде суфле. Жареные блюда в детском саду готовить нельзя – вредно это для детских желудков, поэтому печень вместе с луком и морковью пропускают через мясорубку, взбивают яйца, добавляют в фарш и готовую массу ставят в духовку. Суфле покрывается красивой

корочкой. Малышам нравится. И родителям, пришедшим на гастрономическую презентацию, тоже очень понравилось.

Согласитесь, дети любят играть с едой. И поэтому для старших дошкольников в этом детском саду работают кружки «Химия на кухне» и «Кулинарная мастерская». Малыши под руководством воспитателей, скажем так, экспериментируют с продуктами. А потом пробуют то, что у них получилось.

Инна Климова.



пшеничная, овсяная. А еще придумали и варят так называемую янтарную кашу. Все очень просто: сначала яблоки или тыкву нарезают маленькими кусочками, потом их карамелизируют и «запаривают» вместе с пшенной крупой.

Многие родители сталкиваются с тем, что ребенок не хочет есть рыбу. Между тем любой диетолог подтвердит, что этот продукт с высоким содержанием аминокислот и микроэлементов крайне важен для детского организма. Что же делать? В 36-м детском саду решили делать из рыбы котлетки. Не простые! Сначала сами делают рыбный фарш, пассируют лук и морковь и тушат с добавлением сливочного масла. Котлеты получаются без резкого рыбного запаха, который так не любят дети.