



Праздник для ребёнка – это, прежде всего, общение со сверстниками, веселье и подарки! А для мамы, помимо радости и волнения – это ещё и головная боль, поскольку детей нужно не только повеселить, но и накормить вкусно, да ещё и полезно. В данной статье вы найдёте советы по составлению детского меню на праздник и увидите, что из простых продуктов могут получиться очень вкусные и красивые блюда, которые понравятся детям.

Первое, что необходимо сделать – это обзвонить всех родителей приглашённых детей и спросить, нет ли у их чад аллергии на какие-нибудь продукты. Это очень важно, так как сегодня аллергия – далеко не редкость.

Теперь можно приступить к составлению меню

Желательно брать только натуральные продукты, предпочтительней – овощи и фрукты. На первый взгляд может показаться, что из них трудно придумать что-то оригинальное. Отнюдь! Даже самое обычное картофельное пюре можно сделать, например, цветным, добавив в него сок моркови или свеклы.

Обычно дети едят не очень много. Количество блюд планируйте в зависимости от того, сколько времени отведено на празднование. Возможно потребуется приготовить одно горячее блюдо, закуски и десерт. Но обычно хватает только интересных закусок и именинного торта. На праздничном столе обязательно должно быть достаточное количество разных напитков: минералка, соки, компоты. От газированных напитков лучше отказаться.

Неприменно всё должно выглядеть очень красиво и аппетитно, чтобы детки захотели это съесть. Закуску лучше положить каждому на тарелку, так как дети обычно стесняются брать еду с общих тарелок. Чтобы детки не остались голодными, не нужно делать тыквенную кашу, салат из свеклы и пюре с луком, скорее всего такие блюда не придутся по вкусу маленьким гостям.

На закуску, например, подойдёт простой рецепт – грибочки из яиц или салат из тыквы с яблоком. Салат можно выложить на тарелке каким-нибудь интересным способом, например, в виде апельсиновой дольки или чьей-нибудь улыбающейся рожицы. Нужно учесть, что заправка для салата должна быть натуральной, лучше, чтобы это было оливковое масло или сметана. В крайнем случае, домашний майонез.



Можно сделать красивые бутерброды, при этом попросив у ребёнка помощи. Он с удовольствием поможет вам в этом творческом деле. Для бутербродов лучше брать хлеб со злаками или хлеб грубого помола. Конечно, желательно, чтобы в детских бутербродах было поменьше колбасы и побольше полезных продуктов. Хорошим вариантом будут сладкие бутерброды из печенья или бутерброды «Божья коровка».



Если планируется горячее блюдо, то подойдёт картофельное пюре и обжаренное или запеченное куриное филе. Эти блюда всегда расходятся на ура. Обычные котлеты можно превратить в милых ёжиков. Куриные котлеты

в пароварке с оформлением – так же станут отличным вариантом. Дети очень любят макароны, поэтому для праздника можно купить цветные спагетти.



Когда горячее съедено, приходит время подавать десерт. Это самое долгожданное блюдо! Дети очень любят мороженое, фрукты и шоколад. Зная это, можно сочетать эти ингредиенты между собой. Например, отличным десертом может стать фруктовый салат с йогуртом или кусочки фруктов в шоколаде.

Конечно же, не забываем про украшения, такие как зонтики, шпажки, яркие салфетки и красивые трубочки для коктейлей. Всё это придаст красочный вид праздничному столу.

Ну, и в финальной части, конечно же, торт! Детский праздник не будет таким запоминающимся без задувания свечек! Домашний торт будет куда лучше покупного. Можно сделать, например, желевый, бисквитный или Наполеон. Торт можно оформить в виде дракона, машинки Молнии Маквин или Кулы барби.

