

10 ідей для оформлення дитячих страв



Ні в кого не викликають сумніву, що всі діти люблять солодке, в той час, як страви з овочів і супи не викликають у них такий же радості.

І справа деколи не в тому, що дітям вони не подобаються за смаком, просто оформлені вони не так красиво. Але це легко можна виправити,

доклавши трохи зусиль і перетворивши звичайні страви в святкові.

Візьміть на замітку деякі ідеї.

Як оформляти дитячі страви

1. Посуд

Дітям дуже подобається все яскраве і красиве. Так чому б не доставити малюкові задоволення. Сходіть разом в магазин, і нехай дитина сама вибере тарілку, чашку і т. д. Адже набагато приємніше обідати в компанії «мультяшок», зображених на посуді.

2. Серветки

Важливість сервірування столу можна недооцінювати. Дитині може бути нудно, розглядати білу серветку. А от якщо на ній буде зображена принцеса (для дівчаток) або машинка (для хлопчиків), справа піде веселіше. Каша моментально зникне з тарілки.

3. Прикраса

Що робити якщо дитина не їсть м'ясо ми вже розглядали, але як бути якщо така ж ситуація і з овочами? Тут все простіше. Можна зіграти на тому, що дітки люблять все кольорове і яскраве. Забудьте про приготування банальних салатів. Оформляти дитячі страви можна легко, не докладаючи зусиль.

Все, що вам знадобиться – це фантазія.

Купуйте набір формочок (виявляється їх можна застосовувати не тільки для випічки), ще знадобляться маленький ніж і невелика ложка з круглими краями. Придбавши ці предмети можна починати творити. Яблуко краще виглядає нарізаним часточками, з моркви вийдуть непогані квіточки, сирні зірочки і трикутники з шинки теж виглядають апетитно.

4. Макаронні вироби

На нашому ринку продуктових товарів можна знайти все, що завгодно. Так навіщо ж використовувати для приготування дитячих страв звичайні макарони. Без сумніву малюк з великим задоволенням з'їсть супчик, в якому не довга «чер'вяковидна» вермішель, а химерні фігурки у вигляді букв, сніжинок і навіть машинок.

5. Трафарети

Погодьтеся, торт, просто посипаний тертим шоколадом і торт, прикрашений за допомогою трафарету, кардинально відрізняються. Але їх можна використовувати не тільки для прикраси тортів. Зазвичай продаються набори з кількома трафаретами, тому кожне блюдо може бути унікальним і неповторним.

6. Цукерочки

Маються на увазі не звичайні цукерки, а драже або ягоди в цукрі. Ними можна прикрасити не тільки торт, а й кашу.

7. Барвники

Тільки не треба думати про різну «хімію». Цілком можна обійтися і натуральними. Жовтий отримаємо з соку моркви, червоний з полуниці, зелений з петрушки. Різнобарвний рис або вермішель викличуть у крихти непідроблений інтерес. А головне, яким різноманітним може бути оформлення дитячих страв за допомогою такого простого способу.

8. Композиція

Якщо, наприклад, на картопляному пюре зробити подобу хвилі, а на м'ясо оформити як кораблик з вітрилом з сиру, про проблеми з апетитом можна буде забути.

9. Коктейлі

Неважливо, чим поїти дитину, головне, як це робити. Компот з чашки – це так буденно. А ось напій у склянці з трубочкою, та ще й з часточкою лимона на краю, буде набагато смачніше.

10. Ефект несподіванки

Якщо дитина буде спостерігати за всім процесом приготування, їсти потім стане не так цікаво. Якщо ж поки ви готуєте, малюк посидить з татом, а сівши за стіл, побачить стільки всього незвичайного, успішний обід буде забезпечений.







Сьогодні в Інтернет мережі Ви знайдете безліч варіантів для прикрашання дитячих страв.

Бажаю Вам успіхів, а Вашим дітям – «смачного»!