

„Kuchcikowo – zabawy kulinarne”

Mamy dla Państwa propozycję wspólnego gotowania z dziećmi i z Naszą przedszkolną kuchnią.

Wiemy dobrze o tym, że czasami zwykłe, proste dania w przedszkolu smakują inaczej. Oto kilka propozycji ze strony Naszej kuchni do wspólnego ich przygotowania.

1. Przepis na makaron/ ryż z tzw. przez Nasze dzieci „polewką”

Ugotuj makaron lub upraż ryż w ilości, jaką Państwo uważają za odpowiednią. Owoce najlepiej truskawki (mrożone teraz, niestety) rozpuść, zblenduj, dodaj trochę miodu lub cukru brązowego (do smaku). Dołóż śmietany 18% i wymieszaj razem z owocem. Biały ser rozkrusz lub zmiel dodaj odrobinę miodu (naturalnego). Wyłóż makaron/ ryż na talerz, posyp serem, dodaj polewę.

Bardzo proste danie, które przedszkolaki uwielbiają! ☺

2. Kolejną propozycją są pierogi z serem białym i oczywiście obowiązkowa „polewka” z owoców (najlepiej dla dzieci truskawka).

Składniki:

Ciasto:

- ok. ½ szklanki ciepłej wody
- szczypta soli
- 2-3 łyżki stopionego masła

Farsz:

- ½ kilograma sera białego
- cukier waniliowy
- 1 żółtko
- cukier/ miód do smaku

Ciasto dobrze wyrobić, kółka wykrawać za pomocą szklanki, nakładać farsz do środka, dobrze zlepić. Gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Na koniec poleać polewą owocową lub samym musem z truskawek.

Życzymy smacznego i udanej zabawy!

Będziemy się strać opisywać dla Państwa w Naszym kąciku kulinarnym różne, sprawdzone pomysły. Jeżeli mają Państwo pytania dotyczące Naszych przedszkolnych dań i ich wykonania z miłą chęcią pomożemy.