

Рецепт 1 - Игровой «Кошки-мышки»



В целом это блюдо, если его не украшать, называется скучно: яйцо под майонезом. Но мы сделаем по другому - превратим обыденное блюдо в праздничное и веселое! Итак, нам понадобятся: вареные яйца, майонез, оливки (немного, штучки 2), несколько перышек зеленого лука, 1-2 дольки чеснока, сыр, кетчуп. Яйца отварим, разрежем пополам вдоль,

вынем желтки. В отдельной небольшой посудинке смешаем желток, майонез и мелко порубленный чеснок. Масса должна получиться густой. Получившуюся начинку кладем в яйцо и выкладываем «мышек» на тарелку «мордочками» к центру.

Ах, но белые наши мышки совсем еще не похожи на мышек! Делаем ушки, глазки их кусочков оливок, прикладываем хвостики. Но ведь мышки боятся кошки? Правильно, поэтому сделаем им кошку из сыра: колбасный сыр (или твердый сыр, нарезанный кружочками) укладываем горкой и кетчупом рисуем мордочку кошки. Вот так! Эта кошка-радость для мышек!

Рецепт 2 - Бутербродный «Кошкин дом»

Нам понадобится хлеб (черный или батон, дело вкуса), сыр, помидорка, немного зелени. Тили-бом! Тили-бом! Загорелся кошкин дом!!!



Нарезаем хлеб квадратиками (комнатка) и по количеству кусочков делаем треугольнички-крыши. Чуть-чуть обжариваем с одной стороны на сковороде. Потом на квадратик кладем сыр, зелень, а на треугольничек-сыр и кусочки помидорок (он же загорелся, помните?) и на несколько минут помещаем в духовку или микроволновку.

Рецепт 3 - Вырезательный **«Там на неведомых дорожках следы невиданных зверей»**

Песочное печенье - это шедевр, который под силу маленькому кулинару (вместе с мамой). Тесто для этого печенья делается очень просто. Пачку маргарина (250 г) растопить и остудить. Добавить 2 стакана сахара, 3 яйца, пакетик ванильного сахара, 2 чайные ложки разрыхлителя для теста. Все хорошо перемешать и всыпать 2,5-3 стакана муки. Вымешанное тесто должно быть эластичным. Раскатать тесто в пласт толщиной 5-7 мм. И вот тут начинается самое интересное: дайте крохе фигурные формочки и тогда целые стада невиданных зверей отправятся в духовку выпекаться на среднем огне до золотистого цвета!

Рецепт 4 - Часовой **Салат «Куранты»**

1 небольшая луковица, 3 яйца, 100 г твёрдого сыра, 3 яблока, майонез. Лук нарезать кубиками и заливаем кипятком. Оставим на несколько минут: из лука уйдет горечь, и он станет чуть мягче, затем отжать и равномерно разложить на плоском блюде. Смазать слой майонезом. Затем яйца порубить и положить ровным слоем на лук. Опять смазать майонезом. Следующий слой состоит из твёрдого сыра. Для последнего слоя на крупной тёрке натереть яблоки. Этот слой не смазываем - он должен немножко потемнеть. Теперь нанесите майонезом стрелки и деления часов: ой, на часах скоро полночь и Новый год! Пора кушать салат «Куранты»!

Рецепт 5 - Морской **«Осьминожки»**

Берем сырой фарш и спагетти. Из фарша катаем шарики, в середину кладем спагетти так, чтобы они торчали из шарика. Отвариваем в подсоленной воде и выкладываем на блюдо среди зелени. Деткам очень понравится выкладывать таких осьминожек на блюдо и создавать им «подводный мир» из зелени-водорослей и камней-оливок!

Рецепт 6 - Зимний **Коктейль «Снежный»**



2 банана, 1 литр молока и 0,5 кг мороженого взбиваем миксером, потом наливаем в «снежный» стакан: для этого край стакана надо обмакнуть сначала в воду, а потом в сахар-крупинки сахара

сделают «иней» на краешке стакана.
Трубочка: и коктейль «Снежный» так и просит, чтобы его попробовали!