

Детская почта № 19

1. Страница: **Кто стоит на кухне? И какие вкусные продукты там есть?**

2. Страница: **Время клубники**

Мороженное из клубники и йогурта

Помыть 200 гр свежей клубники, убрать стебли. Затем растолочь с 1 ст. ложкой сахара.

В другой посуде тщательно перемешать 200 гр натурального йогурта, 2 ст. ложки сливок и 2 пакетика ванильного сахара.

Теперь поочерёдно клубнику и йогурт положите слоями в формочки для мороженого и поставьте их на несколько часов в морозилку.

Коктейль из клубники

Промыть 100 гр клубники и убрать стебли. Перемешать её в блендере со 100 мл молока или йогурта. Можно добавить 1 ст ложку мёда или сахара и апельсинового (лимонного) сока по вкусу. Готово!

3. Страница:

В корзинке лежат вкусные фрукты. Чтобы их собрать, Нелли понадобилась для некоторых лестница. Какие фрукты это были?

Самодельный шоколадный крем

Размешать в блендере следующие ингредиенты:

- 200 гр молотых орехов
- 2 ст ложки какао
- 30 гр шоколада

- 3 ст ложки сахара
- 2 ст ложки растительного масла

Бутерброды в форме зверей

На страничке *Geolino Kinderrezepte* вы найдёте множество разных идей для интересных и вкусных бутербродов.

4. Страница: **Разное из картошки**

Для картошки, **запечёной в духовке** вам необходимо промыть её и испечь в духовке при температуре 200 градусов в течении 45-60 минут. Вкусно также с добавлением красного перца, травяного масла или смеси из оливок и сыра фета.

Или другой вариант: для этого сначала сварите картошку с кожурой минут 20 в подсоленной воде. Почистите кожуру и разрежьте картошку пополам.

Теперь положите на неё всё что вам нравится: например – салями с полосками сыра, помидор с моцареллой или ветчину со спаржей.

И запеките коротко в духовке при 200 градусах.

Творческие идеи из картошки

Попробуй построить из картофелин пирамиду

Для печати из картошки вам понадобятся:

Толстая картошка, формочки для выпекания печенья, ножик, краска и бумага(картон). Попробуйте!

Рецепт для самодельных чипсов вы найдёте здесь:

<https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/2013-rtkl-rezept-vier-leckere-chipssorten-zum-nachmachen#262743-die-klassiker-kartoffelchips>

А также можно самим испечь **картошку фри**. Для этого нарежьте её соломкой. Обваляйте в смеси из растительного масла (1-2 ст. л.), паприки, соли и трав. Запекаем при температуре 200 градусов.

5. Страница:

Создай свой набор для стола!

Вырежи, разрежь карандашами и заклей полиэтиленовой плёнкой.

Приятного аппетита! 😊