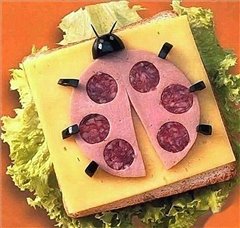
**Оригинальное оформление блюд**

*«Ох, ну как накормить этого ребенка?!»* – в очередной раз вздыхает мама.

Может быть, есть счастливые родители, которые о таких проблемах и не ведают, но большинство с ними знакомы не понаслышке. *«Это я не хочу, это не буду, каша с комками, вылови капусту из супа»*– чего только не наслушаешься! И смех, и слезы. Приходится включать фантазию: **рассказывать сказки** о залетающих в ротик самолётиках, о Мише и Маше, о каше из топора. Если сказки не помогают, предлагаем вам **превратить в сказку само блюдо.**    
  
Любое блюдо можно **креативно украсить:**и молочную кашу, и второе, и даже суп. Предлагаем вам несколько **оригинальных идей оформления** детских завтраков, обедов и ужинов, которые отлично подойдут также и для детского торжества. 

**Веселые бутерброды.**

**Ингредиенты**для приготовления таких бутербродов классические: *хлеб, масло, сыр, колбаса, мясные паштеты, рыба, отварное яйцо.* Но даже из всего этого можно сотворить настоящее чудо: *забавную кошачью мордочку, хрюшку, божью коровку или даже сотовый телефон.* Для украшения вам понадобится немного овощей. Это могут быть *огурцы, помидоры, кукуруза, зелень, оливки или маслины.*Замаскированные под «ушки, усики и носики», полезные овощи имеют больше шансов быть съеденными. А если сделать много бутербродов, то может получиться настоящая **полянка с божьими коровками** или **компания веселых медвежат**, вполне пригодная для украшения праздничного детского стола.

**Хороша каша!**

**Каша**– кладезь витаминов и питательных веществ. Что может быть лучше **молочной кашки**на завтрак? Они дают ощущение сытости, снабжая детский организм необходимыми для роста и развития веществами. В кашу можно добавлять **свежие или сухие фрукты, орешки**– ещё один источник витаминов и микроэлементов. Ими же можно и украсить тарелку ароматной горячей каши. Ещё один вариант: **"художественная роспись"** вареньем, джемом или медом по каше. Включаем фантазию и рисуем!

**Сказочный супчик.**  
• Мастер класс по **рисованию сметаной на супе:** берем пакетик сметаны *(только чтобы была не слишком жидкая)*, срезаем уголок, оставляя небольшую дырочку. Выдавливаем сметану, как из кондитерского мешка и рисуем на супе что душе угодно: *машинки, цветочки, танки, человечков, солнышко.*  
• На супах-пюре можно **рисовать сливками***(латте-арт)*. Тонкой струйкой вливаем сливки и деревянной палочкой рисуем красоту.   
• Внутреннее наполнение супа тоже можно разнообразить. Сейчас в продаже много **фигурных макаронных изделий:** *буковки и цифры, звездочки и бантики, машинки и ракеты.*

**А что на второе?**

Из гарнира, котлеток и овощей можно сооружать настоящие **картины-аппликации.** Ненавистная вареная морковка может превратиться в чьи-то лапки или цветочек – а вдруг не заметит и съест?! Вариации на тему сосисок вообще не знают границ. Особенно мне нравится, когда сосиски накалывают на спагетти и варят вместе. Чудесные получаются каракатицы. Фигурные макарошки, опять же, придут вам на помощь.