

Воспитатель: Сурнина Оксана Михайловна

## **Рубрика «Готовим с малышом»**

### **Необычный и полезный салат "Розовая свинка"**

Давайте приготовим необычный, но очень полезный салат **«Розовая свинка»**

**Нам нужны следующие ингредиенты:**

**Свёкла, яйца, сосиски, плавленый сырок,  
сметана, молотый чёрный перец,  
немного чесночка и соль.**

Свёклу заранее отварить до готовности и осудить.

Яйца отварить вкрутую (10 минут после закипания воды)  
и остудить. Сосиски почистить и немного отварить.

**А малыш может вам помочь почистить яйца,  
достать разделочную доску и нож (осторожнее с ножом!)**



Итак, первым делом из сосисок вырежем «ножки» и «ручки» для свинки, а также «рот», «пяточок» и сердечки – «щёчки». Оставшиеся сосиски нарежьте маленькими кубиками.

**Малыш поможет вам переложить нарезанные кубиками сосиски в миску, подать тёрку.**

А вы сюда же натрётё на крупной тёрке плавленый сыр.

Из яичного белка вырежем две круглых заготовки небольшого диаметра - это будут «глаза» хрюшки.

Оставшиеся яйца натрём на крупной тёрке в миску с сосисками и сыром.



Свёклу почистим, нарежем кружочками и  
вырежем будущей хрюшке элементы «причёски»  
- 2 полукруга и 3 маленьких треугольника.

**Малыша займём придумыванием рассказа о свинке.**



Оставшуюся свёклу натрём на крупной тёрке в миску  
с ранее соединёнными ингредиентами.



**Попросите малыша заправить ингредиенты салата сметаной,**  
по вкусу всыпьте соль и чёрный молотый перец,  
добавьте измельчённый или пропущенный через пресс чеснок.



**Малыш с удовольствием перемешает салатик.**



Чтобы оформить свекольный салат в виде свинки, на плоскую тарелку установите формовочное кольцо (диаметром около 11 см и высотой 5 см).

**Попросите малыша выложить в кольцо свекольный салат и помогите ему разровнять его поверхность.**

**Снимите кольцо и вместе с малышом украсьте салат элементами из сосиски.**

**Затем добавьте элементы из свёклы.**

**И последний штрих - сделайте хрюше «глазки» из кружочков яичного белка и горошин чёрного перца.**

**ГОТОВО!**

