

Раньше тушила свеклу по своему рецепту: отварила, натерла на терке, посолила, потушила немного с добавлением воды и подсолнечного масла. Но сын постоянно твердил, что в садике свеклу дают вкуснее. Попросила рецепт. Готовить по технологической карте было очень легко и все понятно. Единственное, что я изменила в технологии приготовления, это нарезку кубиками, натерла на крупной терке (сын так больше любит). Получилось все очень вкусно, а главное полезно. Всей моей семье очень понравилось. Сын был в восторге, просил теперь так и готовить, как в садике. Спасибо огромное за рецепт. Радуйте наших деток новыми аппетитными рецептами.

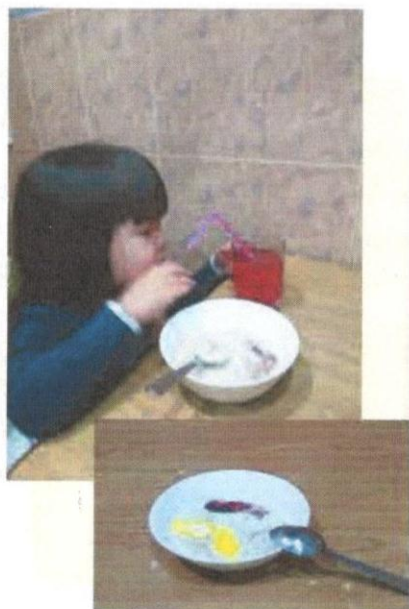
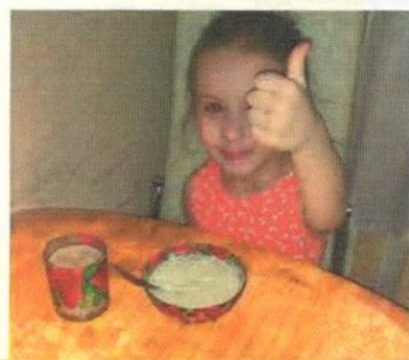
Вчерашний вечер был посвящен приготовлению любимых блюд Леры. Мы готовили тушеную свеклу и биточки куриные. Технология конечно очень кропотливая, но результат превзошел все ожидания. Дочь поела с удовольствием, сказала, что получилось точь-в-точь, как в садике. Спасибо большое за рецепт в нашу домашнюю «копилку». Обязательно приготовлю по вашему рецепту омлет и творожную запеканку.





Анечка очень любит молочную лапшу, но у меня всегда возникали сложности с необходимым количеством лапши, в результате чего суп получался слишком густым. В процессе готовки данного блюда согласно технологической карте, всё получилось, как надо, все написано просто, доступным языком.

Манная каша – любимый завтрак дочери, поэтому я выбрала именно этот рецепт. Манная каша всегда готовится быстро, но готовить по технологической карте было удобнее, так как в ней указан точный расход ингредиентов. Помимо каши я варила какао по технологической карте детского сада, но какао добавила больше, чем 2 грамма. Завтрак «с приветом из сада» удался!



Овсяную кашу всегда варим на завтрак. Стало любопытно, как ее готовят в детском саду. Интересно, что я молока добавляю очень мало или варю вообще на одной воде, а в садовском варианте каши молоко - основной ингредиент. Приятным бонусом к рецепту идет раскладка блюда на белки, жиры, углеводы и витамины, сразу понятна ценность блюда. Спасибо за заботу о здоровье наших деток.

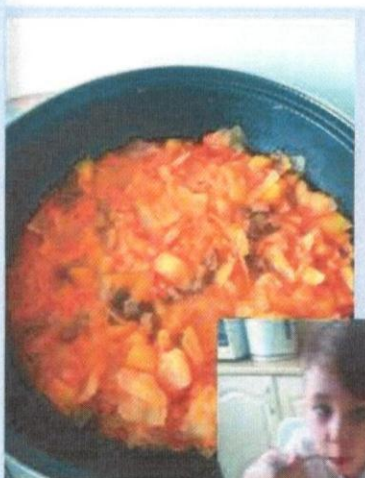




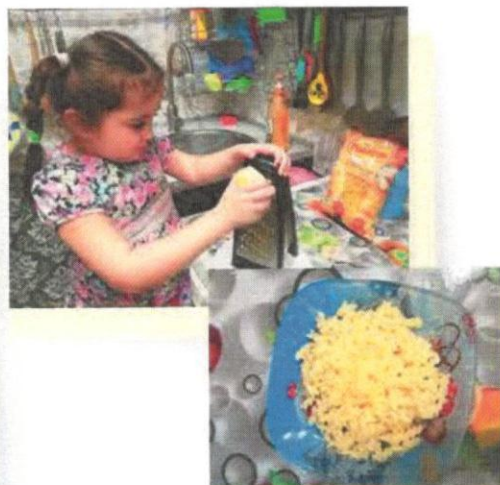
Моя дочь все время твердит мне про куриные биточки, которые им дают в детском саду. Я взяла рецепт этого блюда и мне он показался очень простым. Я усложнила его добавив в фарш много зелени и морковки. На гарнир отварила рис. Дочь не оценила моего творчества. Получились снова мамины котлеты. В следующий раз буду готовить четко, следуя технологии.



*Спасибо за рецепт.
Ребенок с удовольствием поел.
Но сказал, что в саду вкуснее!!!
Всегда морковь терла на терке,
а капусту мелко шинковала,
но нарезав так, как требуется
в рецепте, смотрится намного
аппетитней.*

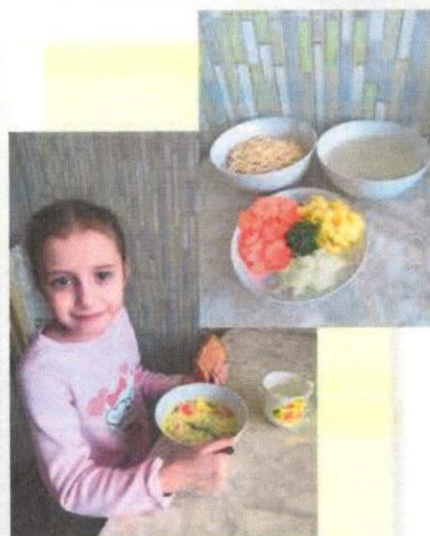


Выбрала самый простой рецепт с одной целью, чтобы дочь с моей помощью смогла приготовить ужин. Рецепт очень понятный, Саида была в восторге от процесса. Всей семьей дегустировали блюдо и открыли для себя новый вкус

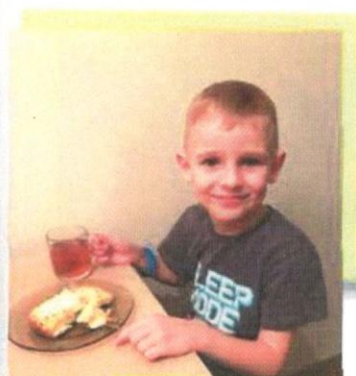


Накормить моего ребенка очень сложно. Единственное, что он ест – это макароны. Знаю, что детям очень важно разнообразно питаться, чтобы организм получал все необходимые витамины. Поэтому я попросила рецепт витаминного салата и вместе с сыном мы приготовили салат из свежей капусты, моркови и кукурузы. На мое удивление сын все съел. Дома я такой салат не делала никогда. Буду почаще обращаться за рецептами полезных блюд. Спасибо вам большое

Для участия в проекте мы выбрали рецепт супа с лапшичкой на курином бульоне. В процессе приготовления сложностей не возникло, все понятно, чего и сколько, только я внесла небольшие коррективы – нарезала морковь цветочками (моим детям так больше нравится). Супчик получился славный. Пожелание дочери почаще готовить такой в садике.



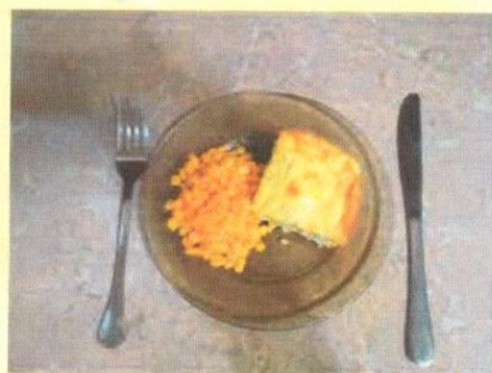
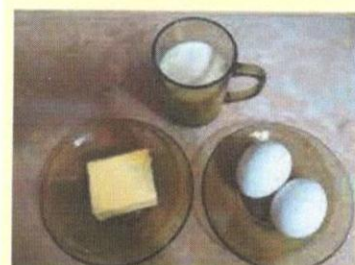
Следуя технологии приготовления и взяв все продукты согласно технологической карты, получилась очень вкусная запеканка. Обрадовало, что все продукты очень простые и доступные, их можно купить в любом магазине. Время на приготовление блюда ушло не много. В итоге получилось очень вкусное, а главное полезное блюдо для всей семьи. Спасибо за рецепт.



Творожную запеканку мы любим всей семьей. В этот раз готовила по рецепту из садика в духовке и с манной крупой. Ребенок оценил десерт, а мне главное, чтобы было полезно. Хочу заметить, что я иногда добавляю в запеканку свежие фрукты, получается тоже очень вкусно.

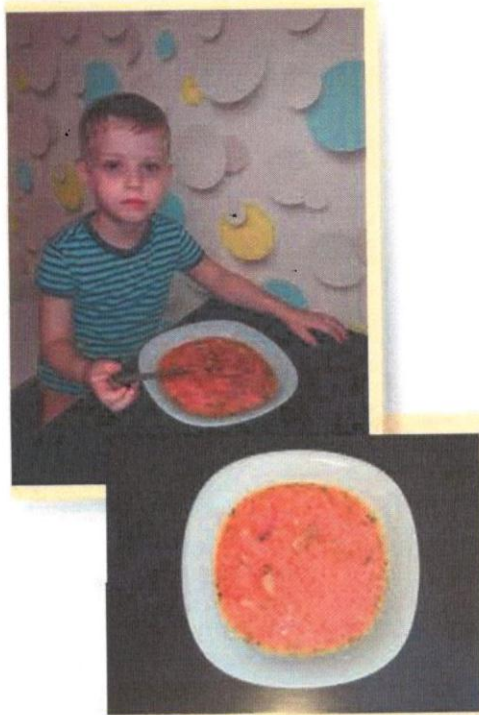


Омлет на завтрак готовлю часто, но дочь говорит, что в детском саду вкуснее! Решила попробовать приготовить по их рецепту. Омлет получился воздушным и очень-очень вкусным. Ели всей семьей с большим удовольствием. Теперь хочу попробовать приготовить плов, так как в саду ребенок его ест, а дома наотрез отказывается. P.S. Большое спасибо детскому саду за отличную идею делиться рецептами блюд с родителями.



Нам с дочкой так интересно было готовить свеклу с куриной котлетой, что мы решили продолжить экспериментировать. На этот раз выбор пал на омлет. С ним было попроще. Я обычно делала его на сковороде и маслом сверху не поливала, а тут в духовке прям очень вкусный получился и со слов ребенка, как в саду. Большое спасибо вам за такие интересные задания. Продолжайте в том же духе, а мы вас поддержим.





Моего ребенка всегда было очень сложно накормить. Готовлю дома предпочтительно вторые блюда. Разговаривая с педагогами о том, как кушает сын в детском саду, слышала, что супы съедает всегда. В чем секрет садовского супа мне удалось узнать благодаря проекту по питанию. По их рецепту готовить было очень просто и понятно и о, чудо, в выходные я знала, чем накормить ребенка. Большое спасибо!»

Пробовали приготовить уху по садовскому рецепту. Своих поправок не вносили, все устроило. Получилось вкусно – это значит ничего не сказать. Пальчики оближешь!!! Вкус детства!!! Ели все с аппетитом и с большим удовольствием. Спасибо большое!!! Следующий рецепт, который обязательно попробуем в домашнем исполнении – это гуляш с картошкой.

