



Обучением сладкоежек занимался шеф-повар Виталий Свириденков в развлекательном центре «Зебрик».

- Прежде чем начинать готовить с детьми, нужно запомнить главное правило маленьких поварят: ребенку должна нравиться еда, которую он собирается сделать. Брокколи, морковные котлеты – это, конечно, полезно (особенно с точки зрения мамы), но у детей энтузиазма не вызовет. Мы с ребятами не первый раз собираемся за кулинарным столом. Готовили сэндвичи, творожные сырники, шоколадно-апельсиновое фондю с фруктовыми шпажками, жареное мороженое с ягодным смузи. И важно, чтобы блюдо получилось красивым. В легкой и непринуждённой атмосфере малыши без труда осваивают премудрости изысканных рецептов, - поделился с нами Виталий.

Юные повара с удовольствием макали кусочки бананов в топленый шоколад и посыпали их кокосовой стружкой, а потом уплетали лакомство за обе щеки. А родители признавались, что вкуснее блюда, чем это, не пробовали.

РЕЦЕПТ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Шоколадный ганаш: сливки 33% жирности –100 гр., шоколад молочный -100 гр., шоколад черный 72% какао – 100 гр. Сливки довести до кипения, ввести шоколад, снять с огня, энергично мешать, пока шоколад не растворится. Фрукты взять по вкусу, обмакнуть в шоколаде, украсить кокосовой стружкой, вставить шпажку и поставить в холодильник на некоторое время, пока шоколад не застынет.

Юных смолян научили готовить банановые конфеты

Автор: Смоленские губернские ведомости
27.07.2015 04:00 -

