

Праздничные идеи для детского стола

Новый год – это праздник детства. В поисках идей, как отпраздновать эту ночь, что интересного подарить и как составить меню, мы так или иначе возвращаемся мыслями в те времена, когда были детьми, с замиранием сердца ждали подарков под елкой, верили в Деда Мороза и чудеса...

Давайте не забывать об этом в суете предновогодних будней. Приглашая гостей, подумайте о детях – с кем этот праздник встретят они? Продумывая сценарий новогодней ночи, не забудьте про малышей – какие игры вы организуете для них? Решая, что приготовить к праздничному столу, постарайтесь и для мелких участников торжества – новогоднее меню для детей должно быть таким, чтобы они были счастливы и твердо знали: сказка есть!

Праздничные идеи для детского стола изобильны, как фантазия ребенка. Это лишь самая малая часть из нашей коллекции.

Закуска из лаваша на детский новогодний стол «Ёлочки»

В центре детского новогоднего стола пусть будут... елки! Много-много елок – мохнатых и колючих, холодных и горячих, ярких и ароматных. Нет идей? Начните с самого простого: сверните листочки лаваша треугольниками, наполните их чем-то вкусным и полезным – и вуаля!, елки выросли и просятся в рот.



Ингредиенты:

- 5 круглых листов лаваша;
- 150 г крем-чиза;
- 10 ломтиков слабосоленой семги;
- несколько листочков зеленого салата;
- пучок укропа.

Листы лаваша разрезаем пополам – у вас получится 10 полукругов.

Каждый кусочек смазываем крем-чизом, сверху кладем листок салата и ломтик рыбы. Визуально определяем центр прямой, по которой делили лаваш, и начинаем складывать треугольники, вершиной которых является вот эта центральная точка. Как правило, получается 4-5 загибов.

Готовые треугольники выкладываем на блюдо (хорошо смотрится продолговатая тарелка, на которой растет «лес»), поверх лаваша еще раз выкладываем небольшой слой крем-чиза, присыпаем мелко порезанным укропом-хвоей.

При желании «новогодние елки» можно украсить гранатовыми зернами, сладким горошком или молочной кукурузой.

Вариант украшения елочек: крем-чиз+авокадо, превращенный в пасту, и кусочки яркого сладкого перца.

