1 апреля 2020 / Ольга Захарова

**Чем занять ребенка на карантине:**

**5 простых рецептов из теста.**

Вынужденная изоляция – время, которое можно провести с пользой, тем более, если в доме есть дети. Просто начинайте готовить вместе, например, печь – это объединяет и сближает всю семью, а результат – всем придётся по вкусу.

Вы научили детей рисовать и лепить из пластилина, собирать легко и плести венки из ромашек: все это они делают с удовольствием и увлеченно. Теперь самое время предложить замесить и раскатать тесто, взбить белки для безе или сделать домашний майонез. Поверьте, и этим ваши малыши займутся с не меньшим энтузиазмом.

Детям свойственно любопытство. И они до сих пор не интересовались вашими манипуляциями на кухне не потому, что им это безразлично. Начните с полезной традиции, хотя бы по выходным печь вместе вкусное печенье. Дайте юному повару задание помочь приготовить то, что он обычно категорически отказывается есть и вы удивитесь – еду, приготовленную собственными руками он съест с большим аппетитом.

### Домашнее печенье с шоколадом

[**Это домашнее печенье**](https://www.gastronom.ru/recipe/26976/postnoe-domashnee-pechenje) получается влажным, ароматным, с интересной текстурой и приятными вкусовыми акцентами (шоколад, морская соль, изюм или клюква). Главное, не торопиться в приготовлении миндальной массы: процесс должен занять не менее 15 минут, иначе паста будет слишком сухой. Это печенье подходит тем, кто не ест животных жиров – в рецепте их просто нет. Детям понравится разминать банан вилкой и скатывать шарики.



### Творожные кексы с изюмом

Когда хочется сладенького, но нет желания тратить на это много времени, [**эти кексики**](https://www.gastronom.ru/recipe/13991/tvorozhnye-keksy) вас выручат. Сделать их более оригинальными на вкус можно, покрыв шоколадом или любой другой глазурью по вкусу. Детям поручите протирать творог через сито, взбивать миксером яйца и раскладывать тесто по формочкам. Когда вы достанете готовые кексы из горячей духовки, доверьте малышу посыпать их сахарной пудрой.

. 

### Рогалики с повидлом

[**Рогалики с повидлом или мармеладом**](https://www.gastronom.ru/recipe/47030/rogaliki-s-povidlom) для тех, кто уже вырос –  любимый вкус детства. Они продавались практически в каждой булочной. Пришло время познакомить с ними и детей. Тесто месите сами, а вот резать его на треугольники могут маленькие помощники, главное, делать это тупым ножом, чтобы не порезаться. Скатывать из теста рогалики, всё равно, что работать с пластилином – дело для ребёнка привычное. Ставить в духовку и доставать противень из неё, конечно, можно только взрослым.



## Пирожное Картошка

Ещё одно блюдо, вызывающее ностальгию. Его многие до сих пор прекрасно готовят дома: кто-то делает основу из молотых ванильных сухарей, кто-то из печенья или из подсушенного бисквита. А мы предлагаем сделать это по [**нашему оригинальному рецепту**](https://www.gastronom.ru/recipe/39138/pirozhnoe-kartoshka).

Практически любой этап приготовления пирожного картошка под силу ребенку.

.

## Простой деревенский манник

[**Манник**](https://www.gastronom.ru/recipe/45766/mannik)– один из самых простых вариантов то ли домашнего пирога, то ли пудинга, то ли запеканки. В разных странах его называют по-разному.

Правильно приготовленный манник получается воздушным и рассыпчатым, его можно подать с вареньем, кремом или взбитыми сливками, превратив скромную домашнюю выпечку практически в торт. Если ваши дети не любят манную кашу, это оригинальный способ, всё-таки, накормить их манкой. Всё, кроме горячей духовки, подходит в этом рецепте для детских рук.

