**Витаминный салат «Цветочек»**

Приготовила **Кристина Карпова вместе с бабушкой Татьяной Юрьевной**

**-средняя группа «Колокольчики»**

![N:\Рецепты(5)\IMG_1530[1].JPG]()Ингридиенты:

-картофель-2-3шт

-свекла-1-2шт

-морковь-2-3шт

Яйцо-3шт

**Приготовление:**

Овощи отварить, остудить. Всё натереть на крупной терке.

Выложить овощи на тарелку слоями, намазывая каждый слой майонезом: картофель, свекла, яйцо, морковь.

![N:\Рецепты(5)\IMG_1540[1].JPG]()

Украсить цветком из свеклы, из петрушки- стебель и листья, из желтка- солнышко!

Приятного аппетита!

**Витаминное блюдо «Кораблики»**

Приготовил Артемьев Олег вместе с мамой Еленой Петровной

младшая группа «Почемучки»



Рецепт нашего блюда "Кораблики" очень прост: варёный картофель-3шт, морковь вареная-1шт,

сырой огурец-1шт.

Способ приготовления:

Разрезаем отварной картофель на 2 половинки, морковь разрезаем для паруса удлиненным овалом, огурцы дольками (форма полукруг)

Для оформления корабликов потребуются зубочистки и голубая тарелочка (это будет "море").

 Самое главное, что Олежка активно помогал мастерить кораблики. Нам было очень интересно и весело.

С уважением, Артемьева Елена Петровна.