

Wspólne gotowanie z dzieckiem – 5 ciekawych przepisów

Wspólne gotowanie z dzieckiem może być ogromną frajdą dla smyka, ale także dla ciebie. Maluchy wręcz uwielbiają spędzać czas w kuchni mieszając i przesypując różne składniki. Poniżej prezentujemy wam kilka ciekawych przepisów na pyszne smakołyki.

Wspólne gotowanie czas rozpocząć!



Wspólne gotowanie jest świetnym pomysłem na spędzenie z dzieckiem wolnego popołudnia. Już dziś przygotuj ze swoim dzieckiem pyszne słodkości!

fot. fot. Fotolia

szyszki

Chrupiące

Przygotuj z maluchem znane ci z dzieciństwa chrupiące

szyszki. To bardzo łatwy przepis, a dodatkowo ogromna frajda dla dzieciaków, gdy mogą wylizać swoje klejące się palce! Do przygotowania szyszek potrzebne wam będą:

- pięć filiżanek miękkich cukierków – najlepsze będą krówki,
- pół kostki masła,
- ryż preparowany,
- głęboki rondel,
- papier śniadaniowy.

Na samym początku, cały czas mieszając, roztopcie cukierki i masło na małym ogniu. Gdy masa wystygnie, dodajcie ok. trzech kubków ryżu preparowanego i dokładnie wszystko wymieszajcie. Następnie poproś dziecko by zmoczyło ręce w zimnej wodzie, wzięło w dłonie garść masy i uformowało z niej kulki. Kiedy kulki będą już gotowe, rozłóżcie wszystkie na pergaminie i poczekajcie by stały się chrupiące.

Polecamy: [Zabawa pomaga w edukacji](#)

Baton musli dla olbrzyna

Przygotowanie pysznego batona wiąże się z pieczeniem w piekarniku, dlatego nieodzowna będzie twoja pomoc. Jeśli chcesz zająć się ze smykiem zdrową przekąską,

zanotuj co będzie wam potrzebne:

- pół filiżanki płatków owsianych,
- pół filiżanki migdałów albo orzechów,
- pół filiżanki wiórków kokosowych,
- pół filiżanki margaryny,
- pół filiżanki miodu lub cukru,
- pół filiżanki daktyli.

W dużej misce wymieszajcie rękami wiórki kokosowe, migdały, orzechy, płatki. Następnie połączcie margarynę oraz miód, włóżcie tę masę do miski z suchymi składnikami i wymieszajcie. Całość przełóżcie do naczynia żaroodpornego i pieczcie przez dwadzieścia minut w piekarniku nagrzanym do 160 stopni. Pamiętaj, by masa się nie przypaliła, należy od czasu do czasu ją zamieszać. Gdy naczynie wyjmiecie z piekarnika, możecie dodać do masy daktyle. Gdy wszystko wystygnie, baton jest gotowy do chrupania!

Polecamy: [Potrawy dla malucha - zabawa w kuchni](#)

Lody na ciepło

Lody na ciepło będą wspaniałym deserem, gdy za oknem szaro i deszczowo. Dzięki temu smakołykowi przypomnisz maluchowi o ciepłych wakacjach. Do

przygotowania lodów na ciepło potrzebujecie:

- ulubione ciasto w proszku,
- lukier lub polewę,
- bakalie i ozdoby do ciastek,
- foremki do ciastek,
- kubeczki wafłowe do lodów z płaskim dnem.

Na początku przygotuj z dzieckiem ciasto według instrukcji podanej na opakowaniu. Gdy przygotujecie masę, pozwól maluchowi napełnić nią wafłowe kubeczki do lodów. Uważaj, by ciasto nie przekraczało dwóch trzecich wysokości wafla. Gotowe kubeczki powkładajcie wspólnie do foremek i upieczcie zgodnie z podanym przepisem. Po wyciągnięciu z piekarnika, poczekajcie, aż ciasto zupełnie wystygnie. Następnie poproś malucha, by udekorowało lody ulubioną polewą i kolorowymi ozdobami do ciasta. Lody na ciepło są gotowe!

Domowe Raffaello

Domowe Raffaello to smakowita przekąska, którą przy twojej niewielkiej pomocy, przygotowuje twoje dziecko. Do zrobienia smakołyku potrzebne będą:

- jedna trzecia filiżanki miodu,
- pół filiżanki masła orzechowego,

- pół filiżanki wiórków kokosowych,
- dwie filiżanki płatków zbożowych,
- rodzynki, daktyle, chrupki bananowe,
- dwie duże, głębokie miski.

Zacznijcie przygotowania od wymieszania w misce masła orzechowego z miodem, wiórkami kokosowymi i innymi dodatkami. Do masy dosypcie pół filiżanki płatków, a pozostałą część płatków przesypcie do drugiej miski. Tak przygotowaną maślano - miodową masę bierzcie po jednej czubatej łyżce, formujcie w kulki i obtaczajcie w płatkach wsypanych do drugiej miski. Zanim domowe Raffaello trafi na stół, kuleczki powinny postać godzinę w lodówce.

Polecamy: [Jak nakłonić dziecko do sprzątanania?](#)

Jabłka z niespodzianką

Jabłka z niespodzianką to smakowity i zdrowy deser, który będzie smakował nie tylko dzieciom, ale także i dorosłym. Przygotujcie:

- kilka dużych, ładnych jabłek,
- narzędzie do wydrążenia środków z owoców,
- masło,

- brązowy cukier,
- rodzyunki, wiórki kokosowe, drobne orzeszki i inne ulubione bakalie,
- dużą blachę.

Na początku wydrąż jabłka, a twoje dziecko do każdego owocu wsypie trochę cukru. Daj maluchowi trochę masła do ręki i poproś, by „pomalowało” dokładnie nim blachę. Dziecko z pewnością będzie zachwycone możliwością pobrudzenia rączek! Wspólnie wypełnijcie owoce obfitymi porcjami mieszanki z bakalii. Pamiętaj, by dno blachy pokryć niewielką warstwą ciepłej wody. Tak przygotowane naczynie wypełnione jabłkami ostrożnie wsuń do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Owoce wypełnione mieszanką bakaliową pieczcie około 40 minut, od czasu do czasu polewając sosem, który powstaje na blasze. Po upływie tego czasu, gotowe jabłka wyjmijcie z piekarnika i zanim zaczniecie ze smakiem pałaszować owoce, poczekajcie aż trochę przestygną.

Życzymy wam smacznego!

Zobacz także: [Ciekawe przepisy na zdrowe potrawy dla dziecka](#)