

НОВОГОДНИЕ ЁЛОЧКИ

Вам понадобятся:



Творог — 200 г



Сливки — 50 г



Орехи



Цукаты



Укроп



Крекеры



Соль



Перец

Способ приготовления:



1. Смешайте творог, сливки и орехи. Посолите и поперчите по вкусу



2. Сформируйте из массы конусы



3. Мелко нарежьте укроп и посыпьте им конусы



4. Установите ёлочку на крекере и украсьте цукатами



5. Можно посыпать «снегом» — кокосовой стружкой

ЯИЧНЫЙ СНЕГОВИК

Вам понадобятся:



Яйцо — 2 шт.



Морковь



Петрушка



**Перец
горошком**

Способ приготовления:



1. Сварите яйца, срежьте верх и низ и наденьте их на шпажку



2. Из варёной моркови вырежьте два кружочка разного диаметра



3. Наденьте на снеговика шляпку-морковку



4. Из петрушки сделайте руки-веточки



5. Из перца сделайте глаза и пуговицы



6. Из маленького кусочка морковки сделайте нос. Готово!

КАКАО

Вам понадобятся:



Ковш



**1,5 ч. ложки
порошка какао**



**1 стакан
молока**



**2 ч. ложки
сахара**

Способ приготовления:



Доведи молоко до кипения. Смешай сахар с какао, добавь 50 мл кипятка, хорошенько размешай и влей всё в молоко. Повари ещё две минуты.

Можно украсить какао зефиром, взбитыми сливками, посыпкой и печеньками.



АПЕЛЬСИНОВОЕ НАСТРОЕНИЕ

Вам понадобятся:



Апельсины



Другие фрукты



Йогурт



Гвоздика

Способ приготовления:



1. Отрежьте у апельсина верхушку и выньте мякоть



2. Нарежьте мякоть апельсина и другие любимые фрукты кубиками



3. Воткните гвоздику в кожуру апельсина



4. Уложите салат в апельсиновую форму



5. Можно украсить мятой

ПИНГВИНЫ

Вам понадобятся:



Моцарелла



Маслины без косточки



**Болгарский перец
(красный)**



Морковь

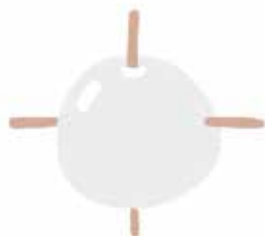


Майонез



Зубочистки

Способ приготовления:



**1. Проткните
моцареллу
зубочистками
крест-накрест**



**2. По бокам прикрепите
половинки маслин — это
будут крылья пингвинов**



**3. Из кружочка
морковки вырежьте
треугольник
и вставьте его
в маслину**



**4. Прикрепите
к туловищу
голову пингвина
и установите на
морковку-лапы**



**5. Из болгарского
перца вырежьте
треугольник
и закрепите
колпачок на голове
с помощью майонеза**