Для наших любимых мамочек!

Подготовили: 62-63 пк

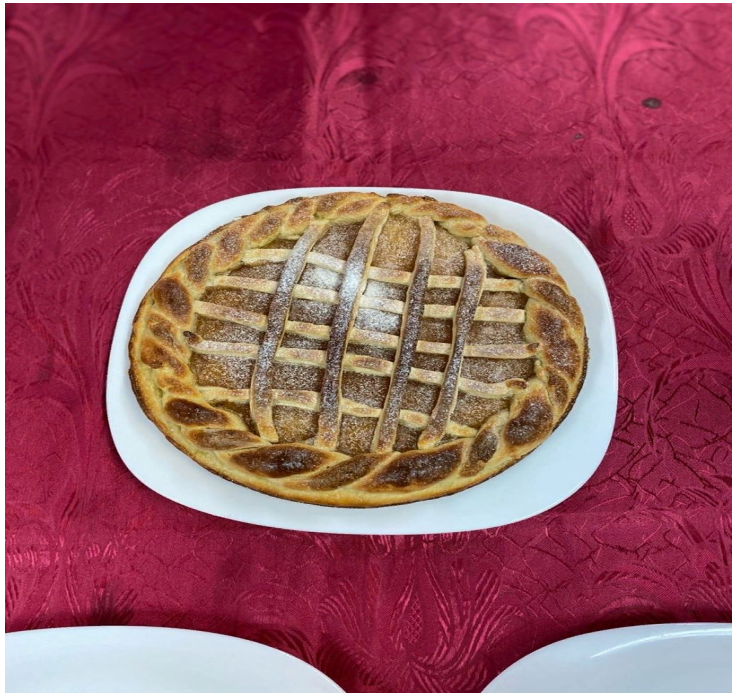
Мы делали дома салат оливье
Лук репчатый резать доверили мне
Такая работа, как раз для мужчин
И значит отказывать нету причин.

Кружочками ровными режу лучёк
Зажав что есть силы его в кулачок
Всего вышло восемь чудесных кружков
Без верхней макушечки и корешков.

"Смотри, получилось-я маме кричу
-Мне нравится резать, ещё я хочу"
Воскликнула мама:"Какой молодчина
Сынок у меня - настоящий мужчина!"

Опять режу лук, только что же такое
Слезятся глаза не найду я покоя
И щиплются так, что хоть криком кричи
Но я говорю:"Ты мужчина! Молчи!"

Весь лук до конца я нарезал молчком
И глазки пошёл умывать кулачком
А мама всё хвалит:"Ну вот, наконец
Помошник мне вырос...Мужчина! Боец!"



Пекли пироги мы с сестричкою вместе
Да так, что испачкали носики в тесте
Но это же правда - совсем не беда
Зато вышла вкусная очень еда.

Нас мамочка с папой хвалили потом:
"Как вкусно и много на весь хватит дом
Не уж-то Вы сделали всё это сами?"
"Почти- улыбаясь сказали мы маме.

-Могли бы и сами, но бабушка Галла
Немного конечно, но нам помогала
Она так умело, движением ловким
Пирог достаёт из горячей духовки.

Всё, хватит балтать, нам работать пора
Ведь мы же с сестрой, как никак повара

Попробуйте этот салат, он очень вкусный, эффектно смотрится на праздничном столе и даже, если погода за окном все еще будет зимней, вы точно ощутите приход весны. Готовится салатик не сложно, из простых продуктов, нужно только немного аккуратности, терпения и хорошего настроения.

- окорочок куриный	1 шт.
- шампиньоны	100 г
- кукуруза консервированная	150 г
- сыр твердый	60 г
- яйцо	3 шт.
- майонез	по вкусу
- соль	по вкусу
- перец черный молотый	по вкусу
- масло растительное	2 ст.л.
- укроп	4 шт.
- перец болгарский	1/2 шт.
- лук репчатый	1/2 шт.

1. Шампиньоны порезать достаточно мелко, пожарить их на растительном масле, добавив соль по вкусу, мелко порезанный лук и перец черный. Жарить шампиньоны, помешивая, до легкой румяности. Грибы остудить.

2.Окорочок куриный предварительно отварить в немного подсоленной воде до готовности, остудить, удалить кости и мелко порезать. Выложить курицу в виде восьмерки на большую плоскую тарелку. Для отверстий в середине можете использовать рюмочки или стаканчики.

3. Майонез выложить в кулинарный мешок, обрезав кончик.

4. Выдавить на курицу сеточку из майонеза или распределить его хаотично.

5. Далее, аккуратно выложить слой жареных шампиньонов, смазать их майонезом.

6. Следующий слой в салате - консервированная кукуруза, немного оставить для украшения. Также, смазать кукурузу майонезом

7. Затем, разместить слой мелко натертого твердого сыра, смазанного майонезом

8. Яйца предварительно нужно отварить, остудить, удалить скорлупу и разделить их на желтки и, соответственно, белки. Белки измельчить на мелкой терке и покрыть ими салат сверху без майонеза. Немного белки посолить.

9. Желтки также, измельчить - порубить мелко или натереть. С помощью рук и ложки закрыть желтками бока салата, придавливая их, а затем выравнивая. Рюмочки или стаканы аккуратно убрать.

10. Боковые внутренности отверстий также, закрыть желтками. Майонезом, в виде капель, можно украсить салат по краям.

11. По бокам салата разместить по 2-3 веточки зеленого укропа, на него выложить оставленную кукурузу. Также, салат можно украсить цветами, вырезанными из болгарского перца. Дать салату немного настояться в прохладном месте и можно удивлять родных или гостей. Приятного аппетита.

С Восьмым марта, моя мама, Будь прекрасной, ты всегда, Знай, люблю тебя так сильно, Буду рядом я всегда!