



# 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 умыть 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!

