



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.

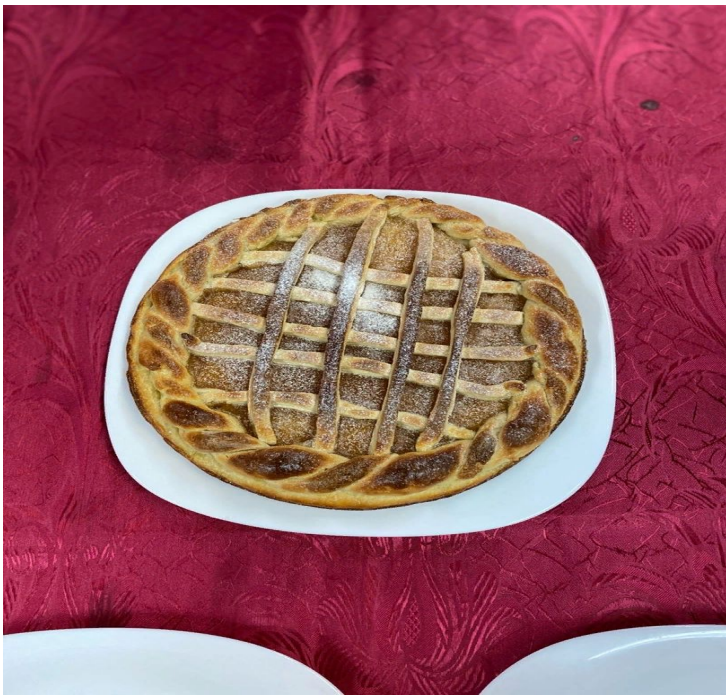
Кружочками ровными режу лучёк
Зажав что есть силы его в кулачок
Всего вышло восемь чудесных кружков
Без верхней макушечки и корешков.

"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!

