Ингредиенты: тыква, мед, смесь орехов, морковь, клубника, кешью.

Для приготовления вкусного и красивого блюда нарезать тыкву тонкими ломтиками, похожими на лепестки подсолнуха. Разложить на противень и запечь в течение 15 минут при температуре 210 градусов. Ароматные дольки, запеченной тыквы полить янтарным медом и выложить на тарелку. Сверху украсить лесными орехами. В центр поместить яркий цветок, изготовленный их кружочков моркови, проваренных в подсоленной воде. Бабочку изготовить из ягод клубники и кешью. Завершить композицию блюда каскадом из лимонных долек, обсыпанных крошкой орехов.

Я расту в дружной семье,

помогаю всем везде!

С мамой мы готовим ужин,

с папой чиним в гараже,

а в гостях у бабушки

я леплю оладушки.

Но сегодня расскажу,

как готовим мы еду.

И еду полезную, вкусную и нежную.

Тыкву в печке запеку,

медом всю ее залью,

а затем возьму орехи покрошу

и доложу.

Тыква чудо из чудес,

восхищает до небес,

для ребенка просто класс,

улучшает память враз.

Ивниманье, и сноровку,

чтобы быть здоровым, ловким!

Так же в ней есть каротин –

он нам так необходим!



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное

учреждение детский сад № 2 «Ромашка»

**Номинация «Искусство на тарелке»**

**«Тыквенный цветок»**



**Мама:Мостипак Марина Сергеевна**

**Сын: Мостипак Дмитрий Станиславович**

**2 года.**

**Воспитатель МБДОУ №2:**

**Коваленко Лариса Петровна**

**Адрес: г. Приморско-Ахтарск**

**ул.Чапаева 97/1**

г.Приморск-Ахтарск

2017г