**ОПИСАНИЕ ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮДА “ЕДА ДЛЯ ДРУЖНОЙ ПАРОЧКИ”**

 *Для приготовления тыквенного крем – супа нам понадобится:*

* *600-700 г. тыквы очищенной,*

*замороженной в морозильнике с нашего огорода.*

* *2 моркови большие*
* *1 луковица*
* *200 мл молока*
* *50-70 г масла сливочного*
* *2 ст. ложки муки*
* *Перец*
* *Соль*

*Для украшения нам понадобятся:*

* *Сухарики*
* *Яйца варёные, взятые у наших курочек*
* *Сливки 10%*

Для начала нужно попросить маму, чтобы она почистила две большие моркови и 1 луковицу. Затем мама режет лук, а нам нужно аккуратно натереть морковь на крупной тёрке. С этим заданием вы справитесь без труда!

Выкладываем все овощи в кастрюлю (нарезанный лук, натёртую морковь и добавляем тыкву, нарезанную крупными кубиками). Вливаем воду (она должна покрывать овощи) и варим 30-40 минут. А пока овощи варятся мама читает одну очень интересную кулинарную книгу «Сказочная кулинария или как тесто гулять побежало». Дайте супу немного остыть и пюрируйте блендером (под маминым присмотром!)

В сотейнике растапливаем сливочное масло, всыпьте муки и помешивайте 1 минуту. Влейте молоко и, помешивая, доведите до загустения. Добавьте соус в тыквенное пюре, перемешайте, доведите до кипения.

Подавайте суп-пюре с сухариками и сливками. Последний этап – самый интересный! Украшаем суп-пюре половинками варёных яиц, сделав из них и сливок забавные рожицы. Приятного вам аппетита! И помните, принимать в пищу следует только полезную еду!