

## РИФМЫ

Рисовые котлетки с кукурузой и курочкой



### Ингредиенты

Кукуруза сладкая, Bonduelle	1 банка (340 г)
Голени куриные	4 шт.
Рис	200 г
Яйцо куриное	2 шт.
Лук зеленый	4 стрелки
Сухари панировочные	100 г
Масло растительное	6 ст. л.
Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 45 мин.

🍴 4 порции

🍽️ 216 ккал

1. Отварите рис до готовности, смешайте с кукурузой. Нарежьте лук по диагонали, добавьте к рису, отложив немного для украшения.
2. Вбейте в рисовую смесь одно яйцо, перемешайте и слепите рисовые котлетки (котлетки можно сделать с помощью формочек).
3. Обжарьте котлетки на растительном масле по 5 минут с каждой стороны.
4. Взбейте в миске второе яйцо. Обмакните в него куриные голени, затем обваляйте их в панировочных сухарях.
5. Обжарьте курицу на растительном масле по 4-5 минут с каждой стороны на среднем огне.
6. Подавайте, посыпав зеленым луком.



## РИФМЫ

Рисовые котлетки с кукурузой и курочкой



Стихи – это забавно и интересно, хотя дети и не очень любят учить их наизусть. Смешное стихотворение или загадка в стихах – это и развлечение, и хороший способ развития ребенка. А вдруг вы еще и обнаружите у него невероятный пушкинский талант?

### Как играть

1. Чтобы стать поэтом и издать свою первую книгу, ребенок должен помочь маме подобрать рифмы в стихотворениях про овощи.

Пропущенное слово в каждом из них и будет тем ингредиентом, из которого мама потом приготовит вкуснятину. Поэтому нам понадобятся стишки про рис, кукурузу, лук, курочку и оливковое масло.

2. Все стихотворения записываем в тетрадку, на обложке которой подписываем автора - вашего ребенка. И вместе с ним придумываем книжке название.
3. Позже в эту тетрадь можно записывать стишки и про другие овощи и даже пробовать сочинять их самостоятельно, с нуля.