

ЦАРСКОЕ УГОЩЕНИЕ

Сырное фондю по-царски



Ингредиенты

Овощная смесь «Царская» из брокколи, цветной капусты и моркови, Bonduelle	1 упаковка (400 г)
Сырная смесь для фондю	400 г

Способ приготовления:

🕒 10 мин.

🍴 4 порции

🍽️ 124 ккал

1. Растопите на водяной бане сырную смесь, постоянно помешивая ее в миске.
2. Отварите овощи 3-4 минуты в кипящей воде.
3. Подавайте фондю горячим с овощами. Также можно макать в сыр кусочки белого хлеба с плотной корочкой.



ЦАРСКОЕ УГОЩЕНИЕ

Сырное фондю по-царски



Вам хотелось бы побывать на пиру у настоящего царя Салтана или князя Гвидона и узнать, что же за невероятные угощения они кушают? А ведь такое бывает не только в сказках: мама может накормить самым настоящим царским обедом!

Как играть

1. Ребенок сегодня - царь и заслуживает высших почестей. Усаживаем его на трон из стула, обернутого фольгой, и водружаем на голову корону из картона в фольге. А дальше вам придется побыть и поваром, и шутком. Пока вы готовите "сырное фондю по-царски", Его Величество слушает из ваших уст сказки про знаменитых царей (например, сказку о царе Салтане или о царевне-лягушке).
2. К сыру отвариваем брокколи и цветную капусту. Говорим, что царь должен быть умным и здоровым, чтобы управлять страной, потому что от его мудрых решений зависит жизнь его народа - сегодня и на многие поколения вперед, и поэтому он должен есть больше этих полезных овощей.
3. Блюдо подается царю прямо к трону. И пока Его Величество кушает, вы развлекаете его байками и баснями. В общем, игра несложная - наслаждайся и управляй!