**Детский мастер-класс «Фруктовый салат»**

Фруктовые салаты вполне заслуженно стали любимым лакомством не только детей, но и взрослых. Эти блюда — замечательное дополнение праздничного и ежедневного стола, поскольку фрукты содержат множество витаминов, в большинстве своём являются диетическими и не повредят фигуре. Чтобы приготовить такой салат не нужно быть профессиональным поваром.

Порадовать малышей сладким и полезным блюдом желает каждая заботливая мама.

Мы предлагаем вашему вниманию мастер – класс по совместному изготовлению взрослого с ребенком фруктового салата, который можно приготовить за несколько минут без особого труда.

**Мастер класс под постоянным присутствием взрослого!**

**Вам понадобиться**

* 2 штуки яблоки
* 2 штуки киви
* 2 штуки бананы
* 3 штуки мандарины
* 100 грамм йогурт (фруктовый) или мороженое
* Разделочная доска
* Нож (лучше пластиковый)
* Креманка

**Инструкция по приготовлению:**

Хорошо вымыли руки

Надели косынки и передники

Подготовили рабочее место

Вымыли **фрукты**

* Очищаем бананы и нарезаем кружочками. (это могут сделать дети)
* Моем яблоки, очищаем от кожуры, режем пополам, удаляем сердцевину и нарезаем небольшими кубиками. (сердцевину яблока удалить взрослому )
* Очищаем киви и нарезаем небольшими кубиками или дольками.
* Очищаем мандарины и нарезаем дольки пополам.
* Раскладываем горкой нарезанные фрукты по порциям.
* Заливаем каждую порцию йогуртом или чуть подтаявшим мороженым
* Можно украсить апельсиновой цедрой и подавать на стол. Приятного аппетита!

**Примечание**

1. Успех фруктового салата во многом зависит от вида нарезки.
2. Фрукты для салата не нужно нарезать слишком мелко, а то получится каша.

Удачного совместного мастер – класса и приятного аппетита

