

Суп с клецками («домашние пельмешки»)



*Ложка нужна, чтобы суп хлебать,
а грамота, чтобы знания черпать.*

Русская пословица

Первое блюдо в обед – это главный источник детской энергии. Суп насыщает растущий организм жидкостью и поддерживает водно-солевой баланс. Вкусный супчик – хороший помощник всему процессу пищеварения, поэтому очень важно приучить дошколят правильно и рационально питаться.

Супы всегда играли главенствующую роль на русском столе. Недаром ложка была главным столовым прибором. Она появилась у нас ранее вилки почти на 400 лет.

"Вилкою, что удой, а ложкою, что неводом", - гласила народная пословица.

Ассортимент национальных русских супов богат – щи, затируха, похлебка, уха, рассольник, солянка, ботвинья, окрошка, тюрь. С запада наши предки позаимствовали рецепты супов вроде бульонов, супов-пюре, различных заправочных супов с мясом и крупами, которые хорошо приживались благодаря любви русского народа к горячему жидкому вареву. Важное место заняли на современном русском столе и многие супы народов нашей страны, например украинские борщи и кулеш, белорусские свекольники и супы с клецками.

Украинские галушки, белорусские галки, баварские кнедли, итальянские ньоки, чешские кнедлики – и все это мучные «подушечки» или шарики под названием клецки. Суп с клецками обожают практически все дети. Вариантов его приготовления много – сварить его можно на курином, мясном, рыбном, грибном или овощном бульоне. Клецки готовят из муки, воды и яиц. Они напоминают макароны, которые так любимы нашими непоседами. Дополнительные ингредиенты для супа – полезные овощи: картофель и привычная овощная заправка из лука и моркови.

3 ноября 201г года в МБДОУ «Детский сад № 14» г. Чебоксары на обед ребята ели суп с клецками. Дошкольники по-своему называют этот суп – суп с «домашними пельмешками». Суп удался на славу. Съев тарелку этого

супчика, дети даже попросили добавки. А девочки спрашивали, как готовят клецки, чтобы приготовить их дома с мамами.

Сколько разных рецептов приготовления супов! И в каждом из них есть своя

особенность, изюминка, благодаря которой можно приготовить очень вкусное и полезное блюдо. Кулинарная книга содержит много хороших рецептов приготовления самых разных вкусных супов. Приготовьте куриный суп с клецками для детского меню. Лёгкий и быстрый суп с клецками обязательно понравится детям, если привлечь чадо к манипуляциям с тестом – детям это нравится.

Вот какой суп с клецками готовят в нашем детском саду.