LER2943

возраст años ans jahre 4+

LER2943 Моя первая лаборатория. Полезные сладости

Наслаждайтесь сладкими научными экспериментами, следуя простым, но удивительным рецептам, не требующим использования духовки. Здесь каждый сластена найдет сладость по душе от шоколада и фруктов, до сока, йогурта и многих других. Пора приниматься за готовку! Но прежде, обратите, пожалуйста, внимание на несколько рекомендаций для маленьких кулинаров и их родителей:

- Соберите блендер, вставив верхнюю фиолетовую часть в прозрачную чашу с ручкой, при этом обратите внимание, что зазубрины на чаше должны совпасть с гребешками верхнего измельчающего элемента, поверните чашу, чтобы зафиксировать ее. В отдельных рецептах данная чаша используется в качестве измерительной.
- Измерение, безусловно, очень веселая и важная составляющая процесса готовки. В данный набор входят 3 инструмента для измерения: высокий цилиндрический стакан со шкалой, чаша с ручкой (также используется как часть блендера) и непосредственно мерный стакан с отметками. Вместимость каждого из указанных инструментов одна чашка. Отдельные рецепты включают в себя иконки с указанием конкретного инструмента необходимого для данного опыта, включая соотношение чашки и граммов в разделе ингредиентов. Это совсем не сложно превратить обычный хаос на кухне в веселое волшебство!

В дополнение к семи рецептам ниже, мы предлагаем вам 3 дополнительные идеи изготовления быстрых и простых лакомств:

1. Заморозьте фрукты внутри кубиков льда, используя лоток-форму для льда, и добавляйте в воду, делая свой напиток прохладным и полезным.
2. Используйте насадку для блендера, чтобы добавить принт на плотных сладостях, например, на мюсли с шоколадом и кокосовой стружкой.
3. Создайте вкусняшку из четырех равных уровней (около 60 грамм каждый). Измельчите печенье со злаками, шоколадные конфетки, печенье с начинкой и мятные карамельки, а затем распределите по уровням в мерном стакане, оттачивая навыки измерения.

Для того, чтобы очистить формы для льда, подержите ее несколько секунд под теплой проточной водой.

По завершении готовки не забудьте вымыть использованные элементы теплой водой с мылом, а затем протереть насухо. При чистке блендера важно убедиться, что в зазубринах не осталось продуктов готовки.

Служба Заботы о Клиентах

Наши специалисты с удовольствием расскажут Вам, как играть с уже приобретенной игрушкой. Мы поможем по максимуму раскрыть потенциал игры и ответим на все интересующие вопросы.

Пишите: **help@LRinfo.ru**
Наш сайт: **LRinfo.ru**

Протеиновые Батончики



Ингредиенты:

- 1 чашка (220 грамм) овсяных хлопьев
- 1/3 чашки (70 грамм) меда
- ½ чашки (110 грамм) арахисового масла
- 1/3 чашки (70 грамм) шоколадного драже в разноцветной глазури
- 1 чайная ложка ванили

Инструменты из набора



Миска
Ложка и вилка
Холодильник и морозилка
Герметичный контейнер

(вашей кухни

Пошаговая инструкция:

Отмерьте необходимое количество овсяных хлопьев.

1. Нарежьте конфетки кубиками в блендере
2. Положите нарезанные конфетки в миску. Перемешайте овсяные хлопья, арахисовое масло, мед и ваниль.
3. Поместите в холодильник на 30 минут.
4. Раскатайте массу в маленькие шарики и поместите в форму для льда. Придавите шарики сверху, чтобы убедиться, что они плотно зашли в формы.
5. Поместите в морозилку на 30 минут.
6. Вытащите каждый батончик из формы при помощи вилки. Если у вас осталась смесь для приготовления батончиков, то вы смело можете сделать еще одну порцию!
7. Поместите приготовленное лакомство в герметичный контейнер и отправьте в холодильник, чтобы иметь вкусный и полезный перекус на будущее.

Освежающие сливочные конфетки



Ингредиенты:

- 1¼ чашки сахарной пудры (280 грамм)
- ¼ чашки (60 грамм) сливочного сыра, комнатной температуры
- ¼ чашки (60 грамм) белого сахара
- ¼ чашки (60 грамм) желатина в форме порошка

Инструменты из набора



Миска и тарелка;
Ложка и вилка;
Холодильник и морозилка;
Герметичный контейнер

(вашей кухни

Пошаговая инструкция:

Отмерьте необходимое количество сахарной пудры, сливочного сыра и белого сахара.

1. В миске соедините сахарную пудру и размягченный сливочный сыр.
2. Добавьте желатин и размешайте массу ложку до состояния однородного теста.
3. Поместите тесто в холодильник на 30 минут.
4. Раскатайте тесто в маленькие шарики пальцами.
5. Высыпьте белый сахар на тарелку и обкатайте в нем шарики теста.
6. Поместите полученные шарики в форму для льда. Придавите шарики сверху, чтобы убедиться, что они плотно зашли в формы.
7. Поместите в морозилку на 30 минут.
8. Вытащите конфетки из формы при помощи вилки.

Сочное смешение цветов



Ингредиенты:

- 1 чашка (220 грамм) голубого фруктового сока
- 1 чашки (220 грамм) красного фруктового сока

Инструменты из набора



С вашей кухни: Морозилка

Смешиваем первичные цвета (красный, синий, желтый) для получения вторичных (оранжевый, фиолетовый, зеленый).

Пошаговая инструкция:

Отмерьте необходимое количество голубого фруктового сока.

1. Опустите пипетку в мерный стакан, наполните ее и вылейте сок из пипетки в форму для льда.
2. Поместите форму для льда в морозилку на 2 часа.
3. Наполните чашу с ручкой красным фруктовым соком.
4. Вытащите несколько голубых кубиков из формы и бросьте в чашу с красным соком. Что произошло? Изменился ли цвет сока?
5. Пейте ваш сок с совершенно необыкновенным цветом!
6. Удивлены результатами? Не останавливайтесь на достигнутом и поэкспериментируйте с сочетаниями желтый + голубой сок или желтый + красный сок, для получения новых классных цветов!

Сочное мороженое



Говорим о разных свойствах воды (жидкое и твердое состояние) и наслаждаемся фруктовым лакомством.

Ингредиенты:

- 1 чашка (220 грамм) воды
- Смесь для изготовления фруктового сока (количество, указанное на упаковке на 1 чашку)

Инструменты из набора



С вашей кухни: Морозилка; Ложка

Пошаговая инструкция:

Отмерьте необходимое количество воды.

1. Добавьте смесь для фруктового сока в воду и размешайте.
2. Расположите форму для льда на ровной поверхности. Удалите ручки с формочек для мороженого.
3. Опустите пипетку в мерный стакан и наполните каждую форму для мороженого, затем верните ручки на место.
4. Поместите в морозилку на 2 часа.
5. Вытащите из морозилки. Крепко держа ручку, аккуратно выньте мороженое из формочки и наслаждайтесь!
6. Для более сложного вкуса вы можете добавить в смесь кусочки фруктов перед замораживанием.

Замороженный йогурт



Ингредиенты:

- 2 столовые ложки греческого или ванильного йогурта
- ¼ спелого банана
- 1-2 клубники (или любой другой ягоды/фрукта)

Инструменты из набора



Морозилка: Ложка, тарелка и миска; Вода

(вашей кухни

Пошаговая инструкция:

Поместите клубнику в чашу блендера.

1. Установите верхнюю часть блендера
2. Измельчите клубнику до мякоти.
3. Добавьте в чашу банан, и снова измельчите содержимое до однородного состояния.
4. Откройте блендер и вылейте содержимое в миску, соединив с йогуртом
5. Вылейте смесь в форму для льда, до краев заполнив каждую формочку, затем закройте форму.
6. Поместите в морозилку на 1 час.
7. Подержите форму 15 сек под теплой водой, а затем откройте форму и высыпьте кубики замороженного йогурта на тарелку.

Кремовые конфетки из печенья



Ингредиенты:

- 9 двуслойных печенек
- ¼ чашки (60 грамм) сливочного сыра, комнатной температуры
- Сахарная пудра по вкусу

Инструменты из набора



(вашей кухни

Морозилка и холодильник; Ложка и миска; Герметичный контейнер; Трафареты/формы для выпечки печенья; Пергаментная бумага

Пошаговая инструкция:

1. Постелите под трафаретами пергаментную бумагу и отложите заготовку в сторону.
2. Поместите печенье в блендер (по одной за раз) и размельчите в блендере до крошек.
3. Ложкой добавьте сливочный сыр в миску, перемешайте до тестообразного состояния.
4. Откройте блендер, высыпьте печенье в миску и перемешайте с сыром до однородной массы.
5. Раскатайте полученное тесто до размера небольших шариков и положите на заготовку из трафаретов.
6. При желании шарики можно обвалять в сахарной пудре.
7. Поместите приготовленное лакомство в герметичный контейнер и отправьте в холодильник, чтобы иметь вкусный и полезный перекус на будущее.

Замороженные леденцы из лимонада



Замороженные леденцы могут превращаться из жидкости в лед при замерзании, а затем снова принимать форму жидкости при таянии.

Ингредиенты:

- 1 чашка (220 грамм) воды
- Смесь для изготовления лимонада (количество, указанное на упаковке на 1 чашку)

Инструменты из набора



Морозилка; Ложка с длинной ручкой

С вашей кухни

Пошаговая инструкция:

Отмерьте необходимое количество воды.

1. Добавьте смесь для лимонада в воду и размешайте.
2. Перелейте лимонад в мерный стакан.
3. Опустите пипетку в мерный стакан и наполните форму для льда.
4. Поместите в морозилку на 2 часа.
5. Вытащите из морозилки.
6. Аккуратно поверните форму так, чтобы леденцы выскочили из нее. Теперь вы можете наслаждаться ими сразу или добавить в напиток.