**Tradycyjne wielkanocne wypieki w wersji dla malucha**

**– poznaj 2 oryginalne pomysły na wykorzystanie kaszki!**

**Wielkanoc to idealny czas, aby skosztować tradycyjnych potraw. Aromaty dochodzące z kuchni i piękne dekoracje sprawiają, że również najmłodsi mają ochotę spróbować świątecznego menu. Szczególnym zainteresowaniem wśród maluchów cieszą się wielkanocne wypieki. W jaki sposób je przygotować, aby sprostały wyjątkowym wymaganiom młodego organizmu? Poznaj oryginalne pomysły z wykorzystaniem kaszki!**

Tradycyjna świąteczna babka czy sernik to jedne z wypieków, które goszczą niemal na każdym wielkanocnym stole. Jeżeli jednak rodzice chcą poczęstować nimi malucha, powinni pamiętać, że jego **delikatny organizm ma zupełnie inne potrzeby niż organizm osoby dorosłej**. Choć przygotowanie świątecznego dania, które będzie spełniać wymagania najmłodszych może okazać się wyzwaniem – jest na to sposób.

W posiłku dla malucha należy przede wszystkim uwzględnić odpowiedni rodzaj składników oraz ich jakość. Produkty powinny pochodzić ze sprawdzonego źródła i być bezpieczne dla dojrzewającego organizmu. Wsparciem w komponowaniu menu dla najmłodszych są kaszki przeznaczone specjalnie dla niemowląt i małych dzieci, takie jak [BoboVita](https://www.bobovita.pl/produkty/kaszki). Zawarte w nich zboża przechodzą nawet **kilkaset testów jakości i bezpieczeństwa**, a widoczne na opakowaniu wskazanie wieku umożliwia wybór produktu dopasowanego do etapu rozwoju dziecka. **Są dostępne w wielu uwielbianych przez dzieci smakach, zawierają cenne witaminy oraz ważne składniki mineralne**, które wspierają prawidłowy rozwój i układ odpornościowy\* dziecka. To 3 powody, dla których warto podawać je maluchowi każdego dnia – również od święta, w wydaniu nieco innym niż zwykle!

**Babka wielkanocna dla niemowlęcia po 8. miesiącu życia**

Do przygotowania babki w foremce o średnicy 22 cm potrzebne będą:

* 1,5 szklanki [kaszki mlecznej manny po 4. miesiącu życia](https://www.bobovita.pl/produkty/kaszki/kaszka-mleczna-manna-tradycyjny-posilek),
* ½ szklanki skrobi ziemniaczanej,
* 3 jajka (oddzielnie białka i oddzielnie żółtka),
* 120 g masła,
* 1 laska wanilii,
* ½ łyżeczki sody.

Piekarnik nagrzej do ok. 180 stopni Celsjusza. Blachę do babki posmaruj masłem i obsyp bułką tartą lub mąką. W międzyczasie w garnuszku rozpuść masło i je wystudź. Przygotuj dwie miski – w jednej umieść białka, a w drugiej – żółtka. Za pomocą miksera zmiksuj żółtka z ziarenkami z laski wanilii do uzyskania puszystej konsystencji. Do masy dodaj masło i ponownie zmiksuj. Do drugiej miski przesiej mąkę oraz sodę, dosyp kaszkę i wymieszaj. Całość dodaj do mokrej masy i zmiksuj. W następnym kroku ubij białka na sztywną pianę i delikatnie połącz z masą za pomocą łopatki. Gotowe ciasto przelej do foremki i piecz ok. 40 minut. Do sprawdzenia, czy babka jest gotowa można użyć patyczka do szaszłyków – jeśli po włożeniu w najgrubszym miejscu ciasta patyczek będzie suchy, oznacza to, że babka jest upieczona. Ciasto można również przygotować w kilku małych foremkach na babeczki.

**Ciasteczka-jajeczka z kleiku ryżowego dla dziecka 1-3 lata**

Do przygotowania ok. 30 ciastek potrzebne będą:

* 150 g [kleiku ryżowego po 4. miesiącu życia](https://www.bobovita.pl/produkty/kaszki/kleik-ryzowy),
* ½ szklanki miodu\*\*,
* ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego lub 1 laska wanilii,
* 3 jaja,
* 150 g masła,
* 3 łyżki wiórków kokosowych,
* ½ łyżeczki sody,
* [przecier owocowy brzoskwinie i jabłka po 4. miesiącu życia](https://www.bobovita.pl/produkty/owoce-i-deserki/brzoskwinie-i-jablka) (do wypełnienia ciasteczek).

Piekarnik nagrzej do ok. 180 stopni Celsjusza. W dużej misce umieść kleik ryżowy, sodę, wiórki kokosowe, miód, jajka oraz pokrojone w kosteczkę masło. Całość połącz za pomocą miksera lub zagnieć do uzyskania zwartej lepkiej konsystencji. Z ciasta odrywaj kulki o wielkości orzecha włoskiego, a następnie umieść je na blaszce i delikatnie zgnieć, tak aby kształtem przypominały jajko. W każdym krążku za pomocą palca zrób delikatne wgłębienie i wyłóż do niego niewielką ilość przecieru owocowego. Ciasteczka wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 20 minut do zarumienienia.

**Ważne informacje:** Zaleca się kontynuację karmienia piersią podczas wprowadzania pokarmów uzupełniających. Karmienie piersią powinno trwać tak długo, jak jest to pożądane przez matkę i dziecko. Karmienie piersią jest najlepsze dla dziecka.

Zgodnie z przepisami prawa wszystkie kaszki BoboVita zawierają tiaminę, natomiast kaszki mleczne dodatkowo: witaminę A, D i wapń.

\* Dotyczy kaszek mlecznych BoboVita, które zawierają żelazo i jod dla wsparcia rozwoju poznawczego oraz witaminę C dla prawidłowego funkcjonowania układu odpornościowego oraz kaszek bezmlecznych BoboVita, które zawierają żelazo dla wsparcia rozwoju poznawczego oraz witaminę C dla prawidłowego funkcjonowania układu odpornościowego. Kaszka ryżowa owoce leśne zawiera tiaminę, wapń i żelazo, a kaszka zbożowa jabłko-śliwka, zgodnie z przepisami prawa zawiera tylko tiaminę.

\*\* Nie należy podawać miodu naturalnego dzieciom przed ukończeniem 12. miesiąca życia.