**W kuchni z babcią i dziadkiem**

***Wspólne przygotowywanie posiłków to wspaniały pomysł na rodzinne spędzanie czasu, zawsze wywołujący uśmiech na twarzach dzieci. Przedstawiamy trzy przepisy z wykorzystaniem jajek – gwarantujemy, że zabawa przy gotowaniu będzie przednia!***

Czas spędzany z dziadkami może być dla dzieci nie tylko źródłem radości, szansą na budowanie bliskich rodzinnych relacji, ale też okazją do przekazywania wiedzy i różnych umiejętności z pokolenia na pokolenie. Jednym z miejsc, gdzie najmłodsi mogą uczyć się od seniorów, jednocześnie świetnie się bawiąc, jest kuchnia, gdzie mogą wspólnie coś ugotować. Nie muszą to być trudne potrawy, ale dobrze, by były atrakcyjne dla maluchów. Świetnie nadają się do tego dania z jajkami, które są łatwe do wykonania, smaczne, a ich stworzenie może dać ogromną satysfakcję.

- Pamiętajmy, że przygotowując potrawy z jajkami, powinniśmy zadbać o higienę, szczególnie gdy kucharzami są dzieci – mówi Tomasz Jokiel z Ferm Drobiu Jokiel. – Przed rozpoczęciem kulinarnych przygód sprawdźmy, czy jaja są całe, a skorupka czysta. Bezpośrednio przed wykorzystaniem powinniśmy przemyć je pod bieżącą wodą i osuszyć papierowym ręcznikiem. Nie powinniśmy też używać do jedzenia sztućców, które wcześniej miały kontakt z surowymi jajkami.

**Wesołe jajka**

Proste, ale dające szczególnie dzieciom olbrzymią satysfakcję jest dekorowanie jajek, a szczególnie nadawanie im kształtów zwierząt czy roślin. Możliwości jest tutaj naprawdę wiele, my opisujemy, jak zamienić je w myszki i muchomorki.

Zacznijmy jednak od ugotowania jajek. Najlepiej wyjąć je z lodówki wcześniej, aby osiągnęły temperaturę pokojową, wtedy jest mniejsze ryzyko, że pękną w wodzie. Gotujemy 8-10 minut. Jeśli przekroczymy ten czas wokół żółtka pojawi się sina obwódka, a przegotowane jajka tracą też wiele wartości odżywczych i gorzej smakują. Kiedy są już ugotowane obieramy je ze skorupki. Czas na najlepsze, czyli jajeczne metamorfozy!

Myszki: Najpierw ugotowane jajka przecinamy na połówki. Będzie nam też potrzebny szczypiorek, rzodkiewka i sałata. Dzieci mogą umyć warzywa, a dziadkowie pokroić szczypiorek i rzodkiewkę. Warto wyposażyć się w plastikowe noże, którymi mali pomocnicy delikatnie ponacinają jajka, żeby włożyć plasterki rzodkiewki jako uszy. Na wąsy i ogony wykorzystujemy szczypiorek. Do wykonania nosów i oczu mogą posłużyć ziarnka pieprzu lub goździki – pamiętajmy jednak, aby wyjąć je przed spożyciem. Gotowe myszki układamy na liściach sałaty. Muchomorki: Do wykonania grzybków będziemy oprócz jajek potrzebować kilku mniejszych, okrągłych pomidorów malinowych. W jajkach delikatnie przycinamy oba czubki, ustawiamy na talerzu. Następnie przekrajamy pomidory, które posłużą do zrobienia grzybowych kapeluszy. Dekorujemy je kropkami z majonezu. Dookoła gotowych grzybków sypiemy pokrojony szczypiorek.

**Jajecznica na mleku**

To znane danie śniadaniowe w wersji z mlekiem jest lżejsze i bardziej delikatne, co sprawia, że dzieci jedzą je chętniej niż w klasycznej wersji. Gdy przyrządzamy to danie z maluchami najwygodniej jest połączyć składniki w szklanej misce, a dopiero potem wlewać na patelnię. A zatem zaczynamy od wbicia jajek do naczynia i doprawienia solą oraz pieprzem. Następnie mieszamy je z niewielką ilością mleka. Smażymy na maśle ciągle mieszając.

**Chmurka na toście**

Przyrządzenie tego przysmaku jest najtrudniejsze z wymienionych w tym artykule, ponieważ wymaga użycia piekarnika, dlatego przygotowując je musimy szczególnie uważać na bezpieczeństwo dzieci. Jednak nagrodą za nasze wysiłki będzie smaczny i interesujący wizualnie posiłek.

Zaczynamy od oddzielenia białek od żółtek, które następnie ubijamy doprawiając solą. Kiedy uzyskamy sztywną pianę, przygotowujemy blachę pokrytą papierem do pieczenia, na który wykładamy białka w taki sposób, aby uformować chmurkę z wgłębieniem pośrodku. Następnie rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni i wstawiamy białka na 5-7 minut do zarumienienia.

W czasie, gdy chmurki są w piekarniku smarujemy chleb tostowy masłem. Następnie kładziemy je na chlebie i we wgłębienia wlewamy żółtka. Tak przygotowane tosty ponownie wkładamy do piekarnika na 7-8 minut. Wyciągamy, gdy się zarumienią i posypujemy szczypiorkiem.

**Fermy Drobiu Jokiel** to rodzinna polska firma od ponad 30 lat zajmująca się profesjonalną produkcją jaj konsumpcyjnych, mająca swoją siedzibę we Wroniawach koło Wolsztyna w woj. wielkopolskim. Jakość jaj z Ferm Drobiu Jokiel jest zagwarantowana przez kompleksową kontrolę na wszystkich etapach produkcji. Cały proces od początku do końca przebiega wewnątrz firmy, począwszy od wyhodowania kur niosek, przez produkcję jaj, do ich pakowania i dystrybucji. Na Fermach Drobiu Jokiel każdego dnia 190 tys. kur znosi ponad 170 tys. jaj. Nioski karmione są pełnowartościowymi ziarnami zbóż i piją wodę z czystego, lokalnego ujęcia. Producent działa zgodnie ze standardami GMP (Good Manufacturing Practice). www.fdjokiel.pl