

За маму и папу Как накормить ребенка в ресторане

Антон Иванов |



Куриный суп-лапша с вермишелью-алфавитом, «У Дяди Макса»



В ресторане «Комбинат» детей кормят и развлекают одновременно

Мини-мы

В сети кафе «Есть хинкали & Пить вино» можно обнаружить в меню детские хинкали с говядиной. Они и сами меньше обычных в два раза, и в порции их всего 200 г. Детям, говорят, нравится есть то же самое, что едят их родители. В Zafferao и «Эдоко» исповедуют такой же подход. Детям можно заказать здесь и кутабы с сыром и телятиной, и шашлычки из телятины, и рис со овощами, и пельмени в бульоне. Уменьшенные варианты «взрослых» блюд вроде шашлыка или хинкали вполне могут быть удачным выходом из положения, ведь даже самые послушные дети устают подолгу сидеть за столом. Если порции небольшие, у вас есть шансы справиться с едой, прежде чем ребенок начнет шалить и капризничать.

Настольные игры

Детское меню ресторана Bird BQ состоит из семи блюд: овощной салат из морко-

ви, томатов, огурцов и яйца, куриный суп с фрикадельками, перепелиным яйцом и лапшой, куриные наггетсы с сырным соусом, паста с куриной грудкой в сливочном соусе с моцареллой и томатами черри, мини-бургер, жареные пирожки с курицей и яйцом с сырным соусом, картофель фри. В таком выборе блюд нет ничего примечательного с точки зрения гастрономии, но само меню пользуется у детей успехом: все дело в том, что напечатано оно в виде раскраски, которую предлагается использовать по прямому назначению. А во время рисования можно и съесть что-нибудь.

Меню как книжку-игрушку используют и в рыбном ресторане «Комбинат». Здесь оно выполнено в виде альбома с раскрасками, лабиринтами, кроссвордами. Если развлечений во время ожидания заказа не хватает, то ребенку предлагают наборы для творчества, конструкторы и игрушки. Придумали здесь и забавное оформление

блюд, чтобы развлечь детей во время еды: котлетки с картофельным пюре в виде мордочки мышки, филе белой рыбы на пару с рисом в виде паруса на волнах, а также оливье, на котором расположилась «мышка» с ушами из редиса и усами из лука.

Художественное мышление развивают «У Дяди Макса». В музыкальном ресторане детей кормят понятными блюдами без специфических соусов, зато симпатично обыгрывают подачу. Если куриный суп-лапша, то с вермишелью-алфавитом, если бургер, то напоминающий деталь конструктора, если десерт, то съедобные «камни» или карамельный лимон с кремом.

Игровую стратегию в ресторане Ruski используют по максимуму: пока на кухне готовят сырники с черникой, судака в кляре или запеканку из тыквы, дети развлекаются в трехъярусной игровой комнате с настоящей кухней, где проводятся детские кулинарные мастер-классы.

Просто или сложно?

Считается, что дети предпочитают простую еду, без сложных ароматов и ярких вкусов. Объясняют это обычно тем, что вкусовые рецепторы развиваются с возрастом и в детстве люди якобы невосприимчивы к пряному и острому. На деле все наоборот. Дети с рождения восприимчивы ко всем вкусам, но предпочитают сладкое: дело в том, что грудное молоко насыщено сахарами и жирами. Значит ли это, что в детском рационе должны быть в основном сладости? Конечно, нет. Вам самим решать, как скоро ваш ребенок попробует, например, в Madame Wong поест вместе с вами ассорти из дим-самов с креветкой, уткой и лососем или лапшу в азиатском стиле. Если вы дружны, то новый вкус будет приятен и ребенку, ведь самый верный способ распробовать непривычное блюдо — съесть его за компанию.