

Den sjove madpakke til børn



Lav figurmad til børnene

Hvad med at give børnene en sjov oplevelse, når de åbner madkassen? Du kan bruge små figurkageforme og udstikke rugbrødsadderne i sjove former. Så er det meget mere interessante at spise.

Læg et hårdkogt æg i madkassen og pynt det med øjne og mund (tegn på skallen med en tusch). Børnene elsker den slags!! Læg forskellige grøntsager i madpakken udover rugbrødet. F.eks. agurk, tomat, peberfrugt eller andet. Det kan f.eks. også være små cocktailpølser eller andet "småtterier".

Sjove pølsehorn

Madpakken kan bestå af f.eks. pølsehorn (som kan bages i store mængder og så fryses ned. Om aftenen tager man et par stykker op så de kan tøj op). Stort set alle børn elsker pølsehorn.

Minipizza

Bag nogle minipizzaer og læg i madkassen. De kan bages i større mængder og så fryses ned. Tages op aftenen før så de kan tøj op. Suppler med grønt.. cherrytomater, ærter og/eller majs i en lille beholder, gulerødder eller andet.

Giv barnet en kærlig hilsen

Læg en lille besked i madpakken (som de voksne på pasningsstedet måske kan læse op for barnet (det ku f.eks. være "Hej skat, jeg håber du får en rigtig god dag. God appetit. Kærlig hilsen mor/far" - eller man kan tegne en lille tegning (f.eks. en glad sol eller andet af samme størrelsesorden - det behøver ikke at være et helt maleri. Det giver en god følelse inde i kroppen af vide, at ens mor eller far tænker på een).

Snit grøntsager i små stave eller mundrette bidder.. så er det sjovere at spise dem.

Speltboller

Køb eller bag speltboller. Skær dem over og fyld dem med forskellige lækkerier;

Bolle fyld no: 1

Bollen smøres med en creme fraicedressing, på over og underbolle. Den fyldes med et lag icebergsalat, rå agurkeskiver, kogt skinke tomatskiver, rødpeberfrugt i skiver, og evt ekstra dressing og overbollen lægges på.

Fyld no: 2

Mayonnaisedressing hjemmelavet smagt til med karry, salt og hvid peber, salat, 1 hårdkogt æg, tomat i skiver, agurk i skiver, rød peberfrugt i tern, evt. røget laks eller rejer

Fyld no. 3

Bollen smøres med en god leverpostej på begge boller. Her imellem lægges: agurkeskiver, saltkød, rå løg, evt. pålægssky, ristet bacon, og ekstra agurkeskiver.

Du kan selvfølgelig også benytte andre typer af boller.

Landgangsbrød

Bag eller køb nogle små grove flutes, ca. 20 cm lange. Skær dem over. Du kan variere disse, som det passer til jer. Her er nogle forslag:

Du kan bruge Leverpostej, æg, pølse, eller ost. Lig eventuelt et par minkfrikadeller og lidt agurk eller gulerod ved siden af. Pak flutene ind i film.

Amerikanske pandekager

En gang i mellem kan det være sjovt og dejligt at få noget helt andet. Så hvad med små amerikanske pandekager? Du skal bruge:

280g mel, 2 tsk. bagepulver, 2 tsk. vanillesukker, 1 tsk. salt, 4 tsk. sukker, 4 dl mælk, 2 æg, 1 dl olie.

Pisk mælk og æg godt sammen. Bland de øvrige ingredienser sammen i en anden skal og hæld mælkeblandingen i under omrøring. Pandekagerne steges på panden. Pandekagerne lægges evt. sammen med ahornsirup. Nam, nam.

