



## Menu na Dzień Dziecka

Chcesz spędzić święto swe niebanalnie?  
To się doprawdy składa genialnie!  
A więc się dzisiaj nie leń przypadkiem,  
lecz sam się ugość pysznym obiadkiem.

### Zupa poziomkowa

Weź litr poziomek. Umyj dokładnie.  
(Lecz nie podjadaj, bo to nieładnie!)  
Następnie przetrzyj przez gęste sitko.  
(Słyszysz? Nie ruszaj! To bardzo brzydko!)  
Dodaj pół litra słodkiej śmietanki –  
pół litra czyli dwie pełne szklanki –  
i chcąc uzyskać świetne wyniki,  
starannie połącz oba składniki.  
A teraz podgrzej masę na gazie,  
ale nie gotuj jej w żadnym razie!  
Zrób kogel-mogel z trzech żółtek (kurzych)  
i sześciu łyżek cukru (tych dużych).  
Jeśli dokonasz tego w makutrze,  
to kogel-mogel świetnie się utrże!  
Wymieszaj wszystko łyżką stołową  
i pyszną zupę masz już gotową!



## Drugie danie z arbuza

Weź arbuza. Cały.  
Sprawdź, czy dojrzały.  
Potem go zgrabnie przekrój na pół  
i obierz ładnie górze i dół.  
Pestki jak leci wyrzuć do śmieci,  
miąsz na deseczce  
pokrój w kosteczkę  
i zsuń z deseczki  
w czeluść miseczki.  
Zsyp cukrem pudrem,  
wrzuć garść rodzynek,  
polej po wierzchu sokiem z malinek,  
po czym wymieszaj całość do głębi.  
Wstaw do lodówki. Niech się oziębi.


Jeszcze ci tylko deser pozostał, ale na szczęście to rzecz dość prosta.

## Kisiel z bananami

Weź banany oraz kisiel,  
kisiel zgodnie zrób z przepisem,  
na wierzch rzuć bananów furę  
oraz cukru pudru górę.


Fikaj z radości – deser gotowy, więc już całutki obiad masz z głowy!  
Pięknie do stołu nakryj i siadaj, i spokojniutko sobie zajadaj.  
Gdy ci żołądek na to pozwoli, możesz się wreszcie najeść do woli.





W czasie wielkich wypraw  
i małych wycieczek  
nic tak nas nie cieszy  
jak stos kanapeczek.  
Chleb lub bułka, masło,  
pasty kanapkowe,  
do tego przybranie  
i – wszystko gotowe.

### Letnia pasta z białego sera i ryby wędzonej



Weź kawałek sera  
dowolnej wielkości  
i rozgnieć widelcem.  
Z ryby wyjmij ości.  
Włóż wszystko do miski,  
rozetrzyj na papkę,  
dodaj garść koperku  
i smaruj kanapkę.

## Pasta z żółtego sera i pieczonego schabu

Zetrzyj kawał sera  
na grubej tarczce,  
cztery plastry schabu  
posiekaj w kosteczkę,  
połącz wszystko razem  
i by dodać smaku,  
oprósz lekko pieprzem.  
I siup! na chleb pakuj.

Na każdą kanapkę  
połóż krążek pora,  
plasterek ogórka  
oraz pomidora,  
gałązkę pietruszki  
i listek sałaty,  
a zestaw witamin  
będzie przebogaty.

