Идеи съедобных елочных игрушек своими руками

Старший воспитатель Цветкова Мария Александровна

Съедобные, самодельные елочные игрушки имеют особую ценность: каждое из них уникально и, кроме того, их можно съесть. Съедобные новогодние украшения – также отличный вариант подарка для семьи и друзей.

Вместо того, чтобы украшать ее шарами и прочими украшениями из магазина, ***приготовьте съедобные украшения для елки***. Вы получаете целых три преимущества: оригинальность, идею провести вместе время, а также красивые украшения, которые вы сможете съесть позже.

Елочная цепочка с попкорном и клюквой

Попкорн – отличный ингредиент для съедобных новогодних украшений. Жареная кукуруза немного напоминает облако, а с сочной красной клюквой создает красивое сочетание праздничных цветов. Сделать эту съедобную цепочку очень просто и уйдет немного времени.

Что вам понадобится:

- попкорн из жареных кукурузных зерен,
- сушеная клюква,
- толстая игла,
- толстая нить или мулине,
- съедобные блестки (по желанию).

Используйте иглу с резьбой, чтобы попеременно проткнуть попкорн и клюкву, достаточно сильно сжимая их. Готовую цепочку можно дополнительно присыпать съедобными блестками.

Съедобные вафельные рожки на елку

Вафельные рожки требуют немного большей работы и точности, но эффект определенно того стоит. Правильно изготовленные и повешенные в нужном месте, они будут отлично смотреться на елке, соблазняя гурманов.

Что вам нужно:

- несколько рожков для мороженого,
- пол-плитки шоколада,
- кокосовая стружка, съедобные блестки, начинка для съедобных вафель,
- маленькие зефирки, шоколадные монеты, маленькие конфеты,
- ленты,
- твердая зубочистка или металлическая шпажка.

Растопите шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. Сделайте симметричные отверстия с обеих сторон рожка с помощью шпажки или твердой зубочистки. Обмакните в шоколад широкие концы рожков и снова положите на бумагу для выпечки. Посыпьте вафли кокосовой стружкой, блестками или посыпкой, чтобы украсить шоколад. Поставьте вафли в холодильник, чтобы шоколад остыл. Поместите ленту в отверстия, завяжите с внутренней стороны узлы, чтобы лента не спадала с вафли. Подготовленные вафли наполните зефиром, шоколадными монетками, маленькими конфетами и повесьте на прочные ветки елки.

Сушеный цитрус

Сушеные апельсины, грейпфруты, лимоны и лаймы ассоциируются с праздником благодаря своему аромату и идеально подходят в качестве новогодних украшений. Их реализация очень проста, а эффект очень приятный. Ногодние огни красиво просвечивают полупрозрачную мякоть сушеных цитрусовых. В результате получается чрезвычайно очаровательный эффект съедобного украшения.

Что вам нужно:

- апельсины, лимоны, грейпфруты, лаймы, мандарины,
- проволока.

Цитрусовые нарезать тонкими кружочками. Высушить ломтики в духовке или поставить на обогреватель либо камин. Готовые дольки проткните проволокой и прикрепите к елочке.

Декоративное кольцо на елку из безе

Если вы ищете более классические и элегантные новогодние украшения, кольца из безе идеально подойдут для этого случая. Чтобы приготовить их, просто взбейте яичные белки и сахар, до загустения, положите их в кондитерский мешок и сформируйте круг на противне. Сушите безе в духовке, разогретой примерно до 140 градусов С, также можно использовать съедобные блестки для украшения. После запекания и остывания колечек, возьмите кружочки безе и перевяжите их декоративной новогодней лентой. Повесьте на елку. Будьте осторожны, вынимая их из противня, безе очень нежное и легко крошится.

Натуральные елочные игрушки из грецких орехов или корицы

Для тех, кто ищет более естественное съедобное украшение для елки, подойдут очищенные грецкие орехи и палочки корицы. Самая большая хитрость в создании этих украшений – прикрепить к ним мулине или другую крошечную веревочку. Самый простой способ сделать это – дважды обернуть грецкий орех мулине и плотно завязать его к ветке. Украсить кулон можно новогодним бантом из ленты. Также орехи можно покрасить в золотом или серебром. После праздников, можно очистить орехи от скорлупы, и они еще останутся съедобными. Палочки корицы просто нужно плотно обмотать лентой, перевязать и повесить на елку. Для этого также можно использовать декоративную корицу, которая будет немного дешевле, но не пригодна для употребления позже.

Пряники на елку с классическим декором

Список съедобных украшений для елки, конечно, был бы неполным, если бы не были включены рождественские пряники. Их украшение может быть отличным семейным развлечением как для детей, так и для взрослых. Воспользуйтесь любым из этих рецептов, чтобы создать тесто для пряников или используйте готовое.

Вырезайте любые новогодние формы, например, елки, снежинки, Санта-Клаусы, а затем позвольте своему творчеству разыграться при украшении. Используйте сахарные маркеры, посыпку для тортов различной формы, сахарные снежинки или цветную домашнюю глазурь с пищевым красителем в цвет, соответствующий другим украшениям. Не забудьте прорезать в тесте дополнительное отверстие, чтобы можно было повесить пряники на елку. Вы можете сделать это, например, с помощью маленьких стаканчиков. После выпечки и украшения, завяжите на них разноцветные ленточки и повесьте на елку.

Елочная цепочка с зефиром и мармеладом

Это сладкая, съедобная цепочка, которую очень просто сделать, но при этом она очень эффективна.

Что вам нужно:

- крупный зефир или мармелад,
- шоколад,
- декоративные сахарные жемчужины или другие рождественские посыпки,
- длинная игла,
- толстая нить или шпагат.

Проденьте нить или шнур на иглу. Нанизывайте зефир или мармелад на нить, протыкая иглой одну за другой. Продолжайте, пока не получите желаемую длину цепочки. Растопите шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. Выложите цепочку зефира на противне и неравномерно полейте вилкой шоколад. Посыпьте сахарными шариками или другой праздничной посыпкой. Поставьте готовую цепочку в холодильник, чтобы глазурь высохла.