

Membuat `Bento` Lucu Agar Si Kecil Makan Lebih Semangat



Salah satu cara agar si Kecil semangat makan adalah menyiasatinya dengan sajian berbentuk lucu dan menarik. Idenya adalah sederhana, si Kecil masih suka bermain dan memang ini adalah masa yang menyenangkan baginya. Jadi kenapa tidak menggunakan pendekatan bermain dalam menyiapkan hidangan untuk membangkitkan keceriaan dan selera.

Salah satu aplikasi yang bisa dikerjakan adalah membuat bento atau sajian makanan dalam kemasan/container. Memang membutuhkan ide kreatif dan pendekatan yang unik agar si Kecil dapat menangkap ide ini dan pastinya menikmati hidangan karya Anda. Seperti apa tips untuk menyiapkan bento untuk si kecil yah? Yuk pelajari tips membuatnya.

- Luangkan waktu yang cukup untuk merencanakan dan mengerjakan ide Anda. Bayangkan diri Anda sebagai seorang seniman kelas dunia, pasti perlu konsentrasi kan.
- Kenali karakter dan favorit dari tokoh atau idola si Kecil, mungkin bisa berupa hewan juga superhero.
- Jika Anda sudah mengenalnya, jangan lupa pelajari warna dan hal lain yang jadi bagian dari karakter ini. Bisa musik, warna, kostum, asesoris dan banyak hal lain.
- Jika sudah siap, sekarang gali ketrampilan dalam mengkombinasikan bahan hidangan dan menggunakan peralatan dapur untuk membuatnya.
- Jenis hidangan yang dapat diolah adalah, nasi, roti, pasta, sayuran juga daging. Ingat juga untuk selalu mencuci bersih bahan dan tangan Anda sebelum digunakan. Jika perlu gunakan sarung tangan karet.

- Warna dasar yang sering digunakan pada hidangan adalah hijau, kuning dan merah. Jika memerlukan warna lain, pastikan Anda menggunakan bahan yang dapat dikonsumsi juga.
- Untuk memudahkan dalam menjaga bentuk hasil karya Anda, lakukan semua didalam bento box/container. Tidak perlu dipindah lagi jika sudah selesai.
- Berikut adalah nama warna dominan dan bahan yang digunakan:
 - Hijau dapat diperoleh dari kacang polong, kacang panjang, buncis, paprika, daun selada, anggur juga ketimun.
 - Merah dapat diperoleh dari saus tomat atau tomat ceri/kecil, potongan tomat segar, stroberi, paprika, bit dan pepaya.
 - Kuning atau oranye dapat diperoleh lewat jagung, keju, wortel, salmon, jika warna telur dapat.

Tentu saja warna telur dapat diolah juga, warna-warna utama yang cerah lebih cepat disukai si Kecil juga terasa lezat disantap.
- Usahakan semua bahan disiapkan pada temperatur yang sama agar dan gunakan sebagaimana harusnya. Mencampur bahan dingin dan panas membuat hidangan cepat basi/terasa asam.
- Ingin segera memulai? Coba dengan hidangan yang sudah dikenal misalnya pasta atau roti isi. Hiasi dengan kreasi berbentuk binatang dengan tambahan potongan sayur atau buah.
- Dan tidak ada salahnya memberi kesempatan si Kecil turut ambil bagian dari proses menghias hidangannya.
- Paduan kreasi dan ketrampilan Anda membuat proses ini lebih menyenangkan dan menambah rasa keingintahuan si Kecil; yang pasti sudah tidak sabar ingin mencicip hasilnya. Selamat berkreasi!

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/membuat-bento-lucu.html>