

Fine voćne kašice za bebe

Napisale mame čitateljice i tate čitatelji

KLINFO.HR
vaš obiteljski info kutak

u  igri darivanja



Kašice s voćem i keksima

Naša beba najviše voli kašicu s bananom, petit keksima i malo mlijeka. U tome naprosto uživa i to je kašica koju uvijek traži još ;-)
mama Suzana i tata Tihomir Kišiček

3 petit keksa smrviti, dodati bananu i sve skupa zgnječiti vilicom. Na kraju dodati 2 žlice svježeg sira (ili skute). Odličan obrok!
mama Jasmina Vuković

Kašica od voća, svježeg sira i keksa

Sastojci: banana, kruška, jabuka, svježi kravljji sir, keks, limun
Smiksate malo banane, kruškice i jabučice, dodate žlicu svježeg kravljjeg sira, kap limuna i jedan petite beure keks. Jako je brzo i fino. Voće dakako možete izabrati po vašem ukusu. Dobar tek!
mama Silvija Spačal

Kašica od kruške i borovnice

Sad trenutno najviše volimo papati kašicu od kruške i borovnice. 7-8 plazma keksa preliteri vrućom vodom i kad omekušaju dodati naribanu krušku, nekoliko zgnječenih borovnica, prstohvat bio cimeta i malo agavinog sirupa. Sve dobro promiješati i navaliti. Sigurno će vam bebe biti oduševljene i zadovoljne :)
mama Tatjana Orejaš Jasika



Piškotice prelijem s malo kuhanog mlijeka i dobijem finu kašicu koju povremeno dajem djetetu.

mama Dragica Štok

1 banana, 1 breskva, petit keksi, sok od jedne naranče, i Kraš expres.

mama Gordana Mandić Čotra

Prokuhati vodu i prelići preko keksa i ostaviti da se malo ohladi. Naranču raspoloviti i iscijediti sok. Dodati u kašicu od keksa zajedno sa sirom pa sve promiješati.

mama Sanela Vujasinović

Plazma kekse samljeti s mrkvom i nektarinom, breskvom ili narančinim sokom. Može i listić mente uz to, sve dobro samljeveno, naravno.

mama Marija Novosel

Petit keksi se samelju. Skuham jednu naribanu jabuku i zajedno s malo soka od kuhanja pomiješam keksiće i fina papica je tu.

mama Mirjana Jagačić



Kašice s voćem i žitaricama ili žitnim pahuljicama

KAŠICA S PALENTOM I JABUKOM

Radimo dosta kašica, ali ovo je jedna od prvih koju smo isprobali i koju moj malac voli jesti, a jako je jednostavna. Prvo treba skuhati palentu, onako malo na rjeđe, i u ohlađenu palentu dodati naribanu jabuku i promiješati, malo ju zgnječiti i to je to.

mama Zvezdana Badalić

Skuhajte kompot od jabuke. Izvadite jabuke, a u soku skuhajte puru (kukuruznu krupicu). Kad je gotovo, umiješate kuhanu jabuku.

mama Ivana Mandić

KAŠICA S JABUKOM I RIŽOM

Jabuku ogulite, narežite i prokuhajte. Ocijedite i ostavite vodu u kojoj se kuhala. Rižu skuhajte u vodi (bez začina, naravno). Pomiješajte jabuku i rižu te miksajte štapnim mikserom dodavajući vode u kojoj se kuhala jabuka po potrebi.

tata Dragan Jakić

KAŠICA S PAHULJICAMA, BANANOM I MANDARINOM

Moj maleni najviše voli pahuljice u kombinaciji s pireom od banane i mandarine. Obožava taj okus i niti jedan drugi. Fino sve popapamo i na spavanac.

mama Zrinka Brkljača

Zobena kašica s jabukom i kruškom

2 velike žlice zobenih pahuljica preliteri s prokuhanom vodom. Oguliti pola jabuke i pola kruške te prokuhati. Kad voće omekša, izgneti ga vilicom te mu dodati ocijeđene zobene pahuljice. Kada ova kombinacija dosadi, voće zamijeniti kuhanom mrkvicom i tikvicom.

mama Jelena Lendel Marinković

Najviše volimo papati prokuhane zobene pahuljice pomiješane s naribanim jabukama i mrvicom cimeta! Mljac - ukusno i zdravo :)

mama Marina Pavlič

Kašica od šljive, kruške i prosa

Pola kruške i pola svježe šljive prokuhati da omekšaju. Kad je voće kuhano izvaditi ga i izgneti te dodati proso, ostaviti da nabubri. Ukoliko je pregusto, dodati malo vode u kojoj se kuhalo voće. Umjesto kruške može se prokuhati i jabuka.

mama Mirjana Lendel

Kašica od marelice, kruške i rižinih pahuljica

Moj limač obožava kašicu od marelica i krušaka s rižinim pahuljicama: obično stavim 100 ml mlijeka (adaptiranog), 4 žlice rižinih pahuljica te usitnjene komadiće od marelica i krušaka.

mama Ivana Zorić



Skuhati griz u omjeru 3 žlice griza i 3 dcl mlijeka. Skuhano staviti u zdjelicu i posuti nesquikom. Dobar tek. To obožavaju i moji školarci ;)

mama Marina Jurić Lončar

Riža s bananom i avokadom: 20 g riže, 60 g banane, 30 g avokada i 15 ml soka od naranče.

mama Monika Sulemanović



Pripremiti s vodom Nestle 8 žitarica + med i u to dodati par svježih smokava (miksanih ili sitno nasjeckanih). Moj sinčić uživa i raste zadovoljan i sretan.

mama Jasmina Vuković

Tata sam koji voli spremati kašice svome najdražem malom biću... Izdvojit ću jedan način na koji radim, a to je da uzmem 20g griza, 100ml vode, 5g maslaca, jednu marelicu i pola banane. Griz skuhati u vodi i dodati maslac. Marelicu malo prokuhati, bananu oguliti i dodati grizu i samljeti! Super finoooo!

tata Anto Jerković

U 100 ml vode staviti 4 žličice prosa, zakuhati, promiješati i ostaviti 5 minuta da nabubri. Bananu, jabuku i keks izmiksati štapnim mikserom te promiješati sa prosom. Ohladiti i ponuditi bebi.

mama Suzana Žeravica Milković

Kašica s grizom od pira i jabukom: naribati jabuku i kuhati je u malo vode. Kad voda zakuha umiješati griz od pira i kratko prokuhati. Kad je kuhano posipati s malkice cimeta i kašica je gotova :-)

mama Suzana Žeravica Milković

Kašice s voćem i kravljim sirom, mlijekom ili jogurtom

ZELENA KAŠICA

Naribati pola jabuke (ili skuhati pa izgnječiti jabuku), izgnječiti pola avokada te dodati malo izdojenog mlijeka ili mliječne formule kako bi kašica bila kremastija. Po želji se može dodati i žitnih pahuljica ili zamijeniti jabuku s nekim drugim mekanim voćem ili povrćem jer je avokado dosta blagog okusa a bogat prirodnim monozasićenim kiselinama. Pogodno za bebe od 5 mjeseci nadalje.

mama Jelena Lendel Marinković

Najviše je voljela svježi kravlji sir, keks i voće: banana, breskva... sve to u blenderu smiksati ili vilicom protisnuti... Mogla je samo od toga živjeti koliko joj je bilo fino.

Mama Gabrijela Rihter

Moje dijete je jako izbirljivo što se tiče hrane, ali najviše voli papati bananu sa svježim kravljim sirom :)

mama Sonja Majcan



Voćno povrtna kašica



Mi u blenderu stavimo jednu mrkvicu, malo brokulice, četvrtinu jabuke, komadić kruške, sve razmutimo i stavimo tri kapi limunovog soka (iscijedite limuna). Kašica bude fina i zdrava zbog povrća i voća, a limun dodatno stavimo da bude malo kiselkastije i zbog sezonskih gripa i imuniteta.

mama Gordana Petrović

Kuhane tikvice (usitnjene u kašu) vilicom zdrobiti s bananom i dodati žličicu izmrvljenih kukuruznih pahuljica

tata Tomislav Golojuh

PIRE OD MRKVE I JABUKE

Obožavamo pire od mrkve i jabuke. Slasni recept: operite mrkvu, ogulite i narežite na sitnije komade. Stavite u posudu i ulijte vodu tek toliko da pokrije povrće. Kada voda zakuha, smanjite vatru i kuhajte 10 minuta. Za to vrijeme ogulite i narežite jabuku i pred kraj kuhanja dodajte u posudu s mrkvom. Mrkvu i jabuku kuhajte zajedno još 5 minuta kako bi jabuka omekšala. Štapnim mikserom napravite pire od jabuke i mrkve. Dobivena kašica iznosi cca 50 ml. U dobivenu kašicu možete dodati sok od jabuke da bi bebi bila sočnija.

Mama Renata Rambousek

KAŠICA OD HOKKAIDO TIKVICE

Kašica od hokkaido bundeve, jabuke i kruške: skuhaju se komadići bundeve i voća, ocijedi, pasira sa štapnim mikserom, doda se malo mlijeka i zasladi sa stevijom.

mama Ivana Spudić

Ostale zanimljive voćne kašice i pirei

Banana izmiješana s tvrdo kuhanim jajetom odličan je izbor za popodnevnu užinu. Zasitno i izuzetno hranjivo za naše najmilije.

mama Marina Hanžek

Gnjeckana banana, 2 dcl mlijeka i žlica čokolina, brzo, ukusno i zdravo!

mama Lana Gugić

Moja curica obožava sljedeću kombinaciju: narežem prvo krušku i mango, i uz dodatak malo bademovog ili kokosovog mlijeka smiksam. Za prste polizati... aromatično i fino.

mama Ljiljana Josipović

Obična kašica od banane s malo cimeta i ponekad s drugim voćem (grožđicama, jagodama), a druga kašica je oatmeal/žitne pahuljice s medom i bananom

mama Gloria Lončar

Omiljena kašica je naravno ona napravljena kod kuće od sastojaka iz našeg vrta kojeg s posebnom pažnjom i ljubavlju uzgajamo. U blenderu izmiksamo maline, kruške, jabuke, breskve. Ukoliko je sve previše gusto, dodamo malo soka od kompotu kojeg također doma spravljamo. Kašice su uvijek ukusne, a stoga i vrlo zdrave jer nema konzervansa i dodataka.

mama Nikolina Satošek

USKORO!

Fine povrtne i mesne kašice za bebe!

