

МАСТЕРИКА



Я ГОТОВЛЮ ВМЕСТЕ С МАМОЙ



МАСТЕРИЛКА

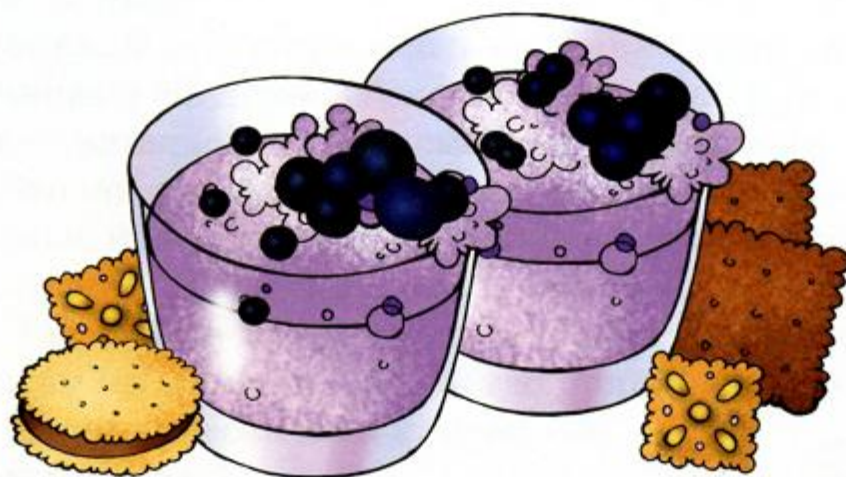
В.А. Шипунова



Я ГОТОВЛЮ



ВМЕСТЕ
С МАМОЙ



МИР КНИГИ

«КАРАПУЗ»

Уважаемые родители и воспитатели!

Все знают, что дети обожают сладости. Желе и муссы, фруктовые салаты, разнообразные десерты, самбуки — да всего не перечесать!.. Попробуйте приготовить что-нибудь из нашей книжки для детского праздника, а может быть, кое-что пригодится вам и для «взрослых застолий». А ваш ребенок с большим энтузиазмом вам поможет. Совместное творчество на кухне дает простор для выдумки и фантазии, снимает нервное напряжение, повышает настроение. Позвольте своему ребенку экспериментировать рядом с вами — порой из этого получаются просто поразительные результаты.

Из любых фруктов можно приготовить вкусный салат. Для этого нужно их нарезать, сбрызнуть лимонным соком, при желании добавить размоченный изюм, курагу или чернослив, любые орехи и покрыть шапочкой взбитых сливок. (Сегодня их можно купить в готовом виде практически в любом продуктовом магазине.) Вместо сливок можно добавить фруктовый или сливочный йогурт. Красиво и аппетитно выглядят фруктовые шашлычки — кусочки различных фруктов и ягоды, нанизанные на деревянные шпажки или зубочистки.

На любом детском празднике всегда подают много напитков — соки, газировки, клюквенный морс. Яркие и разноцветные, они создают праздничное настроение, поэтому лучше наливать напитки в прозрачные кувшины, чтобы был виден их цвет.

Стаканы или бокалы можно украсить соломинками с нанизанными на них ягодками и кусочками фруктов. В охлажденный чай или газированную воду бросьте несколько вишен, ягоды смородины, кусочки ананаса или дыни и кубики льда. Это потрясающе красиво и, главное, вкусно!

Прохладительные напитки бодрят и хорошо утоляют жажду. Только не забудьте, что они могут содержать много сахара со всеми вытекающими отсюда последствиями. Так что все должно быть в пределах разумного!

В нашей книжке вы найдете множество оригинальных рецептов детских (да и не только детских) десертов и коктейлей.

Приятного вам аппетита!



ТЕМНАЯ НОЧЬ



1 Смешиваем полстакана молока с 50 мл сливок.



3 Добавляем сахар по вкусу.



2 Кипятим, добавив 100 г черного горького шоколада, 1 столовую ложку какао-порошка и порошок кардамона на кончике ножа (или 1–2 зернышка).



4 Разливаем в чашки и украшаем зернышками воздушного риса.

ШОКОЛАДНЫЕ ГОРКИ



- 1** Заливаем пакетик ванильного сахара и 1 столовую ложку какао-порошка половиной стакана молока. Добавляем 1/3 стакана воды и нагреваем.



- 2** Кладем разломанный на кусочки шоколад (100 г) и, помешивая, доводим до образования однородной массы.

- 3** Разливаем шоколад в чашки, добавляем щепотку корицы и украшаем взбитыми сливками.



ОРАНЖЕВОЕ МОРЕ



- 1** Размешиваем полстакана сливок с 2–3 столовыми ложками молока и 1 столовой ложкой меда.



- 2** Нагреваем, добавив 100-граммовую плитку черного шоколада, натертого на терке или разломанного на мелкие кусочки.

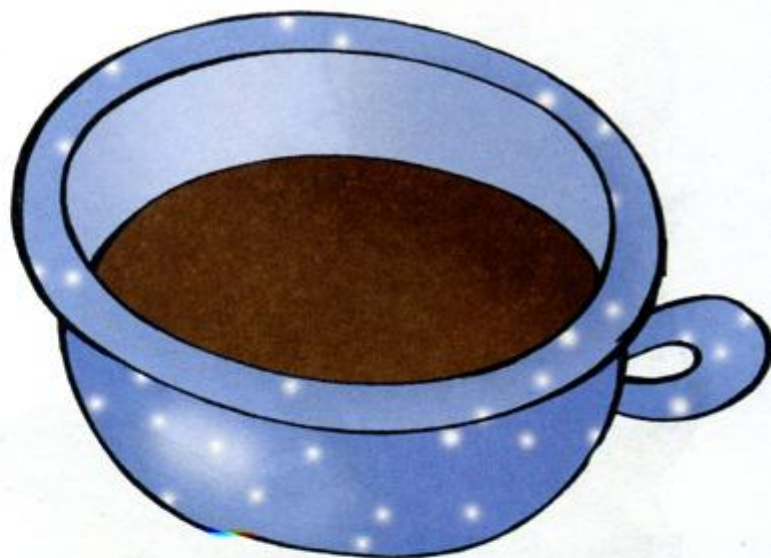


- 3** Когда масса начнет закипать, убавляем огонь и варим еще 5–6 минут на слабом огне, добавив по половинке чайной ложки тертой цедры апельсина или лимона и 1–2 палочки гвоздики.



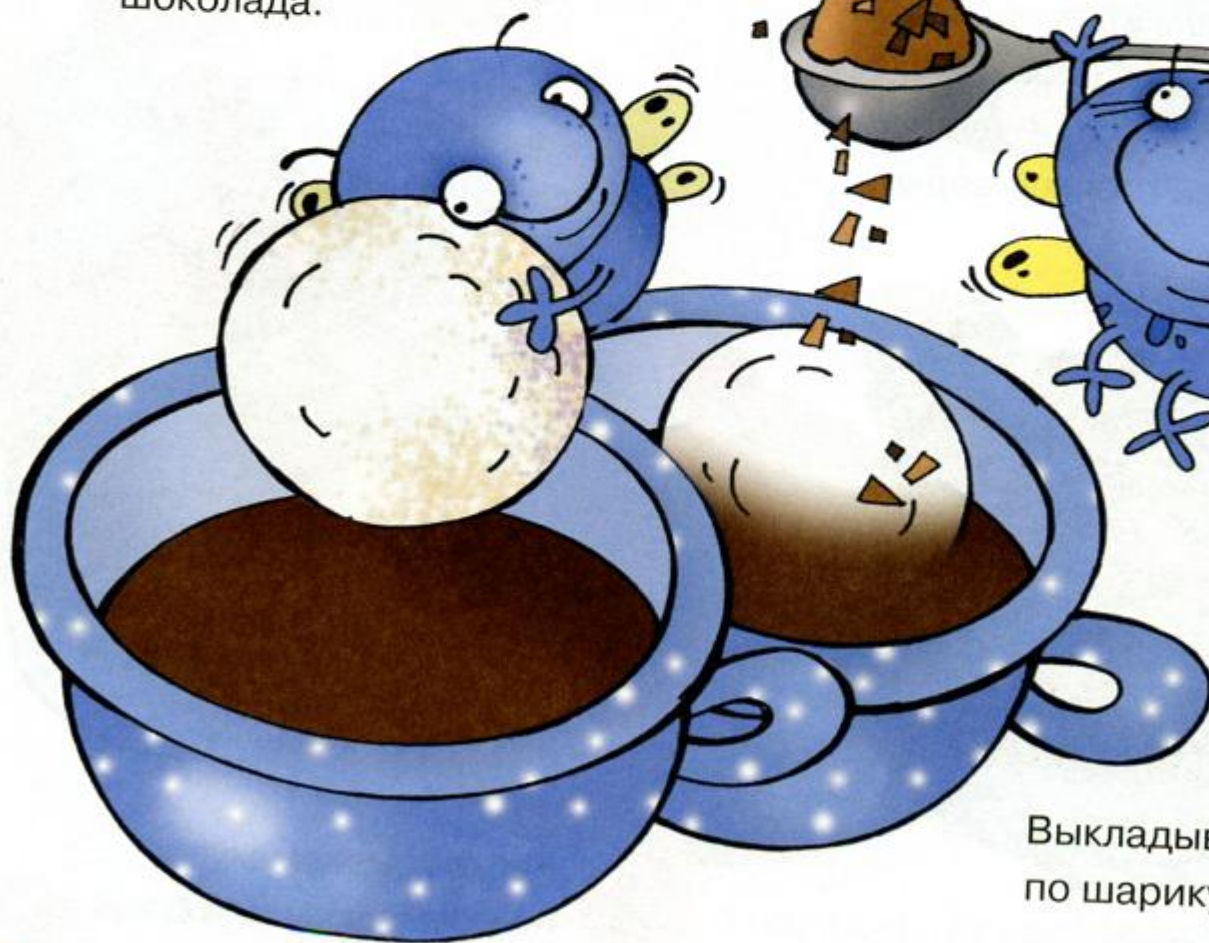
- 4** Разливаем шоколад в чашки и украшаем бортики чашек кружочком апельсина или лимона.

ЛЕСНАЯ ТАЙНА



1 Размешиваем ~~полстакана~~ молока с 2–3 столовыми ложками сливок, 1 столовой ложкой какао-порошка и 100-граммовой плиткой разломанного на кусочки шоколада.

2 Кипятим, разливаем в чашки.



3

Выкладываем сверху по шарик мороженого.

4 Посыпаем измельченными жареными орехами — лучше миндальными или фундуком.

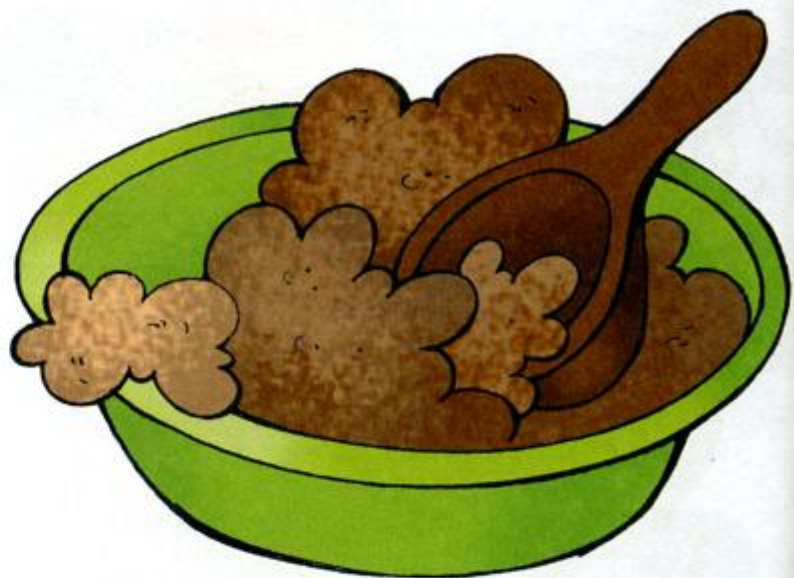
ЛАКОМСТВО ДЛЯ МЕДВЕЖОНКА



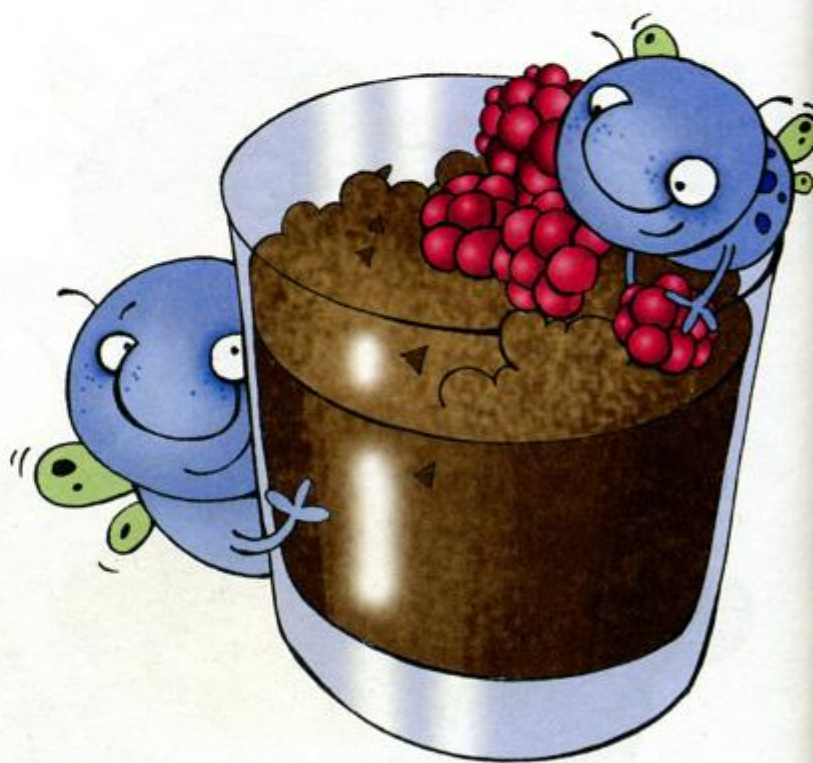
- 1** Растапливаем на огне 200 г шоколада, добавляем полстакана сахарной пудры и полстакана горячей воды.



- 2** Взбиваем миксером или венчиком до консистенции крема.



- 3** Слегка помешивая, добавляем стакан сметаны.

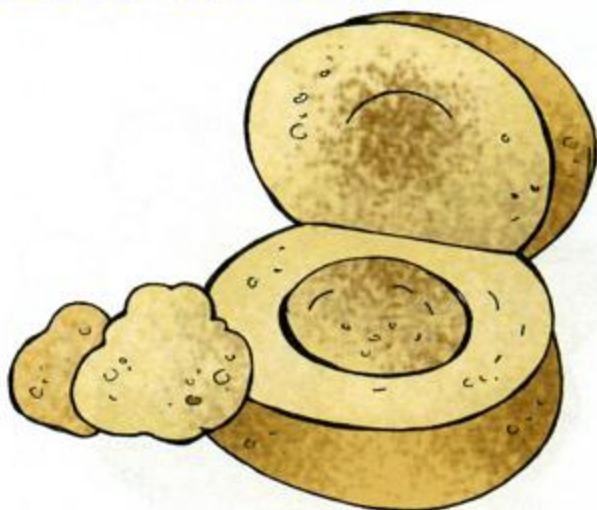


- 4** Раскладываем мусс по креманкам или бокалам. Украшаем свежими ягодами малины.

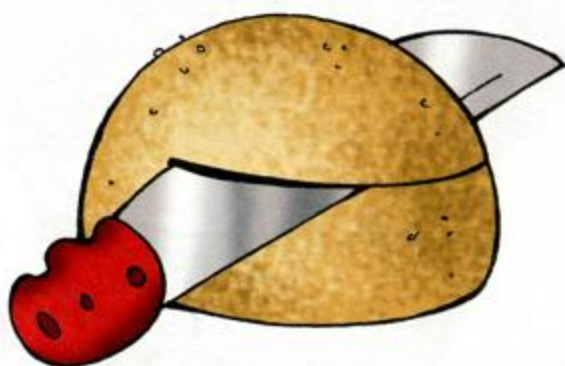
БУЛОЧКА С СЕКРЕТОМ



1 Доводим до кипения 100 г шоколада и стакан сливок.



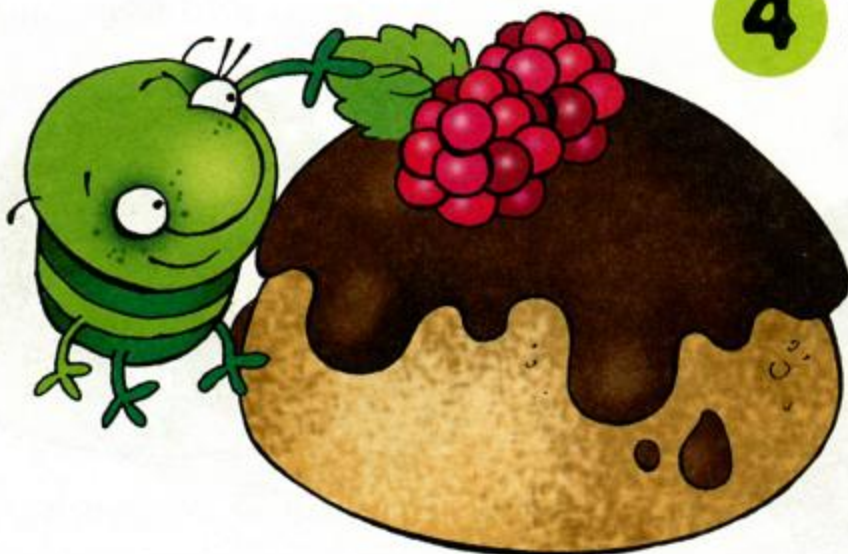
3 Вынимаем часть мякиша.



2 Сдобную булочку надрезаем поперек, не доводя разрез до конца.



4 Кладем в выемку шарик мороженого.

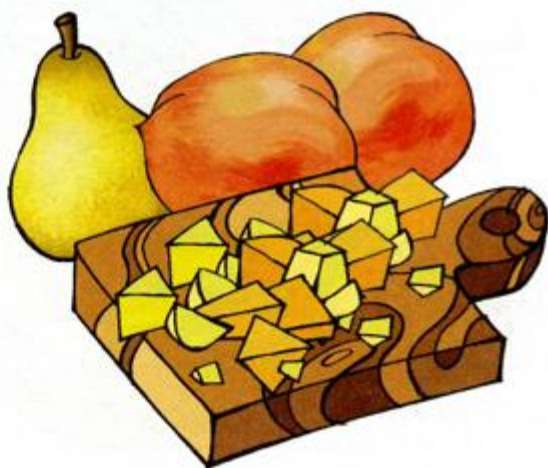


5 Закрываем «крышечкой» булки и поливаем сверху растопленным шоколадом. Подаем к столу немедленно, украсив листиками свежей мяты и ягодами.

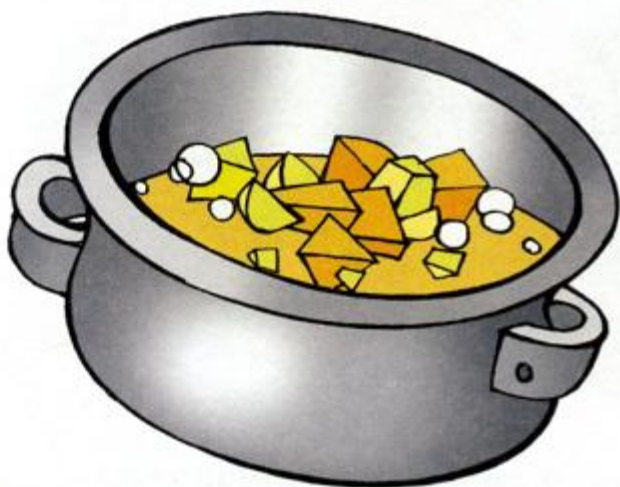
КАША НЕ ИЗ ТОПОРА



1 Варим рассыпчатую рисовую кашу на молоке.



2 Режем фрукты (груши, персики, ананасы) на мелкие кусочки.



3 Варим их с сахаром.
(Сахар добавляем по вкусу.)



4 Добавляем в рисовую кашу и размешиваем.

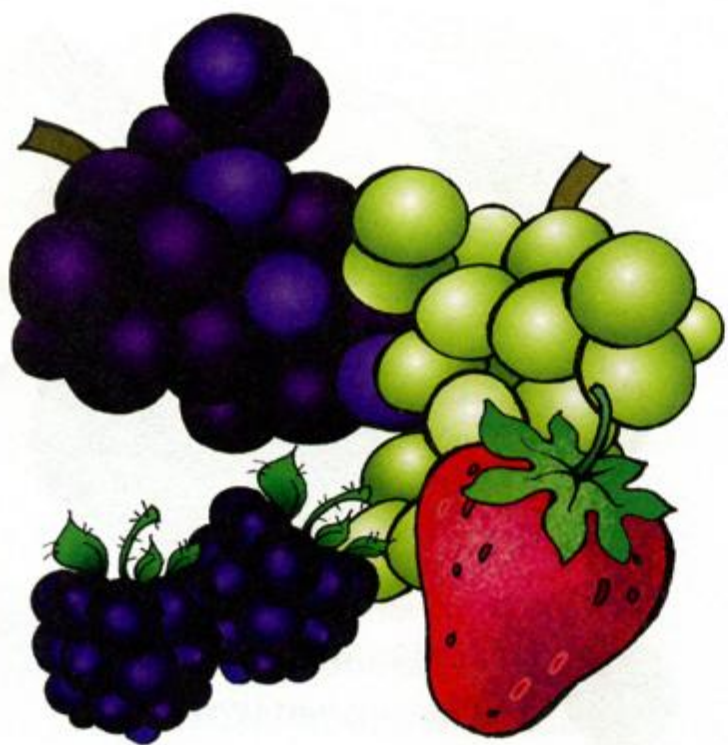


5 Выкладываем готовую смесь в смоченную водой форму и ставим в холодильник.

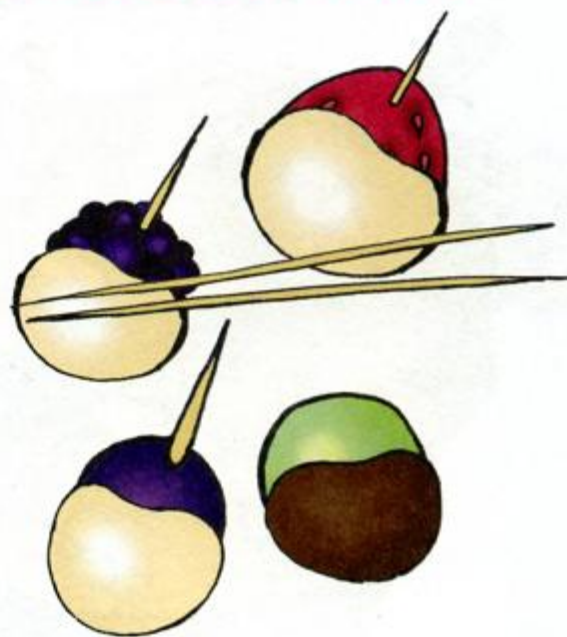


6 Вынимаем пудинг из формы и поливаем растопленным шоколадом. Посыпаем шариками воздушного риса или кокосовой стружкой.

ШОКОЛАДНЫЕ ЧЕЛОВЕЧКИ



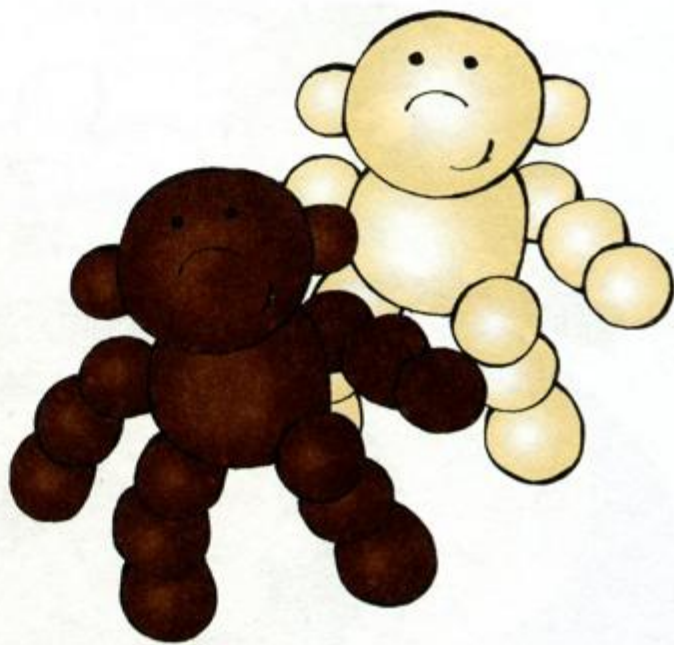
1 Моем и сушим ягоды — клубнику, ежевику, черный и зеленый виноград.



3 Накальваем каждую ягодку на шпажку или зубочистку и окунаем до половины в теплый шоколад. Светлые ягоды опускаем в черный шоколад, а темные — в белый. Сушим.



2 Растапливаем в двух разных емкостях шоколад — белый и горький черный.



4 Выкладываем в виде человечков на блюдо, посыпанное кокосовой стружкой.

ПРИЯТНОЕ С ПОЛЕЗНЫМ



- 1** Взбиваем в пышную пену 1 стакан творога со сметаной и 2–3 столовыми ложками сахара.

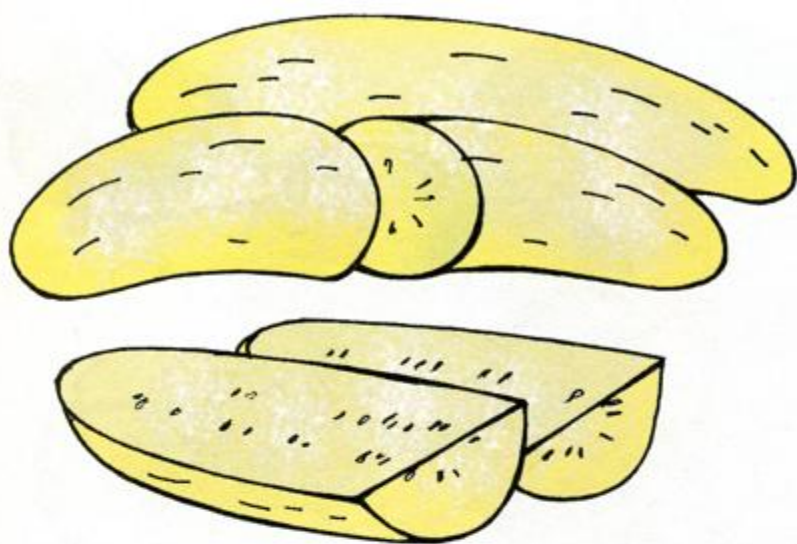


- 2** Перемешиваем с мелко нарезанными цукатами.



- 3** Выкладываем в креманки и посыпаем тертым шоколадом.

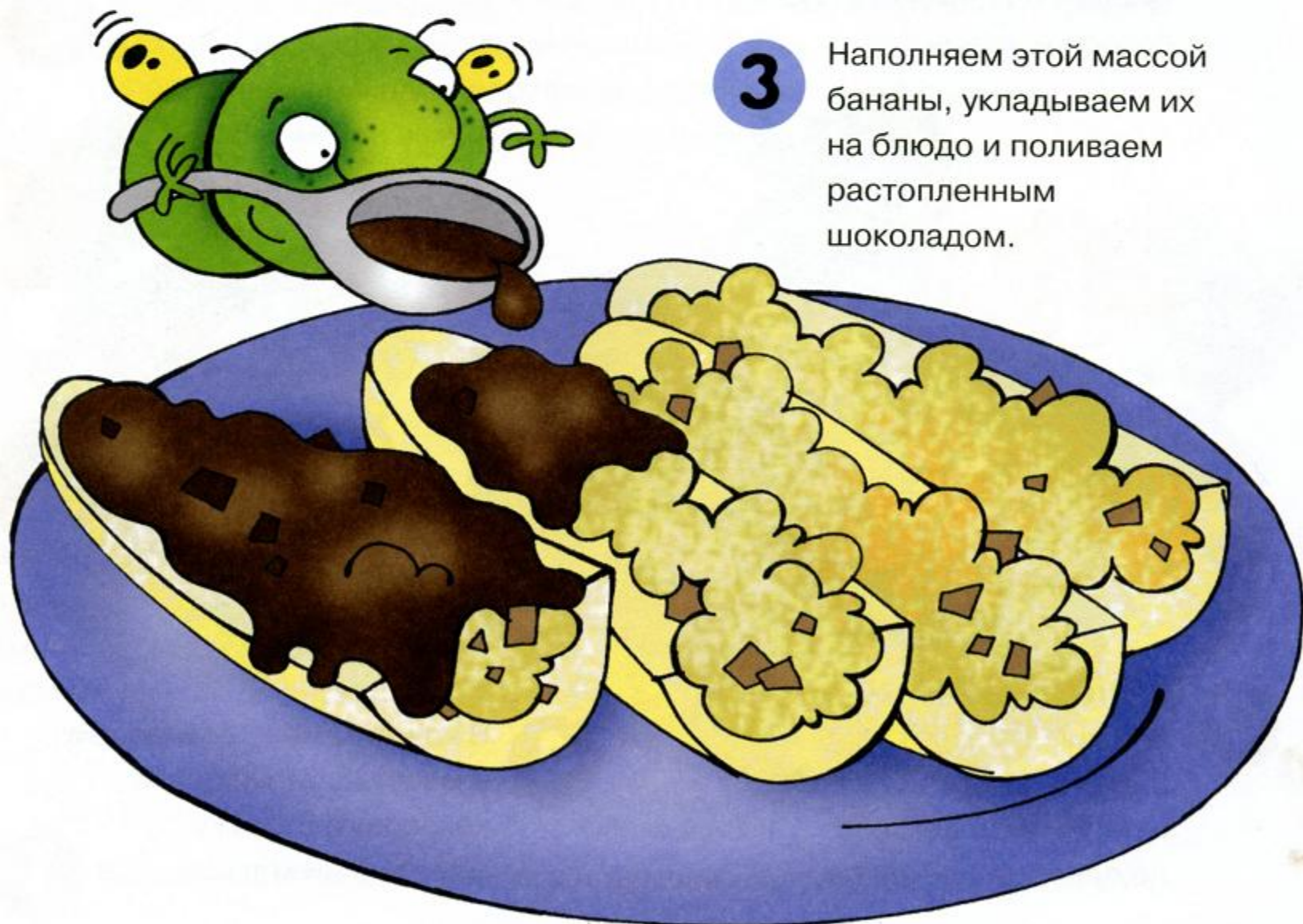
БАНАНЫ, КОКОСЫ...



1 Очищаем бананы от кожуры, разрезаем поперек на 2 части. Каждую из частей режем вдоль.

2 Удаляем часть сердцевинки и перетираем ее с измельченными грецкими орехами.

3 Наполняем этой массой бананы, укладываем их на блюдо и поливаем растопленным шоколадом.



Кекс «ЧЕРНОЕ МОРЕ»,



- 1** Натираем 200-граммовую плитку шоколада на крупной терке. Взбиваем полпачки размягченного сливочного масла с половиной стакана сахарной пудры.



- 2** Постепенно вводим 5–6 яичных желтков, 5–6 столовых ложек воды и перемешиваем все до однородной массы.



- 3** Добавляем половинку чайной ложки корицы, 2 столовые ложки муки и 1 столовую ложку крахмала, все перемешиваем.

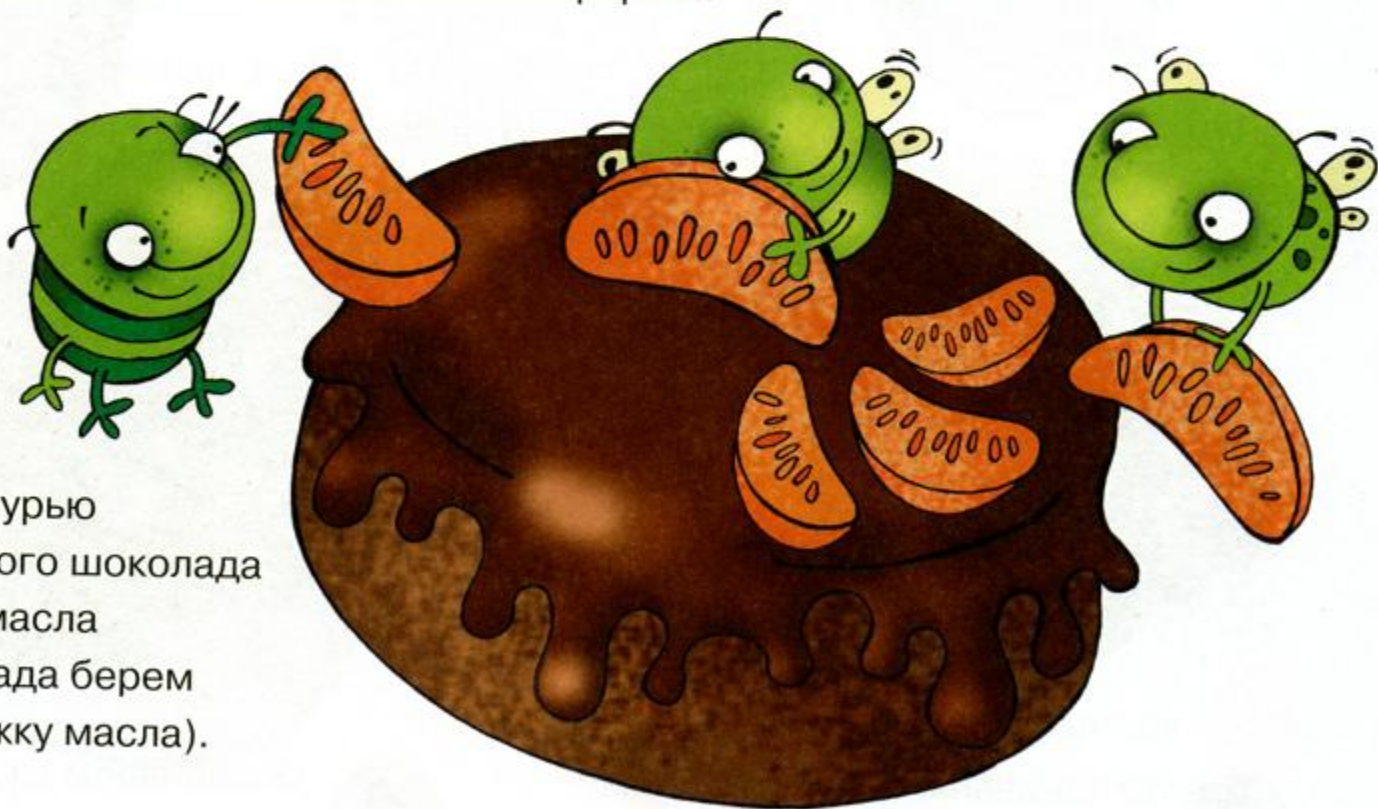


- 4** В конце замеса добавляем в массу взбитые белки, кокосовую стружку и тертый шоколад.

Или «ШОКОЛАДНЫЙ ОСТРОВ»



- 5** Выкладываем в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекаем в разогретой духовке 40–50 мин. Готовность кекса определяем проколом деревянной палочки или зубочистки. Охлаждаем кекс и вынимаем его из формы.



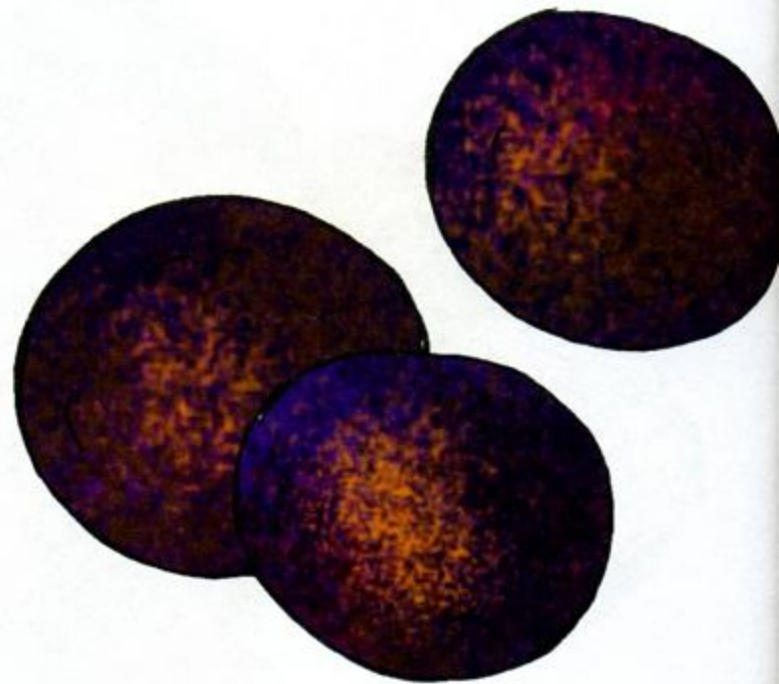
- 6** Заливаем глазурью из растопленного шоколада и сливочного масла (на 50 г шоколада берем 1 столовую ложку масла).

- 7** Выкладываем поверх слегка застывшей глазури ломтики апельсина.

ЗАГОРЕЛЫЕ ЕЖИКИ



- 1** Берем по половине стакана чернослива, кураги и изюма без косточек. Пропускаем сухофрукты через мясорубку.



- 3** Катаем влажными руками небольшие шарики.

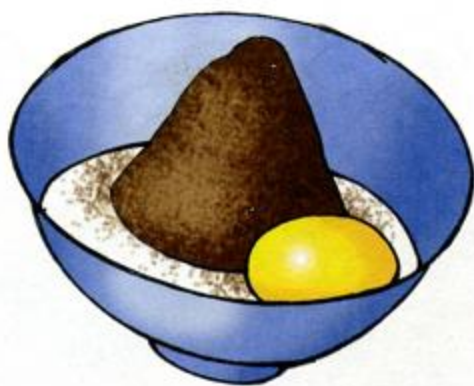


- 2** Смешиваем с 2–3 столовыми ложками меда и 1 столовой ложкой какао.



- 4** Обваливаем их в рубленых орехах и тертом шоколаде.

Шоколадный мусс «НЕГРИТЕНОК»



1 Натираем на охлажденной терке половину плитки шоколада.



2 Хорошо перемешиваем с сырым яйцом и 50 мл сахарного сиропа, разводим стаканом горячего молока.



3 Добавляем пачку размоченного желатина.



4 Ставим смесь на огонь и нагреваем, помешивая, до загустения. Остужаем.



5 Взбиваем полстакана сливок в густую пену.



6 Наливаем, помешивая, в шоколад и выкладываем в форму. Ставим в холодильник.

ЛЕКАРСТВО ДЛЯ КАРЛСОНА



- 1** Разогреваем в кастрюле 1 столовую ложку кокосового масла, добавляем $\frac{1}{3}$ стакана молока, 2 столовые ложки какао и полтора стакана сахарного песка. Нагреваем смесь, помешивая, до растворения сахара.

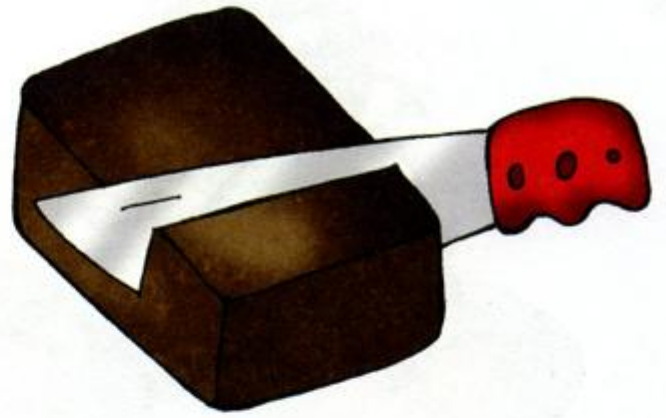


- 2** Немного остужаем, добавляем 2 стакана овсяных хлопьев и хорошо перемешиваем.



- 3** Смазываем блюдо маслом. Выкладываем на него массу столовой ложкой небольшими порциями в виде лепешек. Ставим в холодильник на 2–3 часа.

«ШАШЛЫЧКИ» ДЛЯ СЛАДКОЕЖКИ



2 Делим шоколадную конфету на 3 части.

1 Режем кружочками яблочную пастилу, мармелад и банан.

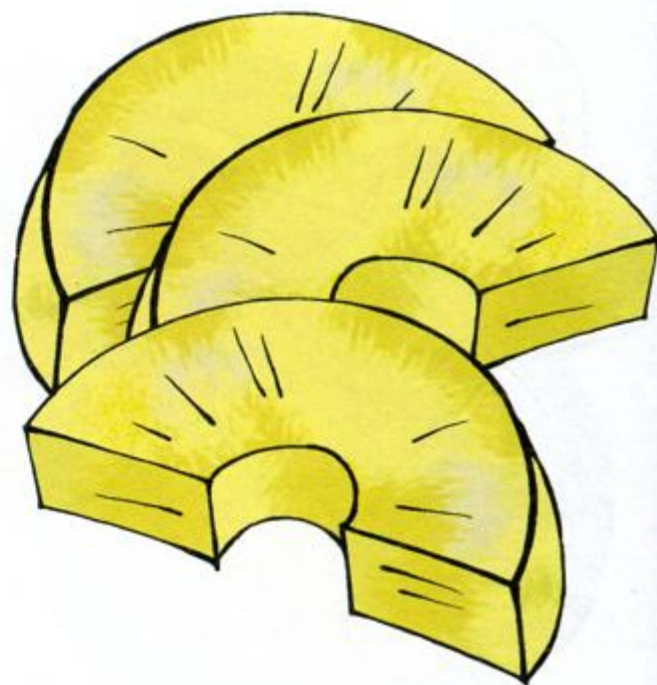


3 Нанизываем все на шпажку в такой последовательности: кружочек пастилы, мармелада, банана. Посыпаем каждый «шашлычок» кокосовой стружкой.

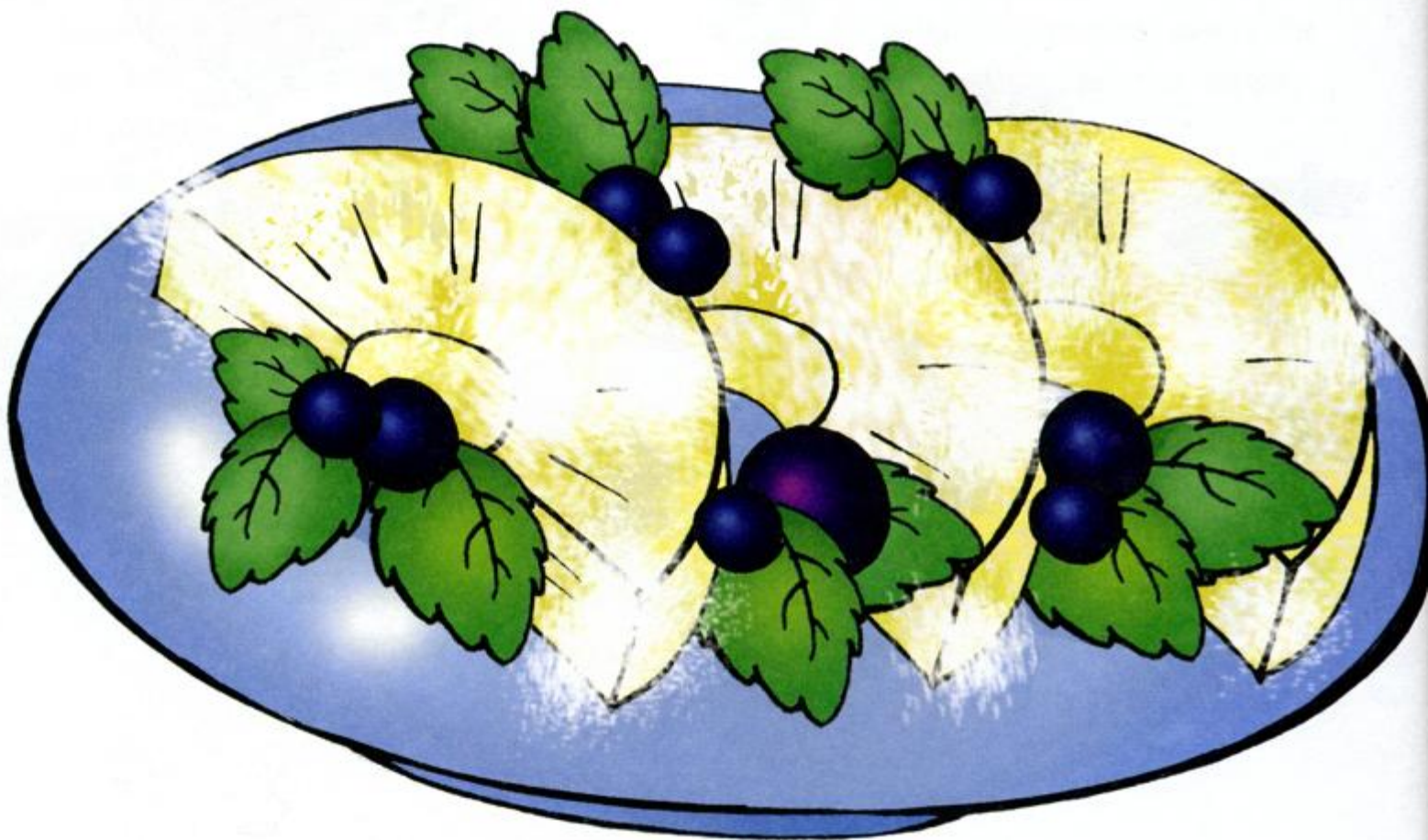
АНАНАС КОКОСОВИЧ



1 Обжариваем на сухой чистой сковороде кокосовую стружку.

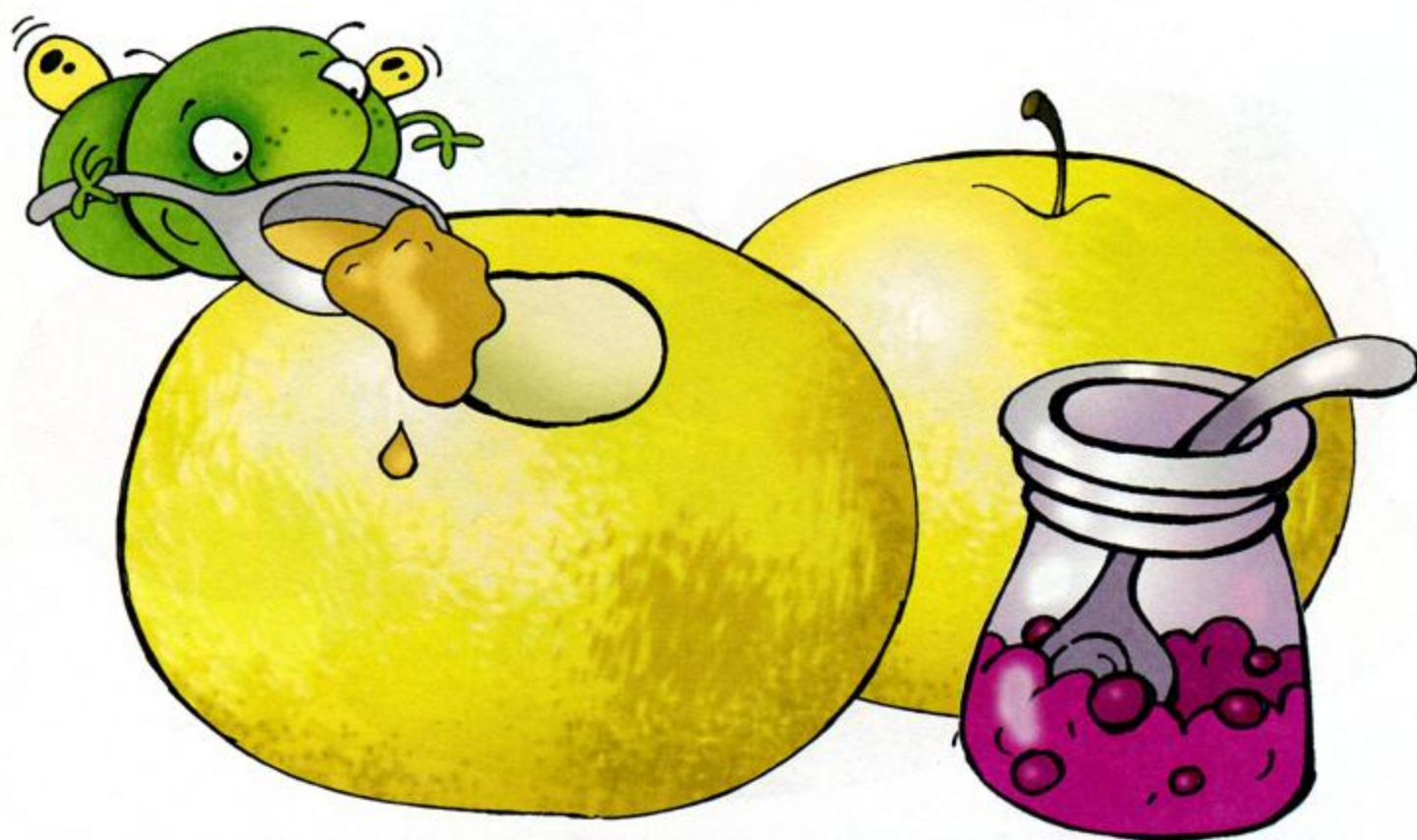


2 Очищаем свежий ананас, режем на полукольца.



3 Обваливаем кусочки ананаса в кокосовой стружке. Раскладываем пушистые кусочки на блюдо или в креманки и украшаем листиками свежей мяты, кусочками фруктов или ягодами.

РУМЯНОЕ ЯБЛОЧКО



- 1 Удаляем у яблок сердцевину, поливаем медом или любимым ягодным сиропом.

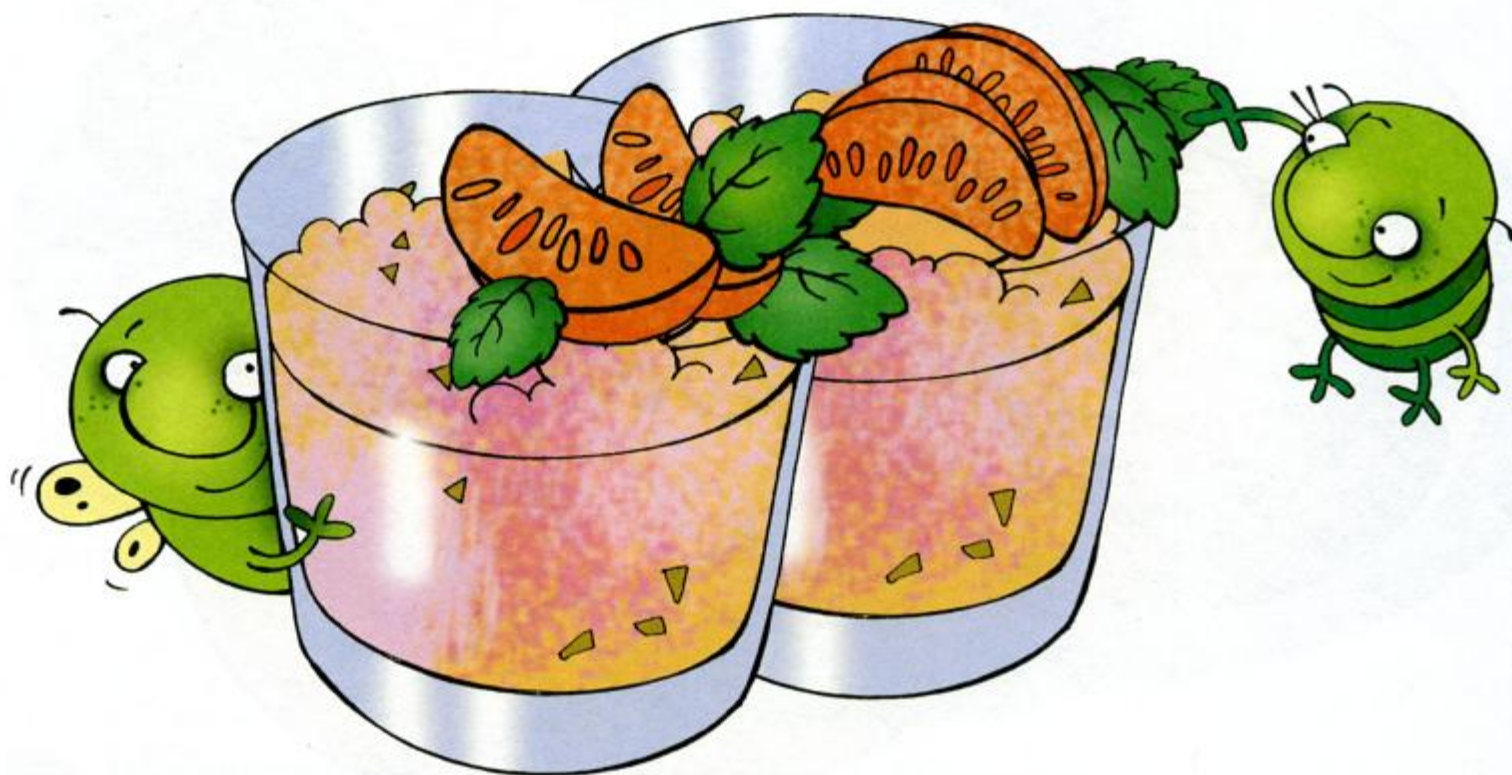


- 2 Наполняем миндальной массой с сахаром и запекаем в духовке.

ВИШНЕВАЯ ЗОРЬКА



- 1** Готовим пюре из персиков, абрикосов и апельсинов. Получаем по стакану пюре каждого вида, добавляем стакан вишневого сиропа, цедру апельсина и взбиваем миксером.



- 2** Раскладываем суфле по широким бокалам или креманкам, украшаем листиками свежей мяты.

ЖЕЛЕ ИЗ СЛИВОЧЕК



1

Кипятим полтора стакана сливок, полстакана сахара и цедру одного лимона. Добавляем 15 г размоченного желатина и размешиваем его до растворения.



2

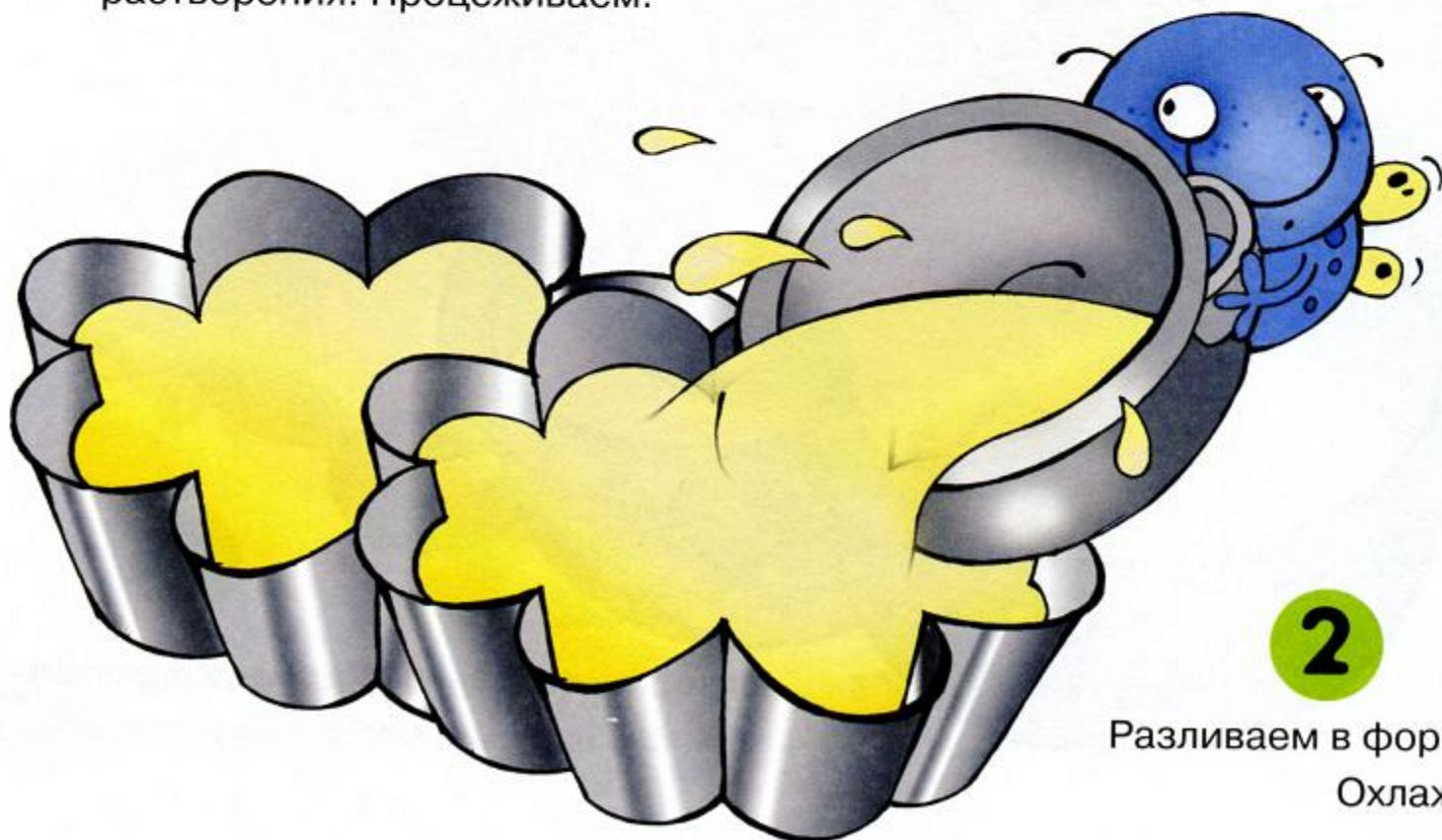
Разливаем смесь в формочки или чашки и охлаждаем.

ЖЕЛЕ ИЗ ЛИМПОПО



1

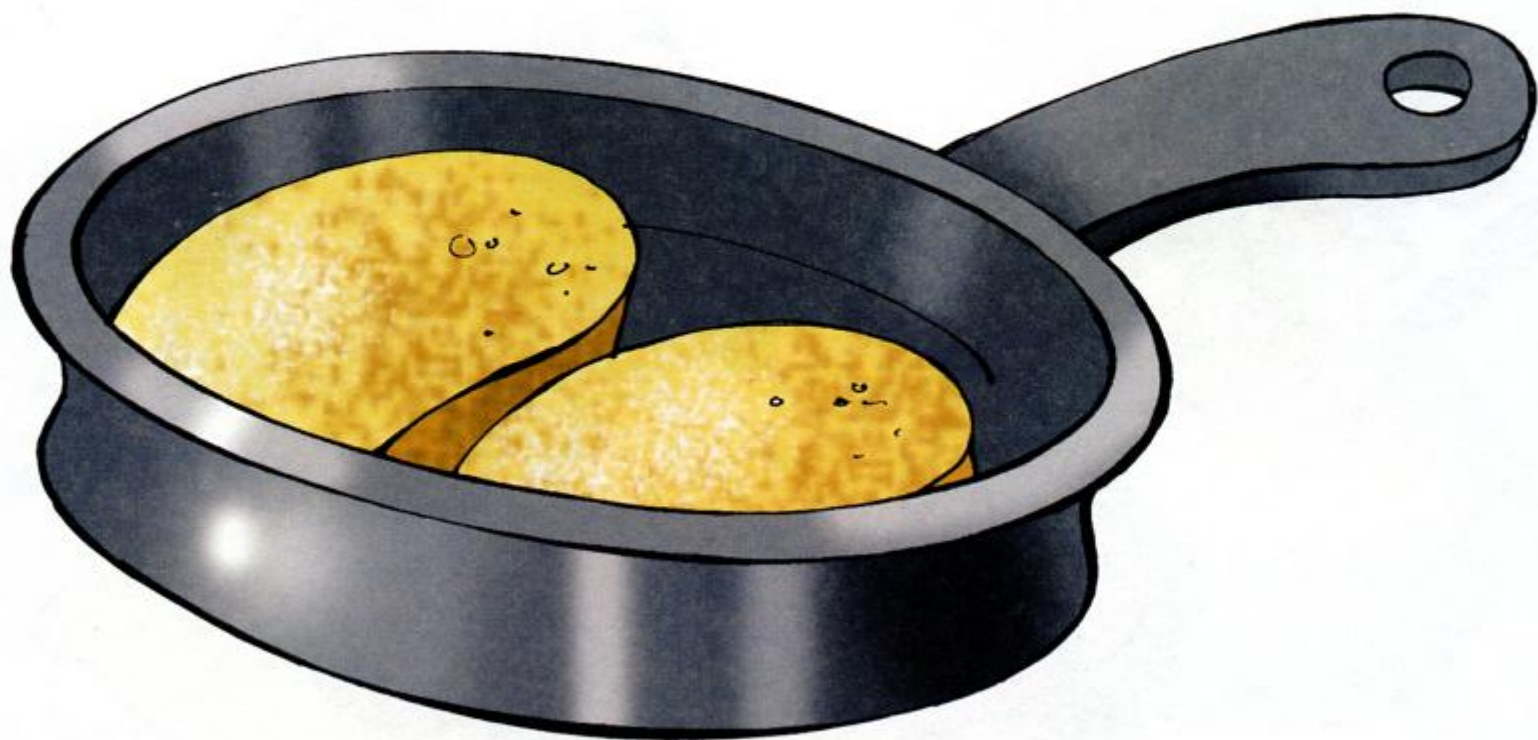
Замачиваем 20 г желатина в холодной воде. Смешиваем стакан сахара, сок двух лимонов и лимонную цедру с половиной литра воды. Кипятим. Добавляем размоченный желатин и помешиваем его до полного растворения. Процеживаем.



2

Разливаем в формочки.
Охлаждаем.

МАЛИНОВЫЕ ГРЕНКИ

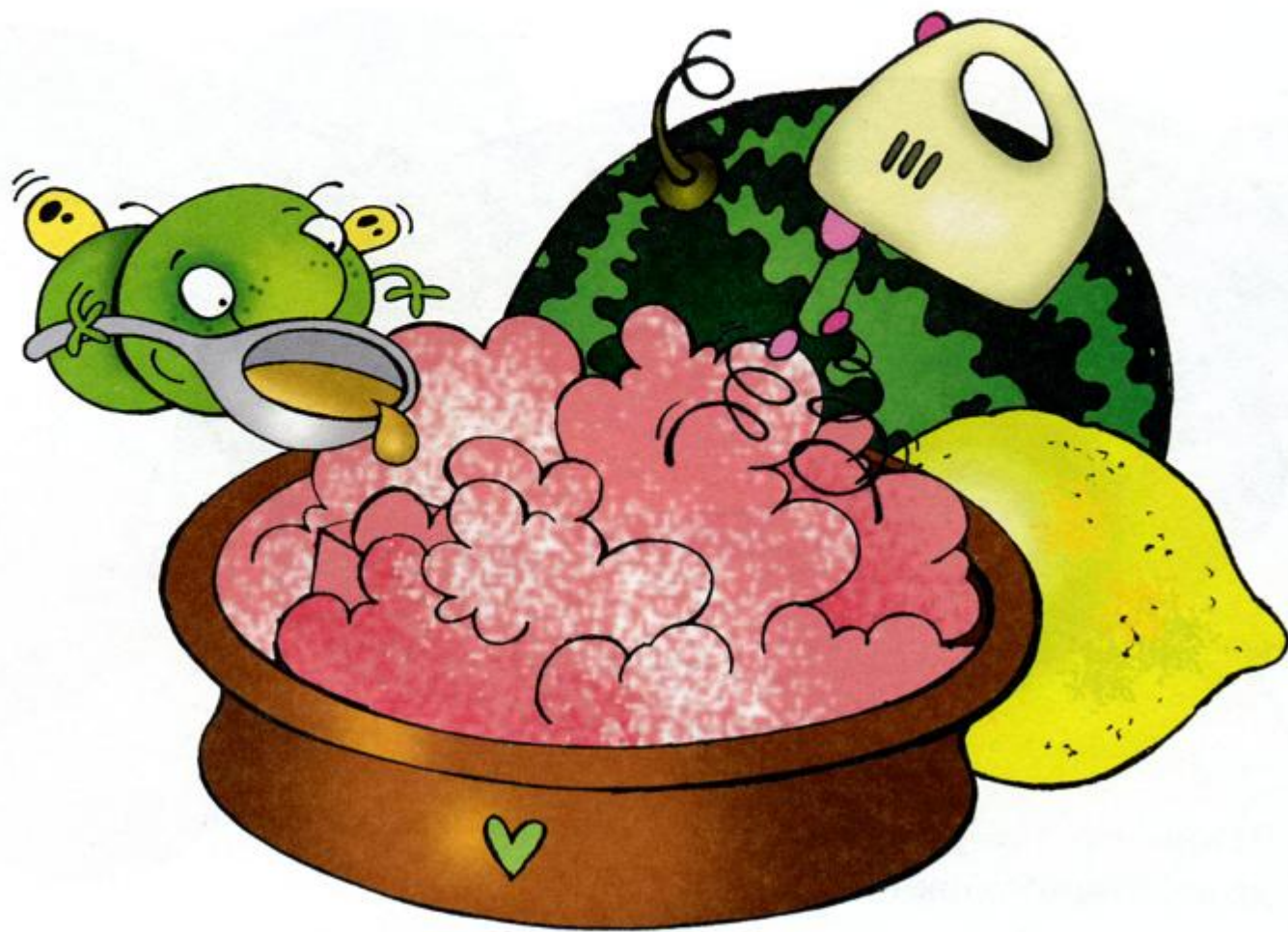


- 1** Режем черствый хлеб на ломтики и обжариваем в масле до золотистого цвета.



- 2** Выкладываем на гренки свежие ягоды малины и посыпаем сахарным песком.

АРБУЗНЫЙ «СНЕГ»



1

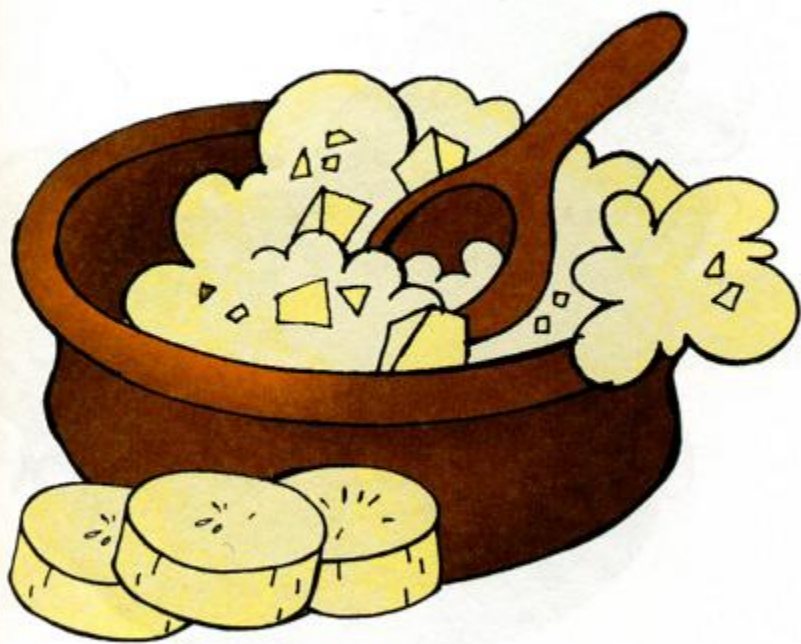
Мякоть арбуза без семечек сильно взбиваем миксером со стаканом сахара, половиной стакана лимонного сока и 2–3 столовыми ложками меда.



2

Ставим в морозильную камеру в широкой плоской посуде. Несколько раз перемешиваем арбузный «снег», не давая ему застыть равномерно.

МАЛЬЧИК БАНАНАН



1 Растираем 4–5 бананов при помощи миксера.

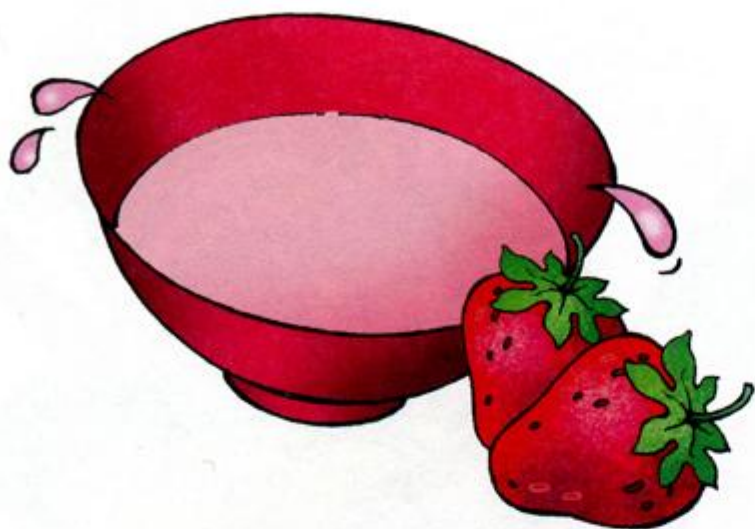


2 Варим стакан лимонного сока со стаканом сахара.



3 Добавляем банановое пюре и пакетик ванильного сахара, корицу на кончике ножа, полстакана апельсинового сока. Доводим до кипения и оставляем охлаждаться.

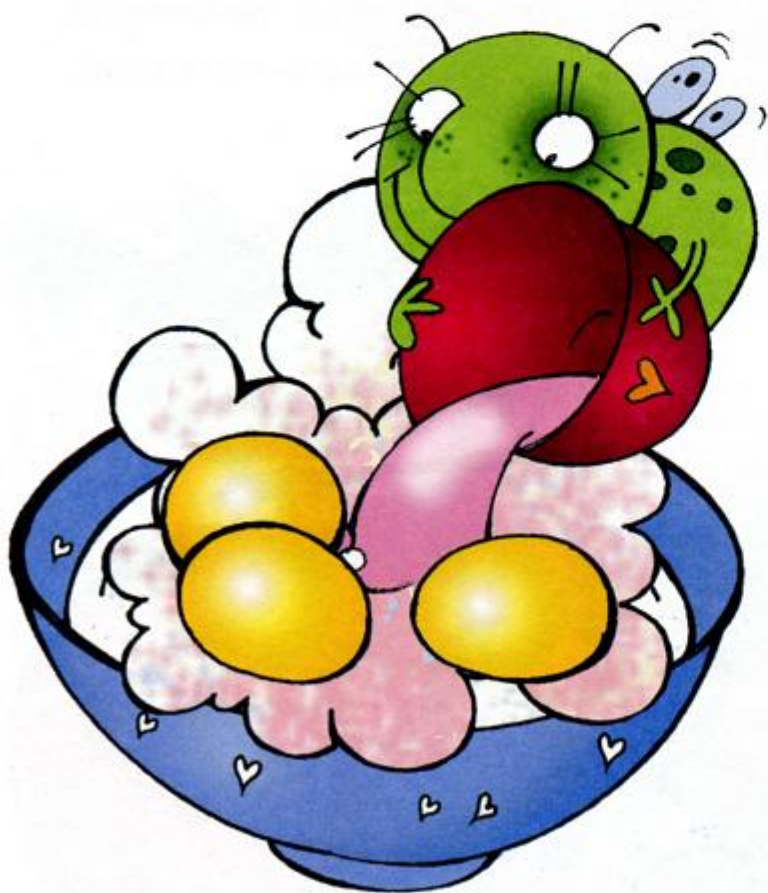
КЛУБНИЧНАЯ СНЕЖИНКА



- 1** Разводим 2 стакана сливок со стаканом клубничного сиропа или варенья.



- 3** Варим на сильном огне до загустения, постоянно помешивая. Охлаждаем.



- 2** Растираем 4—5 желтков с половиной стакана сахара и вводим в сливочно-клубничную смесь.



- 4** Подаем в вазочках или креманках, украсив свежими ягодами клубники.

ВАНИЛЬНОЕ ОБЛАЧКО



- 1** Высыпаем 3–4 столовые ложки сахарного песка на маленькую сковороду, смоченную водой, ставим на огонь.



- 2** Нагреваем, пока сахар не потемнеет. Кипятим 3 стакана молока или сливок.



- 3** Растираем до бела 4–5 желтков со стаканом сахарного песка, разводим молоком или сливками, добавляем пакетик ванильного сахара.



- 4** Ставим на сильный огонь и доводим до загустения, постоянно помешивая. Вливаем жженый сахар и остужаем.

УЛЫБКА МАУГЛИ



1

Варим стакан крепкого кофе, 4–5 яичных желтков растираем добела со стаканом сахарного песка. Разводим 2 стаканами молока или сливок.

2

Вливаем подготовленный кофе и варим на медленном огне, постоянно помешивая, пока масса не загустеет. Процеживаем и охлаждаем.



ТВОРОЖНАЯ ОВЕЧКА



- 1 Протираем через сито 200 г творога или взбиваем миксером. Разводим пакетик готового фруктового желе стаканом горячей воды по рецепту. Остужаем.



- 2 Холодное, начинающее застывать желе добавляем в творог, взбиваем до однородной массы миксером или венчиком и раскладываем в вазочки или креманки.

САМБУК ИЗ ЧЕРНОСЛИВА



- 1** Моем 500 г чернослива, заливаем холодной водой, оставляем на 2–3 часа, варим в этой же воде до готовности и процеживаем. Удаляем из чернослива косточки и протираем мякоть через сито.



- 2** Охлаждаем, добавляем неполный стакан сахарного песка, 5 яичных белков и взбиваем в пену. В отваре чернослива растворяем столовую ложку предварительно замоченного желатина и вливаем его в пюре, постоянно помешивая.



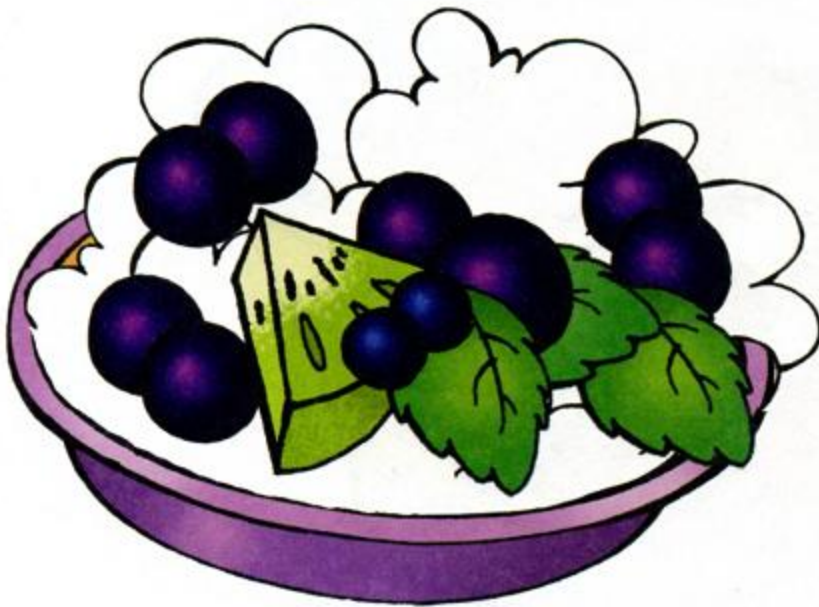
- 3** Раскладываем самбук в вазочки или креманки и охлаждаем.

ТОРТ-ЖЕЛЕ



- 1** Замачиваем 1 столовую ложку желатина на 40 минут в стакане холодной кипяченой воды. Когда желатин набухнет, греем его со стаканом яблочного или апельсинового сока и 2 столовыми ложками сахара, доводим, помешивая, до кипения (но не кипятим).

- 2** Процеживаем через марлю. Выкладываем полстакана консервированных фруктов или любых свежих ягод на блюдо и заливаем их соком с желатином. Ставим блюдо в холодильник.

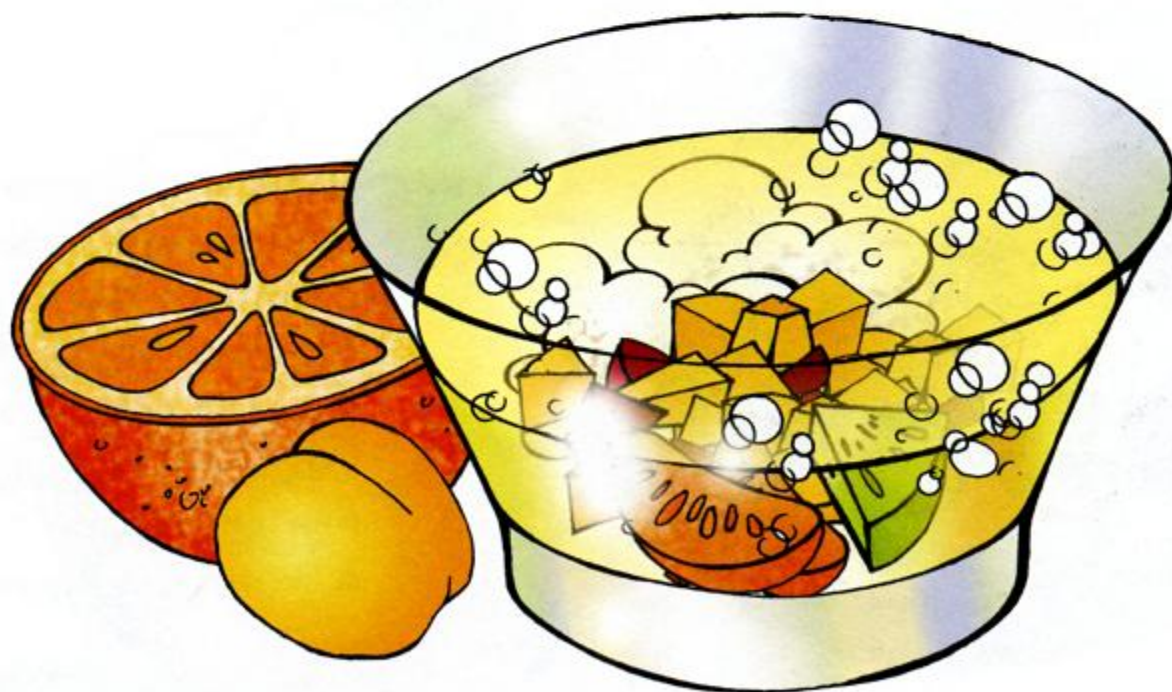


- 3** Взбиваем полстакана сметаны или сливок с 2 столовыми ложками сахарной пудры и намазываем на торт. Украшаем смородиной или виноградом и листиками свежей мяты.

Айс-крим «ЛИМОНАДНЫЙ ДЖО»



- 1 Кладем в бокалы мороженое, свежие или консервированные фрукты, заливаем лимонным или апельсиновым соком и даем настояться 5–10 минут.



- 2 Перед подачей доливаем бокалы лимонадом.

Коктейль «КЛУБНИЧКА»



- 1** Взбиваем стакан клубничного сиропа и литр холодного молока миксером или венчиком до образования пышной однородной массы.

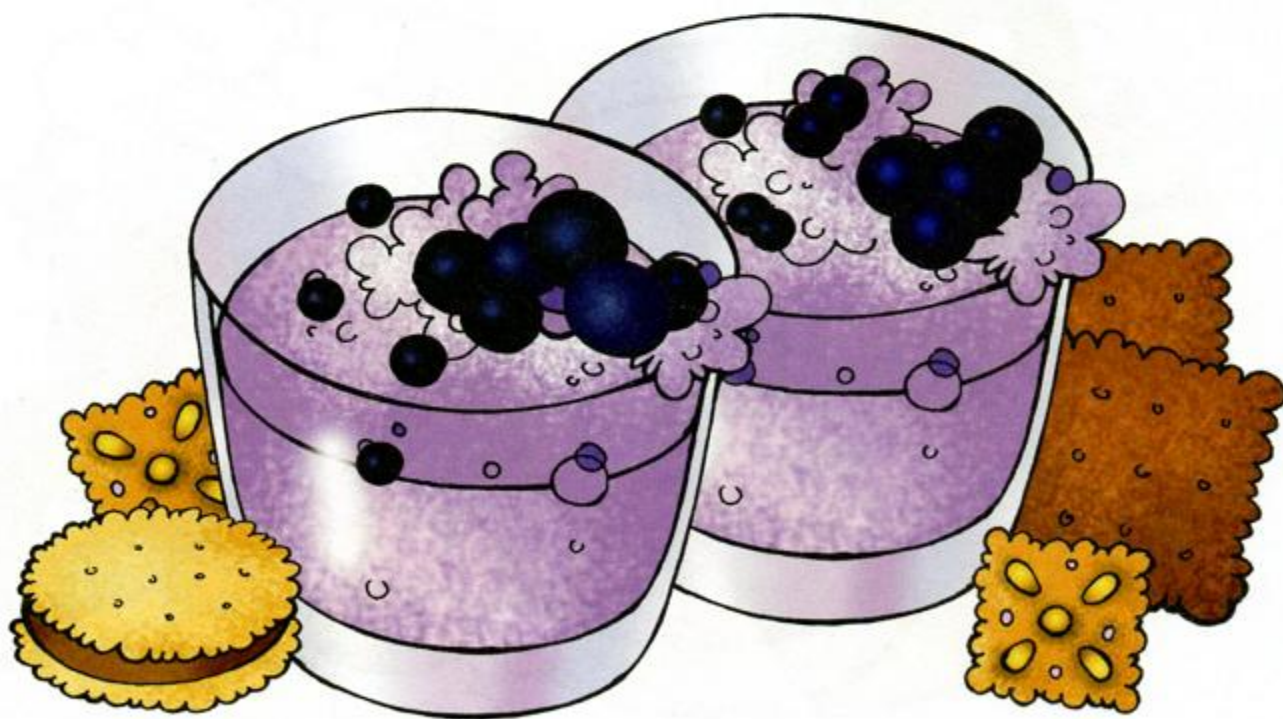


- 2** Разливаем. Отдельно взбиваем сливки и ложкой раскладываем по бокалам.

Коктейль «СМОРОДИНКА»



- 1** Смешиваем стакан промытой и очищенной смородины, пакетик ванильного сахара и 2 столовые ложки сахарного песка, яичный желток. Добавляем литр молока. Взбиваем миксером до однородной массы.

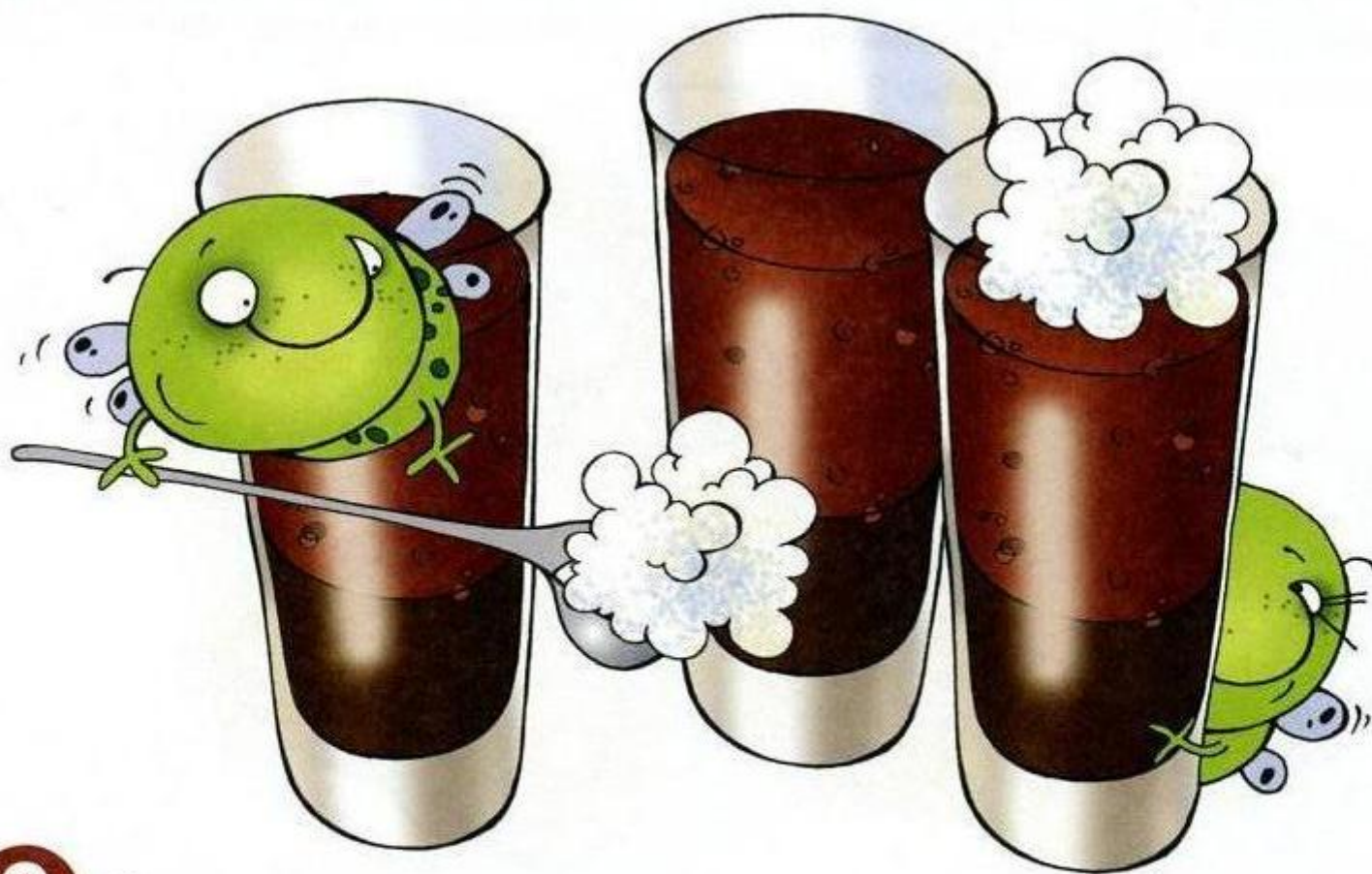


- 2** Готовый коктейль разливаем в бокалы и украшаем ягодами смородины. Отдельно подаем печенье.

КОФЕЙНЫЙ КОКТЕЙЛЬ



- 1** Наливаем охлажденный черный кофе в высокие стаканы — примерно 1/3 стакана, добавляем пепси-колу.



- 2** Сверху кладем по ложке сливочного мороженого.

АНАНАСОВЫЙ ФИЗ



- 1** Опускаем в шейкер или другую глубокую емкость 10 кубиков льда и хорошо его охлаждаем с внутренней стороны. Вливаем стакан ананасового сока, 1/4 стакана лимонного сиропа и все тщательно перемешиваем в течение 2 минут.



- 2** Перед подачей доливаем в бокалы крем-соду или любую другую газированную воду.

ЧЕРНИЧНЫЙ ФЛИП

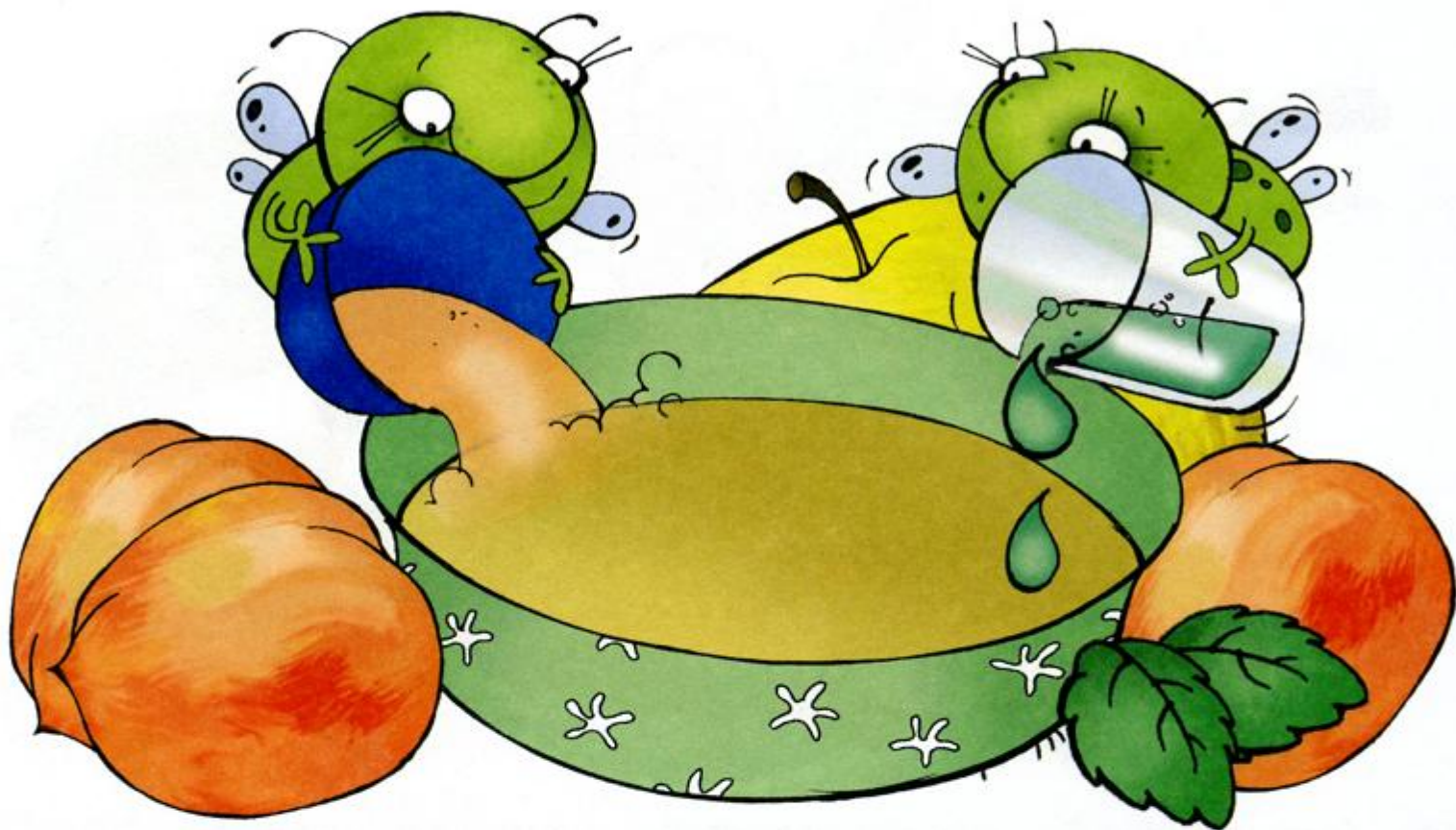


- 1** Смешаем в шейкере или другой глубокой емкости 10 яичных желтков, 1 литр молока, 100 г взбитых сливок, 3 столовые ложки сахара и пол-литра черничного сока.



- 2** Разливаем в бокалы со льдом.

Напиток «СМЕШИНКА»



1

Смешиваем литр яблочного сока, пол-литра персикового сока и стакан мятного сиропа.



2

Разливаем в бокалы или высокие стаканы, украшаем дольками апельсина и листиками свежей мяты.

КРАСНАЯ ШАПОЧКА



- 1 Натираем на мелкой терке 1 кг моркови, заливаем половиной стакана холодной воды, оставляем на 2 часа. Затем отжимаем через марлю, добавляем стакан клюквенного сока, сок одного лимона, сахар по вкусу. Взбиваем венчиком или миксером.



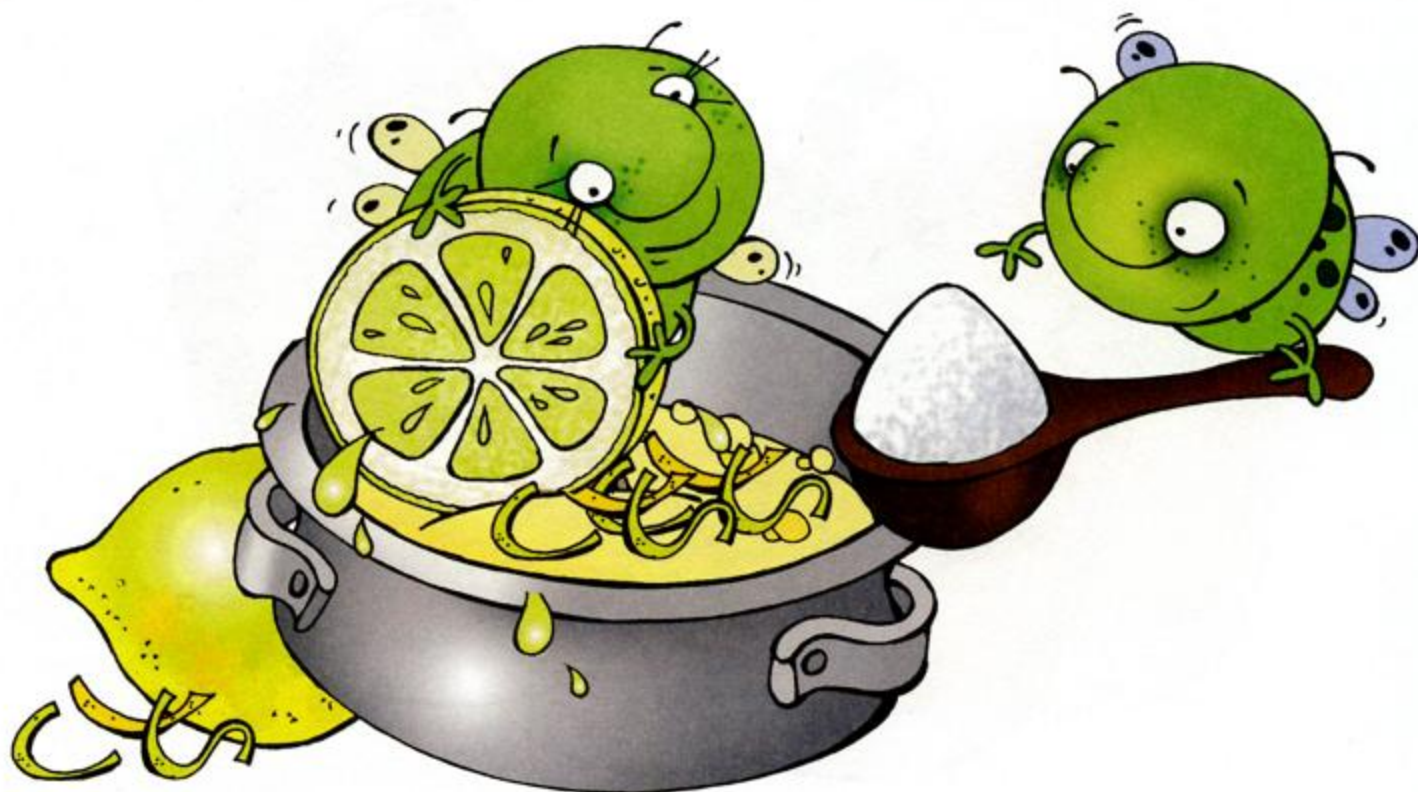
- 2 Разливаем в бокалы или стаканы, кладем сверху по ложке мороженого или взбитых сливок.

Морс «ПРИНЦ ЛИМОНЧИК»



1

Снимаем кожуру с лимона, заливаем литром горячей воды и кипятим 5 минут. Настаиваем 3–4 часа, процеживаем.



2

Добавляем по вкусу сахар, выжатый из лимона сок и охлаждаем.

Напиток «ШИПОВНИЧЕК»



1

Сухие плоды шиповника (примерно полстакана на 1 литр воды) заливаем кипятком, варим 10 минут и настаиваем 8–10 часов.



2

В готовый настой добавляем сахар по вкусу.

ЛЕДЯНОЙ ЧАЙ



1

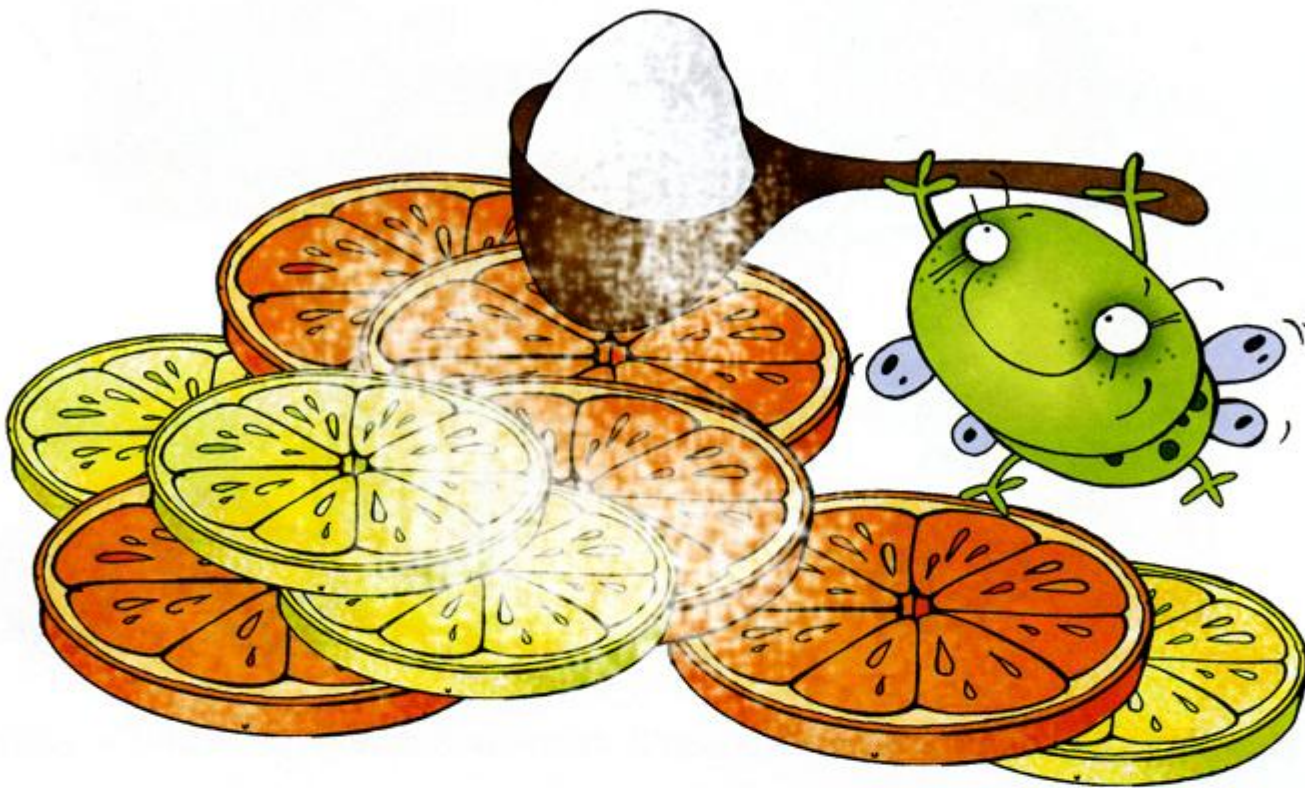
Заливаем 50 г чая литром холодной воды и настаиваем минимум 3 часа, а еще лучше — оставляем на ночь. Процеживаем холодный чай в большой кувшин и держим в холодильнике.



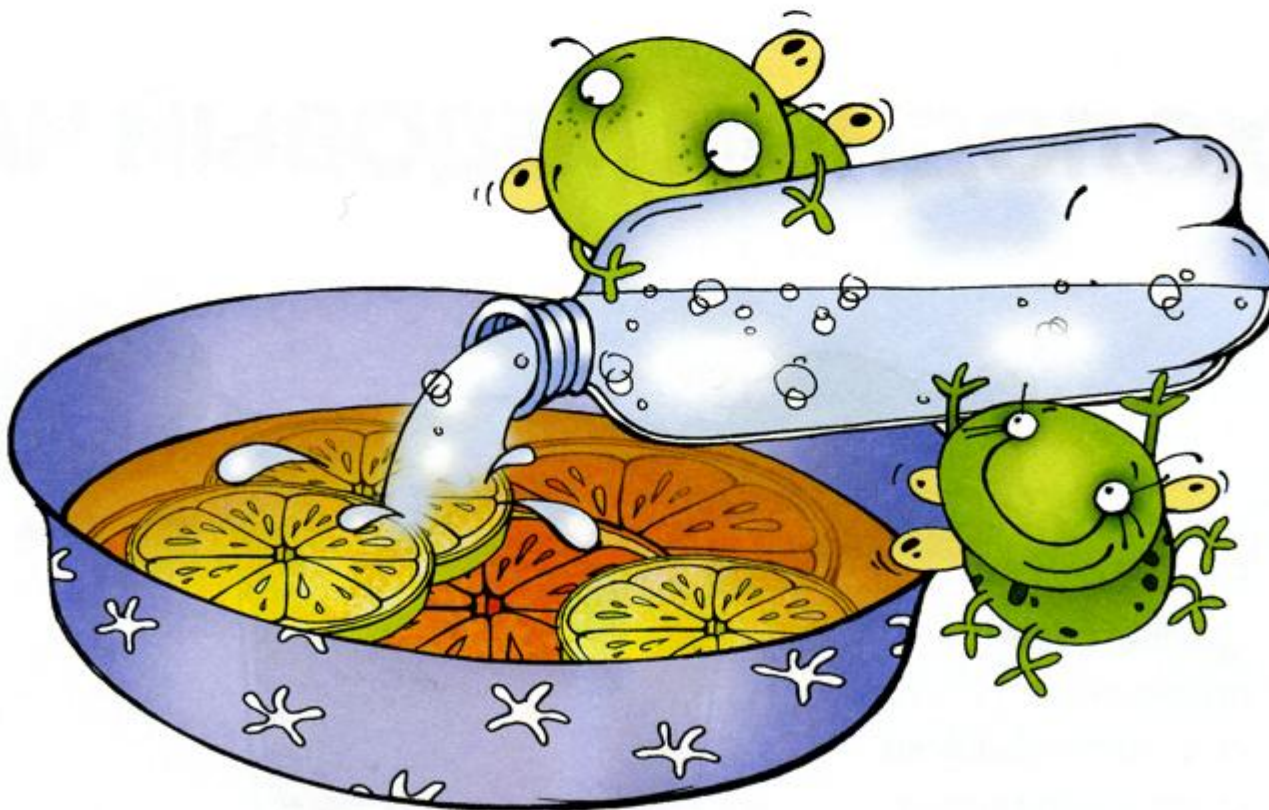
2

Разливаем в бокалы или стаканы с кубиками льда. Особую свежесть чаю придадут кружочки лимона и несколько листиков свежей мяты.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЧАЙ

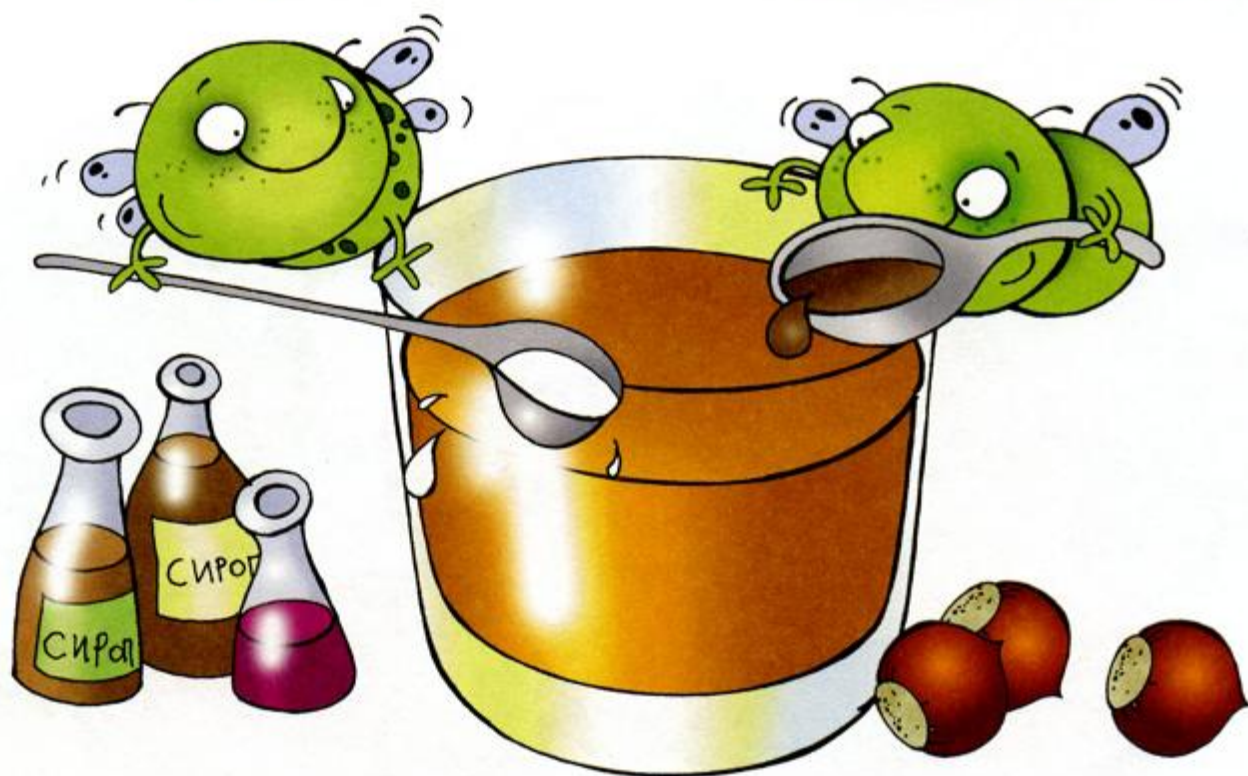


1 Нарезаем тонкими кружочками 2 апельсина и 1 лимон, засыпаем половиной стакана сахара, даем полчаса настояться.



2 Затем заливаем все литром холодного крепкого чая, а перед самой подачей вливаем в смесь бутылку газированной воды.

ХОЛОДНЫЙ ОРЕХОВЫЙ ЧАЙ



- 1 Вливаем в стакан холодного чая 2 столовые ложки орехового сиропа и ложку холодного молока. Все перемешиваем.

ХОЛОДНЫЙ МЕДОВЫЙ ЧАЙ



- 1 В стакан крепкого чая добавляем по столовой ложке меда и холодного молока.



**«МАСТЕРИЛКА» — буря положительных эмоций
и множество идей для творчества!**

У вашего ребенка праздник и у вас дома соберется детская компания? Тогда смело открывайте очередную книгу из серии «МАСТЕРИЛКА» — «Я готовлю вместе с мамой». И на праздничном столе «широко раскинется» оранжевое море, посреди которого будет лежать шоколадный остров. Вдалеке будут видны шоколадные горки с арбузным снегом на своих склонах, и над этим лакомым пейзажем будут неторопливо проплывать ванильные облачка, чуть подкрашенные вишневой зорькой... Пусть малыш экспериментирует рядом с вами — порой из этого получаются просто поразительные результаты!



ISBN 978-5-486-02027-8



9 785486 020278

 МИР КНИГИ