

Содержание

Введение	4
Мини-пиццы	5
Котлетки «Девчонки»	9
Клуб-сэндвич «НЛО»	12
Салат «Рыбка»	14
Салат «Кораблики»	16
Бургеры с зелёным соусом	20
Горячие треугольнички	24
Салат «Каламбур»	26
Кростини-ассорти	28
Весёлые пироги (киши)	30
Барбекю-ассорти	32
Шашлычки-сороконожки и шашлычки-бабочки	37
Митболы на палочках	40
Пирог-картина	42
Творожный десерт с фруктовым муссом	45
Сладкий ролл из шоколадного блинчика	48
Фруктовая тележка	52
Слоёные пирожки с варёной сгущёнкой	55
Медовый тортик	58
Оладьи-улыбашки	61

9



16



45



61



Введение

Привет,
я Зоя!



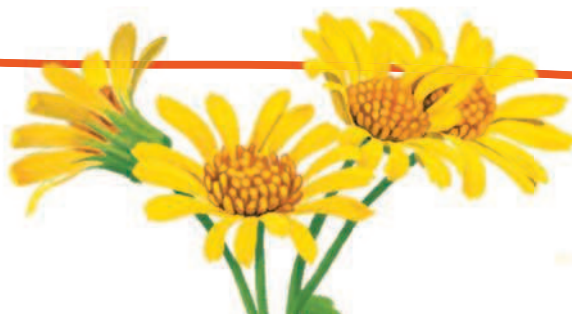
Здравствуйте, мальчишки и девчонки!

Мы уверены, что вы очень любите праздники. Они собирают друзей и близких за одним столом, сближают и позволяют повеселиться дружной компанией. Готовить, а потом уплетать за обе щёки кулинарные творения собственного производства приятно вдвойне.

Сделать ваш праздничный стол красивым и незабываемым поможет эта красочная кулинарная книга, в которой рецепты блюд подобраны специально для детей.

Особое внимание мы уделили оформлению блюд. Ведь праздничный стол вызывает удивление и восхищение ещё до того, как гости попробуют закуски и салаты. С помощью этой книги вы научитесь готовить съедобные кораблики, рыбки, картины, забавные рожицы. Особенно интересно и весело готовить в компании друзей — можно даже устроить небольшое кулинарное соревнование, кто оригинальнее украсит готовое блюдо. Только помните, что на кухне нужно действовать очень аккуратно, и не стесняйтесь просить помощи взрослых.

Желаем успехов!



Мини-пиццы

Визитной карточкой итальянской кухни считаются паста и, конечно же, пицца. Всеми любимое блюдо может стать гостем у тебя на празднике, да ещё и в супер-интересных оформлении и подаче!

Тебе понадобится



1 час
35 минут



350 г муки



200 мл
молока



1 ст. л.
оливкового
масла



1/2 ч. л.
сахара



1 ч. л.
дрожжей



200 г
кетчупа



Щепотка
орегано



300 г
моцареллы



100 г
ветчины



50 г
шампиньонов



100 г
куриного
филе



5 помидоров
черри



Соль



1 сладкий
болгарский перец



2 оливки



2 маслины



Размешивай
аккуратно!



1 Добавь в тёплое молоко соль, сахар, масло и дрожжи. Размешай до растворения. Всыпь муку, замеси тугое тесто. Раздели его на пять частей и оставь на 1 час.

2 Натри моцареллу на крупной тёрке. Нарезь помидоры черри половинками.



3 Смешай кетчуп и орегано в отдельной миске.

4 Нарезь куриное филе тонкими брусочками, переложи в миску, посоли.



Береги
пальчики!



5 Нарезь ветчину соломкой. Вымой шампиньоны и нарежь тонкими ломтиками.

6 Нарезь очищенный от семян перец тонкими полукольцами.



7 Обомни подошедшее тесто и раскатай лепёшки с помощью скалки.



8 Ровным слоем намажь на лепёшки соус таким образом, чтобы края примерно на 1 см оставались чистыми.



9 Равномерно посыпь лепёшки сыром поверх томатного соуса, оставляя чистые края. Выложи начинку: ветчину, куриное филе и грибы.

10 Сделай из овощей, маслин и оливок рожлицы. Запекай пиццы в духовом шкафу 15 минут при температуре 180 °С.

Пицца — это блюдо, с начинкой для которого можно экспериментировать бесконечно. Можешь приготовить два или даже три вида разных пицц!

Вкусно?!

