

ГОТОВИМ

ПРАЗДНИК

ВСЕГДА

СЕМЬЕЙ

ЮНЫЙ
ШЕФ-
ПОВАР

для детей
от 7 до
12 лет



УДК 641.55
ББК 36.997
Г74

Обращаем ваше внимание на то,
что даже если ваш ребенок достаточно взрослый и самостоятельный,
не оставляйте его одного на кухне во время готовки.
Обязательно следите за ним во время пользования
кухонными приборами и гаджетами.

Г74 **Готовим** праздник всей семьей. – Москва : Эксмо, 2017. –
64 с. : ил. – (Кулинария. Юный шеф-повар).

ISBN 978-5-699-92685-5

Что может быть лучше праздника в кругу родных! Вместе с этой книгой ты сможешь создать удивительные, красивые и очень вкусные угощения для любого торжества. А если готовить вместе с мамой, папой, бабушкой и дедушкой, получится вдвойне веселее!

УДК 641.55
ББК 36.997

Содержание

Введение 4



6

Мастер-класс:
готовим
домашний
майонез



9

Хрустящий
слоёный салат
в стаканах



13

Салат из курочки
и хрустящего
огурчика
в тарталетках



17

Закуска
«Алые паруса»



21

Закуска
«Щедрый ёжик»



24



Сырно-крабовые
шарики
с сюрпризом



29

Горячая
сырная закуска
«Мышкина радость»



32

Аппетитная
закуска



35

Пицца
«Синьор Помидор»



39

Горячие тосты
для супергероев
и супергероинь



42

Закуска «Лесная
полянка»



46

Нежный
зефирный торт
с мандаринами
и бананами



50

Печенье
творожное



54

Шоколадный
пирог



57

Шоколадный
брауни



60

Пирожное
«Картошка»



Мастер-класс:

ГОТОВИМ

ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ



совет:

ПРИГОТОВИТЬ домашний майонез совсем несложно. При этом он гораздо полезнее магазинного.



4 порции



20 минут



1 яйцо
и 1 желток



2 ст. л.
лимонного
сока



1 ст. л.
воды



350–400 мл
растительного
масла



1 ч. л.
горчицы



1 В РЕЦЕПТЕ используются сы-
рые яйца, поэтому тщательно
их вымой. Попроси маму тебе по-
мочь.

2 ВЫЖМИ СОК ИЗ ЛИМОНА.
Для рецепта тебе понадобятся
2 столовые ложки.



3 ОТДЕЛИ ЖЕЛТОК от белка.
Попроси маму тебе помочь.



**4 ПОМЕСТИ В ЧАШУ БЛЕН-
ДЕРА** 1 яйцо, 1 желток,
лимонный сок, воду и горчицу
(по желанию). Влей растительное
масло (подсолнечное или оливковое).



совет:

ИСПОЛЬЗУЙ часть майоне-
за для приготовления салата,
а оставшийся переложи в чи-
стую банку, закрой и уברי
в холодильник. Хранить его
можно в течение 1 недели.

5 ВЗБЕЙ БЛЕНДЕРОМ всё
вместе до получения однород-
ной массы.