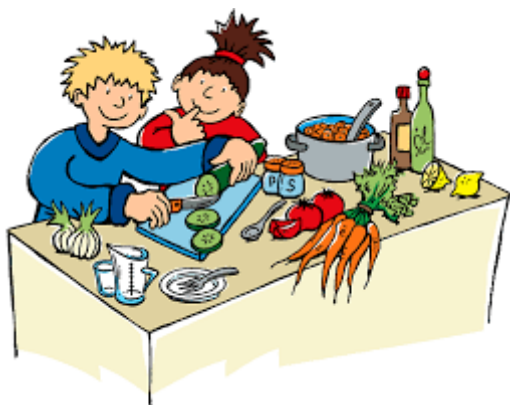


ГОТОВИМ САМИ



ПИЦЦА-СУП

ВАФЛИ-ПИЦЦА

ОСЬМИНОГ В СОУСЕ

БИГ МАК САЛАТ

МИНИ-ПИРОЖНЫЕ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

АМЕРИКАНЕР

РАФАЭЛЛКИ

КУЗНЕЧИКИ

МЫ СОБИРАЕМСЯ ГОТОВИТЬ, О ЧЕМ НАМ НУЖНО ПОМНИТЬ?

Что будем есть? Выбираем рецепт.

На скольких человек мы будем готовить?

Если в рецепте про это ничего не сказано, то он - для 4 человек.

Что нужно купить, а что у нас уже есть?

Чтобы блюда приготовились одновременно, нужно подумать, сколько времени примерно требует для

приготовления каждое блюдо, как долго оно будет выпекаться или вариться. Чтобы не пропустить время, когда блюдо заканчивается готовиться, заводят будильник.

Прежде чем мы начнем готовить, нужно запомнить еще несколько важных правил:

У кого длинные волосы, их закалывают, заплетают; или вы хотите найти в своем супе?

Чтобы не испачкать любимую футболку или чтобы венчик для взбивания не зацепился за пирсинг в пупке - нужно надеть фартук. Затем нужно тщательно вымыть руки. Ну вот, теперь можно начинать:

Рецепт надо еще раз внимательно прочитать. Продукты, требующиеся для приготовления, указаны в той последовательности, в которой они добавляются в блюдо. Чтобы рецепт, напечатанный на бумаге, не испачкался на кухне и его можно было в каждый момент взять в руки и посмотреть, кладут в файл.

Так, подготовим все указанные продукты. Также все рабочие приборы (например миксер, доски, ножи). Также возле плиты ставим тарелку, на которую кладем размешиватель, лизун или ложку, которой будем пробовать блюдо. Ложка для пробоваания очень важна, поскольку не гигиенично ложкой, которой мешаем суп, а затем пробуем и облизываем ее, опять мешать суп. Кроме того, в этом случае суп может еще и быстро испортиться.

Эти советы должны соблюдаться обязательно, тогда при готовке не будет проблем и на успех обречены даже новички.

Много удовольствия при готовке, выпечке и приятного аппетита желает вам Бригитта Штайнхейн

P.S.: Блестящая чистотой кухня после готовки - дело обязательное ☺!



СУП-ПИЦЦА

400 г фарша
1 столовая ложка масла
1-2 мелко порезанные луковицы
1-2 мелко порезанных паприки
1 л прозрачного бульона
1 баночка помидоров
200 г сливочного плавленого сыра
Соль, перец
Приправа для пиццы
1 баночка грибов

Фарш обжарить на масле, разбивая его на маленькие комочки. Добавить лук, протушить, добавить паприку. Залить бульоном и варить 15 минут. Добавить помидоры, плавленый сыр, хорошо перемешать, чтобы сыр растворился.

Посолить поперчить, добавить приправу для пиццы. В самом конце добавить грибы (кто не любит грибы, можно их не добавлять).

ВАФЛИ-ПИЦЦА

1 красная паприка
100 г сырокопченой ветчины
125 г маргарина
2 чайная ложка томатной пасты
2 чайная ложка горчицы
1 чайная ложка молотой паприки
2 чайная ложка приправы для пиццы
4 яйца
150 г муки
 $\frac{1}{2}$ чайная ложка пекарского порошка
125 мл воды

Паприку почистить, помыть и мелко порезать кубиками. Ветчину порезать мелкими кубиками. маргарин взбить, добавляя постепенно яйца и муку. Добавить приправы, порезанные паприку и ветчину. Выпекать вафли при средней температуре.

С вафлями вкусно есть овощи и соус.

ОСЬМИНОГИ В СОУСЕ

2 паприки (красные или оранжевые)
Глаза
Для соуса:
250 г творога (20% жирности)
100 г мягкого творога
Мелко порубленная петрушка и зеленый лук
Соль, перец, сахар

Одну паприку помыть, почистить и обрезать ножку, поставить паприку на тарелку и прикрепить внизу глаза.

Для соуса смешать творог с мягким творогом, солью, перцем и щепоткой сахара. Добавить порезанную мелко петрушку и зеленый лук. Выложить соус на тарелку. Вторую паприку порезать на полоски и выложить их на тарелку как щупальца, примерно по 4 с каждой стороны. Выглядит это так, как будто осьминог выглядывает из соуса. Посыпать соус сверху зеленью.



БИГ МАК САЛАТ

6 булочек (для гамбургеров с кунжутом)
1 маленький салат Айсберг
1 уп. Нарезанного сыра (Честер)
6 маринованных огурчиков
500 г смешанного фарша
500 г говяжьего фарша
Соль и перец



Для соуса:

1/2 стакана Miracel Whip
1/2 тубика майонеза
6 стол. ложек дрессинга (French Dressing)
8 стол. ложек маринованных огурцов, мелко порезанных кубиками
2 чайных ложки сахара
6 стол. ложек жаренного лука
2 чайных ложки уксуса
2 чайных ложки кетчупа
1 чайную ложку соли

Для соуса смешать все ингредиенты.

Фарш обжарить, посолить, поперчить, дать остыть.

Булочки разрезать напополам, поджарить в тостере, и порезать на кусочки 2х2 см. Чтобы салат выглядел красиво, оставить верх булочек с кунжутом для верхнего слоя.

Салат Айсберг порезать кусочками (небольшими), сыр – полосками.

Затем выкладывать салат слоями. Первый слой – 1/3 кусочков булочки выложить на дно стеклянной миски. Затем – половину салата, соуса, фарша. Затем слой сыра, остальные булочки (кроме тех, что с кунжутом мы оставили для самого верхнего слоя), остальной салат, вторую половину соуса, слой из огурцов, нарезанных кружками, вторую половину фарша. Последним слоем выложить кусочки булочек с кунжутом семечками вверх.

МИНИ-ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ И МАЛИНОЙ

1 банка сгущенного молока с сахаром
500 г нежирного творога
2 уп. Мини-заварных пирожных (замороженных)
Малина или др. ягоды

Для украшения:

Мята, мелисса или молотые фисташки

Мини-заварные пирожные уложить на противень или в форму для запекания. Творог смешать миксером со сгущенным молоком и распределить над пирожными. Затем распределить ягоды над кремом и украсить листиками мяты, мелиссы или молотыми фисташками.

Десерт готовят за день или, по меньшей мере, за 2-3 часа перед подачей.

АМЕРИКАНЕР для 10 человек

100 г маргарина
100 г сахара
1 пакетик ванильного пуддинга
2 яйца
1 щепотка соли
60 мл молока
1 пакетик ванильного сахара
250 г муки
3 чайных ложки пекарского порошка
Молоко для смазывания
100 г сахарной пудры
Горячая вода



Маргарин взбить в пену, постепенно добавляя сахар, ванильный сахар, яйца, соль и разведенный с молоком пуддинг. Массу хорошо перемешать. Смешать муку и пекарский порошок, добавить в массу. Тесто должно получиться густым. Если тесто не получилось достаточно густым, добавить еще муки. Протвень застелить бумагой, выкладывать на него столовой ложкой большие порции ок. 5 см в диаметре.

Время выпечки: 15 - 20 минут. Спустя 10 минут смазать поверхность печенья молоком. (температура выпекания - ок. 190 градусов)

Готовые американеры остудить.

Для глазури: сахарную пудру развести горячей водой до густой консистенции и хорошо перемешать. Смазать нижнюю часть американеров, выкладывая их на тарелку.

РАФАЭЛКИ получается ок. 25 штук

125 г сливок
2 плитки белого шоколада
50 г кокосового жира
200 г кокосовой стружки
1 щепотка соли

Приготовление:

Шоколад поломать на маленькие кусочки. Вместе со сливками, кокосовым жиром и солью нагреть, постоянно помешивая, пока шоколад не расплавится.

150 г кокосовой стружки добавить в массу и оставить ее остывать, лучше всего на ночь. Остальную стружку (50 г) насыпать в маленькую мисочку.

Из остывшей массы сформировать шарики и обвалить их в кокосовой стружке. Готовые рафаэлки выложить в бумажные формочки. Хранить в холодильнике.

КУЗНЕЧИКИ для 4 стаканов:

2 киви
 $\frac{1}{2}$ пучка мяты
 $\frac{1}{4}$ чайной ложки корицы
250 мл яблочного сока
100 мл грушевого нектара
Немного сахара



Киви почистить и поделить на маленькие кусочки. Мята ополоснуть холодной водой. Оторвать листики и вместе с кусочками киви и корицей положить в высокий сосуд, размельчить в пюре. Фруктовое пюре залить яблочным соком и грушевым нектаром, хорошо перемешать. Края 4х стаканов обмакнуть в лимонный сок, затем в сахар. Налить напиток в стаканы и украсить, по желанию, дольками фруктов.