



НОВОГОДНИЕ УГОЩЕНИЯ ГОТОВИМ САМИ!



Содержание

«ВЕСЁЛЫЕ СНЕГОВИЧКИ» ОТ ШАРИКА.....	4
САЛАТ «ШИШКА» ОТ МАТРОСКИНА.....	8
САЛАТ «НОВОГОДНИЙ» ОТ ДЯДИ ФЁДОРА.....	12
САЛАТ «ГНЁЗДЫШКИ» ОТ ШАРИКА.....	16
КРАСИВОЕ КАНАПЕ ОТ МАРГАРИТЫ ЕГОРОВНЫ.....	20
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» ОТ ДЯДИ ФЁДОРА.....	22
БУЛОЧКИ-ЗАВИТУШКИ ОТ ПЕЧКИНА.....	26
РУЛЕТКИ «ДЕД МОРОЗ» ОТ МАМЫ.....	28
АРОМАТНЫЕ АПЕЛЬСИНЫ ОТ ОЛИ.....	30
САЛАТ В КОРЗИНОЧКАХ ОТ ПАПЫ.....	32
СЫРНЫЕ ЛЕПЁШКИ ОТ ПЕЧКИНА.....	34
СЛОЁНЫЙ САЛАТ В СТАКАНАХ ОТ ТАМЫ-ТАМЫ.....	36
«ЛЕСНАЯ ПОЛЯНКА» ОТ ШАРИКА.....	38
ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ ОТ ГАЛЧОНКА.....	40
ТРАЙФЛ С ЯГОДАМИ ОТ МАМЫ.....	42
АПЕЛЬСИНОВЫЕ КОРЗИНОЧКИ ОТ МАТРОСКИНА.....	44
ПЕЧЕНЬЕ «СУГРОБЫ» ОТ ДЯДИ ФЁДОРА.....	48
ГРУШИ С ШОКОЛАДОМ ОТ МАМЫ И ПАПЫ.....	52
ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ ОТ ДЯДИ ФЁДОРА.....	56
ЗЕФИРНЫЙ ТОРТИК ОТ МАТРОСКИНА.....	60



Введение

Привет!

Ты любишь Новый год? Уверены, что да! Все дарят друг другу подарки, радуются и, конечно, готовят много-много вкусного... А ещё взрослые в эту ночь разрешают лечь попозже, чтобы послушать бой курантов!

Мы в Простоквашино всегда ждём Нового года с нетерпением. Все вместе собираемся в домике, наряжаем настоящую, живую ёлку, а Матроскин играет на гитаре и поёт песни. Каждый готовит любимое блюдо, и даже почтальон Печкин вредничает меньше обычного.

Присоединяйся и ты к подготовке! Мы поделимся с тобой своими лучшими рецептами. Любой из них ты запросто приготовишь самостоятельно или с небольшой помощью взрослых, если пока не очень дружишь с духовкой. А мама и папа будут очень рады твоей помощи и самостоятельности, вот увидишь!

Попробуй приготовить салат «Цезарь» по рецепту Дяди Фёдора. Получится, как в ресторане! Или поставь на стол красивые бутербродики-канапе от Маргариты Егоровны (она обещает, что их разберут первыми). Если ты уже совсем умелый повар, то испеки замечательный пирог брауни. А если хочешь обойтись без духовки, то обязательно сделай зефирный торт от Матроскина — там такая красота!

Мы обещаем, у тебя обязательно всё получится.

А теперь пора готовиться к празднику. Счастливого тебе Нового года!



«ВЕСЁЛЫЕ СНЕГОВИЧКИ» ОТ ШАРИКА

Какой Новый год без праздничных постов в блоге? Нужно поздравить подписчиков с наступающим, пожелать всего хорошего, подвести итоги... И ещё обязательно выложить красивое фото, чтобы атмосфера чувствовалась! Впрочем, для Шарика это не задача, а легкотня: с такими снеговичками внимание подписчиков гарантировано!

1 ЧАС 20 МИНУТ
4 ПОРЦИИ



ПОНАДОБИТСЯ:



СОВЕТ ОТ ШАРИКА: Мама наверняка тоже будет готовить новогодние салаты, поэтому попроси рис у неё. 70 граммов — это не очень много, и варить такое количество не слишком удобно.



**КОКОСОВАЯ
СТРУЖКА**



ЧЁРНЫЕ ОЛИВКИ
для украшения

МОРКОВЬ
1 шт.



КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ
100 г

СМЕТАНА
жирностью 20%
3 столовых ложки



ЗУБОЧИСТКИ



ПРОЦЕСС

1. Первым делом свари морковь и яйца. Яйца достань за 30 минут до готовки и помой с мылом. Морковь хорошо помой с щёткой, но не очищай. Положи её в кастрюлю с холодной водой и поставь на средний огонь. Дождись кипения воды и ложкой аккуратно положи в ту же кастрюлю яйца.

2. Яйца вари 10 минут, затем вылови большой ложкой и сразу положи в миску с холодной водой. Морковь вари 20–30 минут после того, как вода закипела. Проверь её время от времени: если морковь легко протыкается вилкой, она готова. Варёную морковь достань, остуди и очисти.

3. Яйца очисти и мелко поруби. Или же просто разомни толкушкой для пюре. Крабовые палочки натри на крупной тёрке.

