



Эта книга — настоящий подарок для каждой девчонки, ведь учиться готовить по ней так здорово!

Попробуй создать шедевр из обычных продуктов — это вполне по силам юной хозяйке. Легкие супчики, аппетитные вторые блюда, оригинальные бутерброды, освежающие салаты, пикантные соусы, простые блюда из яиц, хрустящая выпечка, пиццы, необычные десерты и напитки — все это ты можешь сделать сама. А еще ты узнаешь, как оригинально украсить и правильно подать приготовленные кушанья. Выбери свой из более 500 простых рецептов и угости родителей и друзей своим фирменным блюдом!

[www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

ISBN 978-5-9910-1992-7



9 785991 019927

[www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

ISBN 978-966-14-3491-1



9 789661 434911

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ  
 Лучшие кулинарные рецепты для девчонок



# ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ

Лучшие кулинарные рецепты для девчонок



Более **500**  
классных рецептов

Идеи для  
праздников и будней

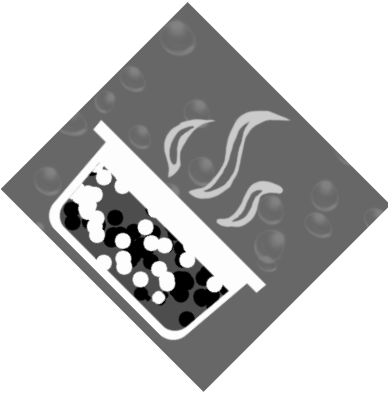
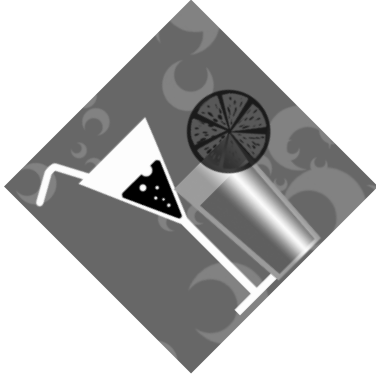
Салатики, супчики,  
тортики

Пицца и блюда  
из микроволновки

Сервировка  
и этикет



ИЗДАТЕЛЬСТВО  
КАВЪ СЕМЕННОГО ДОСУГА







# ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ

*Лучшие кулинарные рецепты  
для девочек*



**ИЗДАТЕЛЬСТВО**

КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков Белгород

2012

УДК 641/642  
ББК 36.991  
Л93

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Оксана Глоба*

ISBN 978-966-14-3491-1 (Украина)  
ISBN 978-5-9910-1992-7 (Россия)

- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2012
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2012
- © ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2012



## ВВЕДЕНИЕ

Привет!

Я очень рада, что ты держишь в руках эту книгу, и надеюсь, что ты узнаешь из нее много нового и интересного, многому научишься и что чтение будет для тебя приятным и увлекательным, а мои советы окажутся полезными.

Конечно же, безумно приятно порадовать пришедших с работы родителей горячим ужином, братика или сестричку — сладким десертом, удивить друзей на домашней вечеринке своим кулинарным талантом, предложив им оригинальный салат или бутербродики. А уж если ты еще умеешь красиво и правильно сервировать стол, необычно оформить блюда — нет сомнений, похвалам в твой адрес не будет конца!

Вот всему этому мы с тобой сейчас и будем учиться.

Сначала мы займемся приготовлением **бутербродиков**, самых разных: горячих, тостов, канапе. Я расскажу тебе о вариантах начинки и о масляных смесях — когда в масло

добавляют всякие вкусности, травы и приправы, чтобы оно приобрело более выраженный вкус и неповторимый аромат.

Потом мы перейдем к **салатикам** — мясным, рыбным, овощным и даже сладким! Конечно, пока ты не сможешь сама обрабатывать мясо или рыбу от начала до конца, но мы будем использовать либо мясной фарш, либо рыбное филе и консервы, то есть те продукты, с приготовлением которых ты легко справишься. И, конечно же, я расскажу тебе о разнообразных салатных заправках — ведь в салаты можно добавлять не только масло, сметану и майонез, а и вкуснейшие смеси, например из меда, лимонного сока и специй. Твои салатикки каждый раз будут «звучать» по-новому!

Я научу тебя жарить потрясающие омлеты и готовить удивительные **блюда из яиц**, которые будут уместны и в обычной трапезе, и во время праздничного застолья. А потом займемся **пиццей!** Я дам тебе несколько рецептов теста и много-много вариантов начинок, а ты выбирай, что больше по вкусу!

Затем ты научишься готовить **супы** — горячие и холодные, овощные и десертные, супы-пюре... А там уже недалеко и до горячих **блюд из картофеля, макаронных изделий и круп** — я уверена, ты станешь настоящей мастерицей, тем более что я расскажу тебе о разных-разных соусах, которые можно использовать для готовки.

**Десерты, десерты...** Я расскажу тебе, как приготовить настоящие лакомства — легкие творожные и фруктовые десерты, печенье, пирожные, тортики — да, да, мы с тобой будем даже печь! — и мороженое. А к ним можно подать освежающие **напитки** из фруктов и ягод, травяные чаи и потрясающие шоколадные и молочные коктейли.

Я предлагаю базовые рецепты, которые можно при желании несколько изменять и дополнять. Например, я везде советую использовать растительное масло — это значит, что ты можешь взять не только привычное нам подсолнечное, но и любое другое, которое тебе нравится: оливковое, кукурузное, тыквенное, кунжутное и так далее. Или, допустим, ты не любишь цветную капусту — возьми брокколи!

Не хочешь варить суп с консервированной сардиной — открывай баночку скумбрии!

Если будет сложновато на первых порах что-то поджарить или испечь — не стесняйся обращаться за помощью к маме! Она подскажет тебе, поможет и, кроме того, наверняка даст какой-нибудь свой, «фирменный» совет.

Не бойся пробовать, экспериментировать — и у тебя все получится!





# ГЛАВА 1

## ОРИГИНАЛЬНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Бутерброды подают и как самостоятельное блюдо, и как закуску перед обедом или ужином, предлагают вместо хлеба в дополнение к различным блюдам, берут с собой на пикники и в походы. Словом, применение бутербродов очень разнообразно. Кроме того, их любят все, да и приготовить могут тоже все, причем даже из очень малого количества продуктов, а накормить ими досыта можно любую компанию.

Существуют разные бутерброды: горячие и холодные, открытые и закрытые (сэндвичи), многослойные (гамбургеры — их мы не будем учиться готовить, потому что для их приготовления достаточно всего лишь сложить вместе несколько бутербродов, и вот их-то делать я тебя как раз и научу), тосты (бутерброды на поджаренном хлебе), канапе (маленькие бутерброды, как говорят, «на один укус», основой которых может быть обжаренный или свежий хлеб, печенье и даже рогалики и слоеная выпечка). Ломтики хлеба для канапе примерно вдвое или втрое меньше обычного куска хлеба или батона. Как правило, в середину каждого канапе вкалывают специальную бутербродную вилочку, или шпажку. Хлеб можно нарезать квадратиками, ромбиками, прямоугольниками, кружочками, главное, чтобы они были одинакового размера. Затем на хлеб укладывают необходимые продукты и украшают, например зеленью.

**НЕСКОЛЬКО ВАЖНЫХ ПРАВИЛ!**

- Перед тем как готовить бутерброды, масло нужно несколько часов выдержать в теплом помещении.
- Продукты для бутербродов режут тонкими ломтиками.
- Колбасу очищают от пленки.
- Продукты одного цвета кладут отдельно.
- Овощи для бутербродов должны быть свежими и тщательно промытыми.
- Если используются вареные овощи, их нужно варить в кожуре и очищать непосредственно перед приготовлением.
- Зелень нужно выдержать в холодной воде не менее часа, затем осторожно подсушить сухим полотенцем.

## ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

### Бутерброд со шпротами

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла,  
100 г сыра, 1 яйцо, 20 г сметаны, 50 г шпрот.*

Хлеб намазать маслом. Сыр натереть, смешать с желтком и сметаной. Половину сырной смеси намазать на хлеб, сверху выложить шпроты, затем — оставшуюся сырную массу. Запекать в предварительно разогретой духовке 15 минут.

### Бутерброд с томатной пастой

*4 ломтика белого хлеба, 50 мл растительного  
масла, 2 дольки чеснока, 50 г томатной пасты,  
50 г оливок, 100 г мягкого сыра, 1 помидор, бази-  
лик, соль, черный молотый перец — по вкусу.*

Хлеб натереть чесноком, смазать томатной пастой. Сверху выложить кружочки помидоров, базилик, тонко нарезанный сыр и оливки. Сбрызнуть растительным маслом и запекать в предварительно разогретой духовке 10 минут.

### **Бутерброд с плавленым сыром**

*4 ломтика ржаного хлеба, 50 г сливочного масла,  
1 луковица, 50 г томатной пасты, 50 г плавленого сыра.*

Лук мелко нарезать и слегка обжарить в сливочном масле, добавить томатную пасту. Смазать хлеб, сверху выложить кусочек плавленого сыра. Выдержать в предварительно разогретой духовке до тех пор, пока сыр не начнет таять и подрумяниваться.

### **Бутерброд с брынзой**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла,  
2 яйца, 50 г брынзы, 50 г сыра, соль, черный молотый перец — по вкусу.*

Хлеб намазать маслом. Брынзу и сыр натереть на терке, взбить с яйцами, выложить на хлеб и запекать в предварительно разогретой духовке 15 минут.

### **Бутерброд грибной**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла,  
50 г маринованных шампиньонов, 1 яйцо, 50 г сметаны,  
50 г сыра, 20 г муки, соль, черный молотый перец — по вкусу.*

Соединить мелко нарезанные грибы, муку, сметану, яйцо, посолить и поперчить. Смазать хлеб маслом, затем грибной массой, посыпать тертым сыром. Запекать в предварительно разогретой духовке 15 минут.

### **Бутерброд творожный**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла,  
100 г творога, соевый соус, зелень петрушки и укропа — по вкусу.*

Творог размять, добавить соевый соус и измельченную зелень. Хлеб намазать маслом, затем творожной смесью.

Выпекать в предварительно разогретой духовке 15 минут, до образования румяной корочки.

### **Бутерброд с грибами**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла,  
1 яйцо, 50 г шампиньонов, 1 луковица, майонез.*

Яйцо взбить, обмакнуть ломтики хлеба и поджарить на сливочном масле. Слегка обжарить грибы с луком, добавить майонез, выложить на хлеб и запекать в предварительно разогретой духовке 15 минут.

### **Бутерброд со шпинатом**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла,  
50 г ветчины, 50 г шпината, майонез, соль, чер-  
ный молотый перец — по вкусу.*

Хлеб намазать маслом. Ветчину нарезать тонкими полосками, выложить на хлеб, посыпать измельченным шпинатом, посолить и поперчить, залить майонезом. Запекать в предварительно разогретой духовке 15 минут.

### **Бутерброд с орехами**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла, 2 яй-  
ца, 50 мл молока, 50 г грецких орехов, 100 г сыра.*

Яйца слегка взбить с молоком, обмакнуть ломтики хлеба и поджарить на сливочном масле. Посыпать орехами, тертым сыром и запекать в предварительно разогретой духовке 10 минут.

### **Бутерброд «Разноцветный»**

*4 ломтика белого хлеба, 1 морковь, 1 картофели-  
на, 100 г капусты, 100 г зеленого горошка, 2 яйца,  
100 г сыра, майонез, соль, черный молотый пе-  
рец — по вкусу.*

Морковь, капусту, картофель и зеленый горошек отварить, пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и выложить

на хлеб. Залить взбитыми яйцами, посыпать тертым сыром. Запекать в предварительно разогретой духовке 5 минут.

### **Бутерброд с сыром**

*4 яйца, 8 ломтиков белого хлеба, 100 г сыра, 50 г сливочного масла.*

Яйца отварить «в мешочек», очистить, выложить на ломтики хлеба, посыпать тертым сыром. Поставить на 2—3 минуты в предварительно разогретую духовку. Украсить зеленью.

### **Бутерброд с шампиньонами**

*4 ломтика белого хлеба, 100 г консервированных сардин в масле, 1 яйцо, 100 г маринованных шампиньонов, 2 стебля сельдерея, майонез, горчица — по вкусу.*

Вареное яйцо, рыбу, грибы мелко нарезать и смешать. Добавить майонез, горчицу, сельдерей, выложить на хлеб и запекать в предварительно разогретой духовке 15 минут.

### **Бутерброд «На даче»**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 100 г сыра, майонез, соль, черный молотый перец — по вкусу.*

Яйца сварить вкрутую и порубить. Лук и огурцы мелко нарезать, добавить яйца, майонез, посолить, поперчить и посыпать тертым сыром. Выложить на хлеб и запекать в предварительно разогретой духовке 10 минут.

### **Бутерброд с ветчиной**

*4 ломтика белого хлеба, 100 г ветчины, 100 г сыра, 2 яйца, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец — по вкусу.*

Ветчину, сваренные вкрутую яйца нарезать мелкими кубиками, посолить, поперчить, выложить на хлеб. Посыпать

тертым сыром и запекать в предварительно разогретой духовке 15 минут. Украсить измельченной зеленью.

### **Бутерброд с чесноком**

*4 ломтика белого хлеба, 100 г сыра, 1 долька чеснока, 1 помидор, майонез — по вкусу.*

Сыр, измельченный чеснок и майонез смешать, смазать хлеб, сверху выложить тонкий кружочек помидора. Запекать в предварительно разогретой духовке 10 минут.

### **Бутерброд с луком и сыром**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 100 г сыра, соль — по вкусу.*

Хлеб намазать маслом, выложить нарезанный тонкими кольцами лук, посолить, посыпать тертым сыром и запекать в предварительно разогретой духовке 10 минут.

### **Бутерброд с горошком под сыром**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла, 50 г зеленого горошка, 1 помидор, 100 г сыра, соль, черный молотый перец — по вкусу.*

Хлеб намазать маслом, сверху выложить кружочки помидора и зеленый горошек, посолить и поперчить. Посыпать тертым сыром и запекать в предварительно разогретой духовке 10 минут.

### **Бутерброд с яйцами и сыром**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сыра, томатная паста, зеленый лук — по вкусу.*

Хлеб намазать маслом, растертым с томатной пастой, сверху выложить кружочки вареных яиц. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и тертым сыром, запекать в предварительно разогретой духовке 15 минут.

### **Бутерброд с яблоками и корицей**

*4 ломтика белого хлеба, 2 яблока, 2 яйца, корица — по вкусу.*

Яйца взбить, обмакнуть хлеб, сверху выложить тертые яблоки, посыпать корицей и запекать в предварительно разогретой духовке 5 минут.

### **Бутерброд «Творожный»**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла, 200 г творога, 2 яйца, 50 г сахара.*

Яйца растереть с сахаром и творогом, добавить масло, хорошо перемешать. Выложить на хлеб и запекать в предварительно разогретой духовке 1—2 минуты.

### **Бутерброд с сыром**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г сыра.*

Хлеб намазать маслом, посыпать тертым сыром и запекать в предварительно разогретой духовке 10 минут.

### **Бутерброд с творогом и орехами**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г сыра, 50 г творога, 50 г грецких орехов, майонез — по вкусу.*

Сыр натереть на мелкой терке, творог тщательно растереть. Смешать сыр, творог и измельченные орехи с майонезом и запекать в предварительно разогретой духовке 10 минут.

### **Бутерброд с капустой и яблоками**

*4 ломтика белого хлеба, 50 г капусты, 2 яблока, майонез, зелень петрушки и укропа, соль, черный молотый перец — по вкусу.*

Капусту, зелень, яблоко измельчить, посолить и поперчить, добавить майонез, выложить на хлеб и запекать в предварительно разогретой духовке 15 минут.

# Содержание

Введение .....	5
<i>Глава 1</i>	
<b>Оригинальные бутерброды</b> .....	8
<i>Глава 2</i>	
<b>Салаты-фантазии</b> .....	40
<i>Глава 3</i>	
<b>Необыкновенные блюда из яиц</b> .....	84
<i>Глава 4</i>	
<b>Домашняя пиццерия</b> .....	109
<i>Глава 5</i>	
<b>Супчики на каждый день</b> .....	137
<i>Глава 6</i>	
<b>Блюда из картофеля, макаронных изделий, круп</b> . . . .	178
<i>Глава 7</i>	
<b>Вкуснейшие десерты</b> .....	211
<i>Глава 8</i>	
<b>Фирменные напитки</b> .....	254
<i>Глава 9</i>	
<b>Готовим в микроволновке</b> .....	272
<i>Глава 10</i>	
<b>Полезные советы</b> .....	305
<b>Вместо заключения</b> .....	315
<b>Приложение</b> .....	316



Видання для організації дозвілля

**Люблю готувати.**  
**Кращі кулінарні рецепти для дівчат**  
*(російською мовою)*

Укладач *АНДРЕЄВА Віра*

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Відповідальний за випуск *Г. В. Сологуб*  
Редактор *Л. Г. Фадєєва*  
Художній редактор *О. О. Глоба*  
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*

Підписано до друку 14.05.2012. Формат 84x108/32.  
Друк офсетний. Гарнітура «SchoolBook».  
Ум. друк. арк. 16,8 + кольор. вкл. Наклад 15 000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

Віддруковано з готових діапозитивів  
у ДП «Видавництво та типографія “Таврида”»  
95040, Україна, АРК, м. Сімферополь, вул. Ген. Васильєва, 44

Издание для досуга

**Люблю готовить.  
Лучшие кулинарные рецепты для девочек**

Составитель *АНДРЕЕВА Вера*

Главный редактор *С. С. Склад*  
Ответственный за выпуск *Г. В. Сологуб*  
Редактор *Л. Г. Фадеева*  
Художественный редактор *О. О. Глоба*  
Технический редактор *А. Г. Веревкин*

Подписано в печать 14.05.2012. Формат 84x108/32.  
Печать офсетная. Гарнитура «SchoolBook».  
Усл. печ. л. 16,8 + цв. вкл. Тираж 15 000 экз. Зак. № .

ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»»  
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов  
в ДП «Издательство и типография «Таврида»»  
95040, Украина, АРК, г. Симферополь, ул. Ген. Васильева, 44

**Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**  
**www.trade.bookclub.ua**

---

**ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА**

**МОСКВА**

**Бертельсманн Медиа Москау АО**

129110, г. Москва, пр. Мира, 68, стр. 1-А  
тел. +7 (495) 688-52-29  
+7 (495) 984-35-23  
e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)  
[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

**ХАРЬКОВ**

**ДП с иностранными инвестициями**

**«Книжный Клуб»**

**«Клуб Семейного Досуга»**  
61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А  
тел./факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

**КИЕВ**

**ЧП «Букс Медиа Тойс»**

04655, г. Киев, пр. Московский, 10-Б, оф. 33  
тел. +38 (044) 351-14-39,  
+38 (067) 572-63-34,  
e-mail: [booksmt@rambler.ru](mailto:booksmt@rambler.ru)

**ЛЬВОВ**

**ООО «Книгообрій»**

79035, г. Львов, ул. Бузковая, 2  
тел. +38 (032) 245-00-25  
e-mail: [machaon@lviv.farlep.net](mailto:machaon@lviv.farlep.net)

**ДОНЕЦК**

**ООО «ИКЦ «Кредо»»**

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г  
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92,  
+38 (062) 348-37-86  
e-mail: [fenix@kredo.net.ua](mailto:fenix@kredo.net.ua)  
[www.kredo.net.ua](http://www.kredo.net.ua)

**Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»**

**УКРАИНА**

**служба работы с клиентами:**

тел. +38 (057) 783-88-88  
e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)  
Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)  
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

**РОССИЯ**

**служба работы с клиентами:**

тел. +7 (4722) 22-25-25  
e-mail: [order@flc-bookclub.ru](mailto:order@flc-bookclub.ru)  
Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)  
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Ця книга стане для юної господарочки незамінною порадицею на кухні. Годі собі й увияти інше видання, яке б у такій доступній формі знайомило сучасних дівчат з азами кулінарного мистецтва. Бутерброди й піци, десерти й коктейлі потішать друзів на вечірці. А для батьків стане справжнім сюрпризом фірмовий доччин суп і гарячі страви, подані за всіма правилами етикету.

**Люблю готовить.** Лучшие кулинарные рецепты для ЛЮЗ девчонок / сост. В. Андреева. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», 2012. — 320 с. : ил.

ISBN 978-966-14-3491-1 (Украина)

ISBN 978-5-9910-1992-7 (Россия)

Эта книга станет для юной хозяйюшки незаменимой советчицей на кухне. Сложно себе представить другое издание, которое бы в такой же доступной форме знакомило современных девчонок с азами кулинарного искусства. Бутерброды и пиццы, десерты и коктейли покорят друзей на вечеринке. А для родителей станет настоящим сюрпризом фирменный доччин суп и горячие блюда, поданные по всем правилам этикета.

**УДК 641/642**

**ББК 36.991**